

ZOOOM

THEMENSPEZIAL

Anzeige



Nur wenn Wissenschaft und Handwerk eng Hand in Hand arbeiten, wie Prof. Jan Sneyd (rechts) und Bäckermeister Jürgen Lauxmann, lassen sich alte Getreidesorten in den Produktionsalltag einbinden. Foto: Jürgen Lippert

Wenn man dem Bäcker auf die Finger schauen kann

Bäckerhaus Veit Am 9. Oktober lädt das Bempflinger Unternehmen ein, den Betrieb, dessen Werte und die regionalen Partner kennenzulernen.

Regionalität, Nachhaltigkeit und Handwerklichkeit – das sind die drei Schlagworte, auf denen die Ausrichtung und die Arbeit des Bäckerhauses Veit beruhen. Und das nicht nur auf dem Papier, sondern tatsächlich bei der täglichen Arbeit.

Beispiel Regionalität: Das Bempflinger Bäckerhaus Veit bezieht seine Zutaten ausschließlich von Lieferanten aus der engeren Umgebung. Mehl von regionalen Mühlen, Obst von umliegenden Streuobstwiesen, die Eier stammen aus landwirtschaftlichen Betrieben von der Schwäbischen Alb. Walnüsse bezieht das Bäckerhaus aus dem Ermstal und die benötigten Äpfel stammen sogar von der hauseigenen Plantage in Raidwangen, die schon 2003 dort angelegt wurde.

Zusätzlich zu diesen Kooperationspartnern hat das Bäckerhaus Veit weitere Lieferanten, die allesamt ebenfalls aus der Region stammen. So werden bei Veranstaltungen beispielsweise Wein aus Metzingen, Fleisch einer Reutlinger Metzgerei oder Whisky aus Heroldstatt zu den hauseigenen Produkten serviert.

Diese und viele weitere Kooperationspartner stellen beim Bauern- und Biosphärenmarkt am 9. Oktober rund um das Veit-Firmengelände in Bempflingen ihre Spezialitäten aus. Von 11 bis 17 Uhr können Besucher die vielen Leckereien probieren und natürlich direkt vor Ort erwerben.

Ganz eng verbunden mit dem Thema Regionalität betrachtet man im Bäckerhaus Veit das Thema Nachhaltigkeit. Ein Schwerpunkt ist hier der Erhalt alter Getreidesorten. In einem firmeneigenen Projektgarten im Schatten des Hohenneuffen konnten in den vergangenen Jahren in Zusammenarbeit mit dem Pflanzenexperten Prof. Jan Sneyd zahlreiche Sorten rekultiviert werden. Beispielsweise Binkel, Dickkopfwitzen oder Goldlein gehören so inzwischen zum Portfolio, das in ausgewählten Wochen in der Backstube von Veit Verwendung findet.

Zur Nachhaltigkeit gehört gerade in diesen Tagen freilich auch, dass im Bempflinger

Backhaus auf eine möglichst hohe Energieeffizienz geachtet wird. So wurde erst kürzlich in eine neue Heizungsanlage und neue Backöfen investiert, die im Jahr fast eine Million Kilowattstunden an Wärmeenergie einsparen, was umgerechnet etwa 300 Tonnen CO₂ entspricht.

Darüber hinaus hat Veit ein System zur Ressourcenschonung entwickelt. Damit wird die Produktionsmenge optimiert und begrenzt. Ein Teil dessen, was an Backwaren in den Filialen übrig bleibt, wird am Abend als Überraschungstüten bei „Too Good To Go“ reduziert verkauft, ein Teil wird am nächsten Tag als Gutes von gestern

mit 50 Prozent Rabatt verkauft. Außerdem werden vier Tafelläden in der Region bestückt. Brot vom Vortag wird zudem zu Weckmehl und Knödelbrot verarbeitet. Was ganz am Schluss übrigbleibt, wird als Tierfutter bei Landwirt Stücke in Altenriet eingesetzt.

Wie handwerklich es im Bäckerhaus Veit tatsächlich noch zugeht, davon können sich die Besucher persönlich ein Bild beim Bauern- und Biosphärenmarkt am 9. Oktober machen. Dann werden sich nicht nur die Partner des Backhauses vorstellen, auch in der Bäckerei gibt es Betriebsführungen und jede Menge Informationen zum Bäckerhandwerk.



Beim Bauern- und Biosphärenmarkt in Bempflingen gibt es zahlreiche Spezialitäten aus der Region zu probieren und zu erwerben. Foto: Dr. Michael Immendörfer

Tradition im Handwerk

Jubiläum Das Bäckerhaus Veit besteht in diesem Jahr seit 95 Jahren – ein Grund, mit den Kunden zu feiern.

Bempflingen. Das Bäckerhaus Veit ist ein traditionsreiches Familienunternehmen. Der Bauern- und Biosphärenmarkt am 9. Oktober stellt den Höhepunkt des Jubiläumsjahres 2022 dar, in dem das Unternehmen auf eine 95-jährige Firmengeschichte zurückblicken kann.

1927 war es Bäckermeister Albert Veit, der in Bempflingen seine kleine Backstube eröffnete und erfolgreich betrieb. 1954 übernahm sein Sohn Richard Veit als gelernter Bäckermeister und Konditor den väterlichen Betrieb. In den Folgejahren wuchs das kleine Unternehmen derart, dass 1973 schließlich der heutige Firmensitz am Rande Bempflingens gebaut und bezogen wurde.

Inzwischen wird das Unternehmen von den Töchtern Cornelia Veit, Angelika Immendörfer und Erdmute Veit-Murray als Gesellschafterinnen geleitet. Sie führen die Tradition der handwerklich geprägten Familienbäckerei fort. Das Netz an Filialen und Cafés reicht inzwischen von Stuttgart bis Reutlingen,



Ein Brot aus Dickkopfwitzen. Solche Besonderheiten gibt es während der „Ursprünglich & regional-Wochen“.

mehr als 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind an über 50 Standorten stets im Dienste der Zufriedenheit der Kunden im Einsatz. Schon 2014 wurde für das Bäckerhaus ein Leitbild entwickelt, das noch heute die tägliche Arbeit aller Mitarbeiter prägt. Der Erhalt handwerklicher Backkunst sind darin ebenso festgehalten wie die Rekultivierung alter Urgetreidesorten. Unterm Strich resultieren alle Anstrengungen in motivierten Mitarbeitern und zufriedenen Kunden.

Ursprünglich & regional-Wochen

Vom 3. bis 29. Oktober sind in den Veit-Filialen und Cafés die „Ursprünglich & regional-Wochen“, bei denen die Urgetreidebackwaren besonders im Mittelpunkt stehen. Schwäbischer Dickkopf-Landweizen, Samtrot Ur-Binkel, Richards Rotkornweizen oder Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen in Brot, Brötchen oder Süßem verarbeitet – probieren Sie es aus!

Jetzt schon vormerken:



Das Bäckerhaus Veit-Team freut sich auf Sie!

www.baeckerhaus-veit.de/bauernmarkt



veit