

Wir machen mit.  
Aktion  
Gräbele  
g'sucht!



Siehe [www.kirchentag.de](http://www.kirchentag.de)  
und [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

BÄCKERHAUS

veit **INFO**

AUSGABE NR. 21  
FRÜHJAHR 2015

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und unseren Cafés



Liebe Kunden,

das Backen mit Dinkel hat beim Bäckerhaus Veit eine jahrzehntelange Tradition. Aufgrund der überwältigenden Resonanz auf unsere letztjährigen Dinkel-Wochen möchten wir Ihnen auch in diesem Jahr wieder neue und liebgewonnene Dinkelspezialitäten aus unserer Backstube anbieten. Freuen Sie sich auf die Dinkel-Wochen vom 13. April bis 9. Mai.

Wir halten sehr bewusst an der Tradition fest, Brote und Backwaren handwerklich herzustellen. Unsere Rezepturen sind geprägt von Ursprünglichkeit und Reinheit. Wir kümmern uns mit unseren Anbauprojekten in der Region darum, dass alte Getreidesorten nicht verloren gehen. Neben dem Schwäbischen Dickkopflandweizen bauen wir seit 2010 Richards Rotkornweizen an. In 2015 wird der Rotkornweizen bei Landwirt Martin Schnerring in Beuren bereits auf 1,2 ha angebaut. Mehr dazu siehe Beitrag auf dieser Seite.

Uns liegt es am Herzen, Ihnen eine ganz besondere Wohlfühlatmosphäre zu bieten. Einladen, verwöhnen, wertschätzen. Das ist unser Ziel, wenn wir mit unseren Bäckereifachgeschäften, Bäckerei-Cafés und jetzt neu unseren Caféhäusern Orte der Begegnung und Kommunikation schaffen. Mehr zu unserer neuen CaféHaus Konzeption und unseren Neueröffnungen in Stuttgart-Fasanenhof und Stuttgart-Asenwald sowie Bad Cannstatt, Neckartenzlingen und Reutlingen auf den Seiten 2 und 4 dieser Veit Info.

Ich freue mich auf Ihr Feedback und Ihre Anregungen.

Herzlichst  
Ihr

Johannes Klümpers

# 13. April – 9. Mai 2015 Dinkel-Wochen

Genießen Sie unsere urigen **Dinkelbrote**,  
knusprigen **Dinkelbrötchen**  
und leckere, süße **Dinkel-Backwaren**

Neu in diesem Jahr: die Dinkel-Backhaus-Kruste, ein 100 % Dinkelbrot, das auf der Steinplatte mit herrlich knuspriger Kruste gebacken wird, und ein echtes Schwergewicht mit seinen 3,5 kg. Die Dinkel-Backhaus-Kruste wird nach Gewicht und auch gerne geschnitten verkauft.

Für Liebhaber von süßen Dinkel-Backwaren haben wir eine neue Leckerei entwickelt: das **Dinkel-Schoko-Brötchen**. Unser Klassiker, der Dinkel-Flachswickel, nach schwäbischem Rezept mit viel Butter gemacht, ist natürlich auch wieder mit von der Partie.

Informationen über das Urgetreide Dinkel, seine Vorteile und die Verarbeitung beim Bäckerhaus Veit finden Sie in unserem Dinkelflyer oder auf unserer Webseite. Wir beziehen unseren Dinkel von der Luz Mühle aus Münsingen-Buttenhausen, somit aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb.



Neu: Dinkel-Backhaus-Kruste  
(in fast allen Fachgeschäften erhältlich)



Neu:  
Dinkel-Schoko-  
Brötchen



## Neues von Richards Rotkornweizen



Richards  
Rotkornle Brot

Mit unserem Anbauprojekt Richards Rotkornweizen kommen wir voran. Prof. Dr. Jan Sneyd, der uns auch bei diesem Projekt begleitet, war mit der Erntemenge und der Qualität im klimatisch schwierigen Erntejahr 2014 zufrieden. Einmal mehr haben spezielle Untersuchungen im Dezember 2014 an der Universität Zlin in Tschechien den hohen Gehalt an Antioxidantien im Rotkornweizen bestätigt. Die Werte u. a. für Vitamin E liegen signifikant über den „normalen“ hellkörnigen, modernen Weizensorten.

Mengenmäßig sind noch keine großen Sprünge drin, aber wir konnten unseren Kunden im März das Richards Rotkornle Vollkornbrot in allen Veit Bäckereifachgeschäften und Cafés anbieten. Die Rezeptur von Norbert Wiese, unserem Produktionsleiter, u. a. mit Dinkelvollkornsauerteig, roten Linsen, Gold-Leinsaat, Bio-Hirse und Traubenkernmehl sowie frischem Quark und Ermstaler Kirschkürbis ist raffiniert, die Zutaten sind gesundheitlich wertvoll. Das neue Vollkornbrot besticht durch seine Optik und den nussig-saftigen Geschmack. Mehr zu Richards Rotkornweizen unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)



# Zwei Neueröffnungen mit Wohlfühlambiente

## CaféHaus Veit in Stuttgart-Fasanenhof



*Café* veit  
*Haus*



Das Bäckerhaus Veit war schon vor dem Abriss und dem kompletten Neubau des Wohn- und Geschäftszentrums am Europaplatz an diesem Standort mit einem Bäckereifachgeschäft vertreten. Am 25. Februar haben wir hier unser 1. CaféHaus Veit mit über 70 Sitzplätzen eröffnet.

Das helle, ansprechende Ambiente und die Liebe zum Detail in der Ausstattung sorgen für eine besondere Wohlfühlatmosphäre. Ein gemütlicher Loungebereich, eine Kinderspielecke, ein Wickeltisch für unsere kleinsten Gäste und weitere Serviceangebote machen unsere neue CaféHaus Konzeption aus.



Unsere Gäste sollen sich einfach rundum wohlfühlen.

Ein besonderer Blickfang im neuen CaféHaus Veit ist eine Litfasssäule mit Informationen zu den Urgetreidesorten Emmer und Dinkel sowie zum Schwäbischen Dickkopf-Landweizen und Richards Rotkornweizen, unseren beiden Anbauprojekten in der Region.

Das CaféHaus Veit lädt mit seinem sehr schönen Ambiente zum Frühstück, zum Mittagessen oder zu Kaffee und Kuchen ein. Frau Rebecca Graf und ihr Team freuen sich auf Sie!

Unsere neuen Öffnungszeiten im CaféHaus Veit am Europaplatz in Stuttgart-Fasanenhof:

Montag – Samstag durchgehend von 6.30 – 20.00 Uhr  
Sonntag von 8.00 – 18.00 Uhr



Unser Fachgeschäft am Eichacker wird demnächst geschlossen. Wir sind jetzt für Sie am Europaplatz mit dem neuen CaféHaus präsent sowie mit dem „Gutes-vom-Vortag“-Laden in der Kurt-Schumacher-Straße 163.

## Bäckerei-Café Veit in Stuttgart-Asemwald



Veit ist in Stuttgart-Asemwald schon eine Institution: Vor 40 Jahren wurde das Bäckereifachgeschäft im Ladenzentrum Asemwald von Adelheid und Richard Veit eröffnet. Anfang des Jahres wurde der Standort umgebaut, verschönert und erweitert. Seit der Eröffnung am 12. Februar erwartet Sie auch dort ein gemütliches Bäckerei-Café mit 30 Sitzplätzen und schönem Loungebereich. Die Filialleiterin Frau Kerstin Hammer und ihr Team freuen sich auf Sie.



Unsere neuen Öffnungszeiten in Stuttgart-Asemwald:  
Montag – Freitag durchgehend von 6.30 – 18.00 Uhr  
Samstag von 6.30 – 17.00 Uhr  
Sonntag von 8.00 – 17.00 Uhr





Fragen Sie nach unserer  
Kaffee Bonus Karte,  
es lohnt sich!



## Veit Kaffeespezialitäten und Kaffeequalität

Wir legen viel Wert auf die **Qualität** unserer Backwaren, Kuchen und Torten. Genauso wichtig sind uns die **Qualität** und der **Geschmack** unserer Kaffeespezialitäten, die wir Ihnen in unseren Bäckereifachgeschäften, Bäckerei-Cafés und CaféHäusern servieren.

### Kaffeeduft – Kaffeelust

Von der Bohne bis zur Tasse ist die Herstellung von richtig gutem Kaffee handwerkliche Arbeit mit einem Naturprodukt. Auf beste Qualität und röstfrischen Geschmack legen wir bei unseren Kaffeespezialitäten höchsten Wert.

### Auf die Bohne kommt es an

Nur hochwertige Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt werden für unsere Crema- und Espressomischungen verwendet. Dabei kommen nur Hochlagen-Kaffees, teilweise über 2000 m hoch gewachsen und handgepflückt, zum Einsatz.

Geschmack braucht Zeit – das gilt für unsere Teige wie für unseren Kaffee. Ein richtig guter Kaffee wird im traditionellen Trommelröstverfahren in kleinen Chargen geröstet – und zwar bis zu 20 Minuten lang. Das ist sehr zeitintensiv, aber schonend. Damit werden magenbelastende Säuren herausgeröstet und eine intensive Aromafülle entwickelt sich. Genauso werden unsere Crema-Mischung und unser Espresso für uns bei den Kaffee-Manufakturen Seeberger aus Ulm und der Konstanzer Kaffeerösterei hergestellt.



## 85. Geburtstag von Seniorchef Richard Veit

Seit 88 Jahren gibt es das Bäckerhaus Veit, 85 Jahre alt wurde jetzt Seniorchef Richard Veit im Februar. Wenn das kein Grund ist zum Feiern. Und so waren die Mitarbeiter aus Produktion und Verwaltung, Frau Cornelia Veit und Frau Angelika Immendorfer als Töchter und Mitgesellschafterinnen, der langjährige Beiratsvorsitzende Herr Werner Kost, sowie die Geschäftsleitung zusammengekommen, um mit Herrn Richard Veit und seiner Frau Adelheid Veit gemeinsam auf diesen Ehrentag anzustoßen. Frau Veit senior erinnerte in ihrer Ansprache an die Anfänge der Dorfbäckerei in Bempflingen und die weitere Entwicklung unter Richard Veit mit dem Neubau auf der „grünen Wiese“ in der Weidachstraße und dem Schritt in die Filialisierung.

Geschäftsführer Johannes Klümpers ehrte Herrn Veit senior für seine Lebensleistung. Das Bäckerhaus Veit präsentiert sich dank der Ideen und der Vorarbeit von Richard Veit kerngesund und als führende Bäckerei in der Region: „Rund 500 Menschen haben hier eine angenehme und sichere berufliche Heimat gefunden“, lobte Klümpers den Jubilar. Klümpers Worten zufolge waren es die vielen richtigen Entscheidungen Richard Veits, die das Bäckerhaus zu dem gemacht haben, was es heute ist.





# Aktuelle Termine & Infos

## Neueröffnung von drei CaféHäusern in der Region

### CaféHaus Veit Bad Cannstatt

Am 29. April werden wir unser 2. CaféHaus Veit in Stuttgart-Bad Cannstatt in der Schmidener Straße 123 eröffnen. Mit dem Bäckereifachgeschäft in der Marktstraße sind wir dann zweimal in Bad Cannstatt vertreten. Das neue CaféHaus wird mit 140 Innen- und Außensitzplätzen zugleich unser bislang größter Standort sein und wartet mit vielen Serviceangeboten für unsere Gäste auf, so z.B. mit schönen Strandkörben innen und aussen zum Entspannen und Wohlfühlen.

### CaféHaus Veit Neckartenzlingen

In Neckartenzlingen-Mitte eröffnen wir voraussichtlich im Mai ein wunderschönes CaféHaus. Unser Team von Neckartenzlingen-Mitte zieht in ein neues CaféHaus quasi gegenüber, am früheren Schlecker-Standort, um.

### CaféHaus Veit Reutlingen

Voraussichtlich im Sommer 2015 werden wir ein weiteres CaféHaus in der oberen Wilhelmstraße in der Innenstadt von Reutlingen eröffnen.

Freuen Sie sich auf attraktive Eröffnungsangebote – gerne auch zum Download im Internet unter Aktuelles/Neuigkeiten!



### Slow Food Messe Stuttgart



Vom 9. – 12. April waren wir erneut auf der Slow Food Messe Stuttgart, dem „Markt des guten Geschmacks“, mit unseren handwerklichen Backwaren vertreten. Alle Backwaren, die auf der Slow Food Messe angeboten werden, durchlaufen vorab eine strenge Prüfung durch Slow Food Deutschland. Die Backwaren des Bäckerhauses Veit haben diese Prüfung wie schon in den Vorjahren mit Bravour bestanden.

### Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg 12. – 13. Juni 2015



Wir sind bei den Nachhaltigkeitstagen wieder mit dabei. Freuen Sie sich in allen unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés auf die Dickköpfe-Backwaren und das Richards Rotkornle Vollkornbrot!

### Spendenaktionen Stuttgart-Asenwald und Stuttgart-Fasanenhof

Sage und schreibe 1077 Euro kamen beim Marmorkuchen-Verkauf anlässlich der Eröffnung in Stuttgart-Asenwald für das Projekt Schatztruhe (Filderstadt-Bernhausen), u. a. für syrische Flüchtlinge und ihre Familien, zusammen. Johannes Klumpers, Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit, rundete den Spendenbetrag für die gute Sache auf 1500 Euro auf. Frau Ziegler und weitere ehrenamtlich engagierte Helfer/innen waren begeistert von der Hilfsbereitschaft.

Anlässlich der Eröffnung in Stuttgart-Fasanenhof fand eine Spendenaktion zugunsten ChildFund Deutschland statt. Die Einnahmen wurden vom Bäckerhaus Veit auf 1200 Euro aufgerundet. Frau Becker und Frau Mushegera vom Kinderhilfswerk ChildFund nahmen den Scheck von Frau Meizler, stellvertretende Verkaufsleiterin, erfreut entgegen.



BÄCKERHAUS  
**veit**INFO

# Ausbildung

beim Bäckerhaus Veit

**Jetzt**  
bewerben!

## Fünf Ausbildungsgänge starten bei uns im Herbst 2015

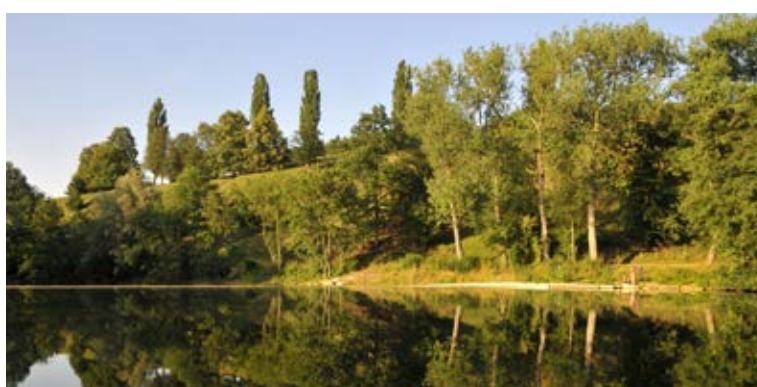
- Bäcker/in
- Bürokauffrau/-mann
- Konditor/in
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie
- Bäckereifachverkäufer/in

Gerne informieren wir euch über die 3-jährige Ausbildung in den einzelnen Ausbildungsgängen und wie wir euch dabei unterstützen. Einfach unseren Azubi-Flyer anfordern oder in unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés mitnehmen.

Bewerbt euch rasch für Herbst 2015 und schickt jetzt eure Bewerbungsunterlagen unter [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de) an Frau Bärbel Meizler, Ausbildungsbeauftragte Bäckerhaus Veit.



**Durchstarten mit uns:** Bei gutem Ausbildungsabschluss spendiert dir das Bäckerhaus Veit deinen Führerschein!



## Mit Veit in der Region unterwegs

Die ausführlichen Tourenbeschreibungen finden Sie auf unserer Website unter Aktuelles/Veranstaltungen!

### Samstag, 9. Mai Wanderung in der „Neuffener Toskana“ zum höchstgelegenen Weinberg Württembergs

**Termin:** Samstag, 9. Mai 2015, 13.30 Uhr / Bei Anmeldung erfahren Sie den Treffpunkt der Wanderung

**Gästeführerin:** Gerda Sautter, Biosphärenbotschafterin Schwäbische Landpartie

**Infos:** ca. 3,5 Std., Strecke ca. 5 km gesamt, ca. 150 Höhenmeter. Festes Schuhwerk und witterungsbedingte Kleidung erforderlich

**Anmeldung:** Schwäbische Landpartie, Maria Stollmeier, Telefon: 07023/908718, E-Mail: [info@schwaebische-landpartie.de](mailto:info@schwaebische-landpartie.de)

**Kostenbeitrag:** 5,- €, zu bezahlen bei Antritt des Spaziergangs / das Bäckerhaus Veit trägt einen Teil der Kosten dieser Veranstaltung

Weitere Informationen über die Schwäbische Landpartie finden Sie unter [www.schwaebische-landpartie.de](http://www.schwaebische-landpartie.de)

### Samstag, 6. Juni Wanderung in Neckartenzlingen und Umgebung

**Termin:** Samstag, 6. Juni 2015, 13.30 – ca. 17.00 Uhr / Start und Ende bei der Melchiorhalle in Neckartenzlingen

**Gästeführer:** Schwäbischer Albverein, Sabine Fälchle und Georg Jamin

**Dauer:** ca. 3,5 Std., reine Wanderzeit ca. 2,5 Std., ca. 7 km, ca. 80 Höhenmeter. Festes Schuhwerk und witterungsbedingte Kleidung erforderlich, der Weg ist nicht kinderwagen-tauglich

**Anmeldung:** Bäckerhaus Veit, Frau Silke Schmid, Tel.: 07123/9399-71, E-Mail: [s.schmid@baeckerhaus-veit.de](mailto:s.schmid@baeckerhaus-veit.de)

**Kostenbeitrag:** 5,- €, zu bezahlen bei Antritt des Spaziergangs für Kaffee und Kuchen im CaféHaus Veit Neckartenzlingen / Kinder bis 10 Jahre sind frei

Weitere Informationen über den Schwäbischen Albverein e.V. finden Sie unter [www.schwaebischer-albverein.de](http://www.schwaebischer-albverein.de)

## Menschen beim Bäckerhaus Veit

Immer ein Lächeln für die Kunden: Heute möchten wir Ihnen Rebecca Graf aus Stuttgart vorstellen, 40, Filialleiterin des 1. CaféHaus Veit in Stuttgart-Fasanenhof.

Rebecca Graf stammt gebürtig aus Dillingen (Bayern) und ist gelernte Hotelfachfrau. Was verschlägt eine Bayerin nach Baden-Württemberg? Wie kann es anders sein: die Liebe war's. Nach beruflichen Stationen in der Hotellerie und Gastronomie in Stuttgart, Böblingen und Nürtingen kam Frau Graf im Juni 2014 als Filialleiterin zum Bäckerhaus Veit und hat diesen Februar die Leitung im neuen CaféHaus Veit in Stuttgart-Fasanenhof übernommen.

Was sie daran reizt: neben dem Arbeiten im Team und den im Vergleich zur Gastronomie angenehmeren Arbeitszeiten

vor allem der permanente Kontakt zu den Kunden. „Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft sind das A und O“, so Frau Graf, „beim Bäckerhaus Veit kann ich meine Fähigkeiten, mein Organisationstalent und meine Führungserfahrung voll einbringen.“ Frau Graf fühlt sich inzwischen mit dem neuen Team sehr wohl und wir sind sehr froh, Frau Graf mit ihrer Kompetenz und ihrer Fähigkeit, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu bewahren, in unserem Team zu haben.



## Backstubenführungen Aktuelle Termine

Vom Getreide zum Brot – besuchen Sie uns in Bempflingen!



Hier unsere neuen Termine:

Freitag, 24.04.15   19 Uhr	Freitag, 29.05.15   19 Uhr
Donnerstag, 30.04.15   9 Uhr	Freitag, 12.06.15   19 Uhr
Freitag, 15.05.15   19 Uhr	Freitag, 19.06.15   19 Uhr
Donnerstag, 28.05.15   9 Uhr	

Kosten pro Person: € 5,- / Schüler und Studenten ausgenommen. Darin enthalten sind Getränke und ein kleiner Snack sowie eine Backwarentüte mit einem Dinkelnetzbrötchen, ¼ Hefekranz und einer Brezel. Bitte schriftliche und verbindliche Anmeldung bei Brigitte Raiser, Bäckerhaus Veit, Weidachstr. 8, 72658 Bempflingen oder per E-Mail: [b.raiser@baeckerhaus-veit.de](mailto:b.raiser@baeckerhaus-veit.de). Bitte geben Sie uns Ihren Vor- und Zunamen, Straße, Ort, Tel. Nr., Ihren Wunsch-Termin und die Personenzahl an, mit der Sie kommen möchten.

**IMPRESSUM** Herausgeber: Bäckerhaus Veit GmbH, Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen, Tel. 07123/93 99-0, Fax 07123/93 99 25, [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de), [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)  
Redaktion: Johannes Klumpers, Susanne Erb-Weber, Silke Schmid