



Leidenschaft fürs Bäckerhandwerk seit 1927.

Lesen Sie hier, was uns wichtig ist
und was uns am Herzen liegt.





Wir lieben die Urgetreide-Sorten Dinkel und Emmer!

1983: Das Backen mit **Dinkel** hat beim Bäckerhaus Veit eine jahrzehntelange Tradition. Eines der ersten Rezepte von Richard Veit für eine „Urkorn-Brezel“ mit Dinkel stammt aus dem Jahr 1983.

Alle Rezepte für unsere Dinkel-Backwaren sind selbst entwickelt. Da Dinkel über spezifische Klebereigenschaften verfügt, ist er nicht einfach zu verarbeiten. Eine lange und speziell angepasste Teigführung ist dafür wichtig. Man weiß heute, dass gerade diese lange Teigführung für die Bekömmlichkeit und Verträglichkeit der Dinkel-Backwaren eine große Rolle spielt.

Regionalität schafft Transparenz

Wir beziehen unseren Dinkel von der Luz Mühle in Münsingen-Buttenhausen und der Rettenmeier Mühle in Horb am Neckar.

2017: Wir bieten eine große Vielfalt an Dinkel-Backwaren, wie den genetzten Dinkellaib, die von Hand ausgehobenen Dinkel-Kröstle und Dinkel-Seelen oder die Dinkel-Flachswickel.

← Von Hand ausgehoben: unser Dinkel-Kröstle

Der **Emmer** ist eine dem Dinkel verwandte, alte Getreideart, mit dem Hartweizen genetisch eng verwandt. Emmer wurde schon vor mehr als 10.000 Jahren angebaut und ist somit eine der ältesten, kultivierten Getreidearten. Wir beziehen unseren Emmer aus Vertragsanbau von Landwirt Reinhold Schnizer aus Mundingen auf der Schwäbischen Alb.

Es ist eine richtige Kunst, Emmer zu verbucken. Wir haben eine besondere Methode entwickelt, um den relativ harten Emmer in einer ca. 30-stündigen Verarbeitung mit Teigvorstufen und Teigruhe aufzuschließen.

„Für das Ur-Emmerle verwenden wir neben dem Emmer einen Dinkel-Vollkornsauerteig sowie Hirse und Amaranth zur geschmacklichen Abrundung“, so Norbert Wiese, Bäckermeister aus Leidenschaft und langjähriger Produktionsleiter beim Bäckerhaus Veit.



Unser Ur-Emmerle Vollkornbrot
und eine Schwarzemmer-Ähre mit Grannen →





Der **Lein**. Früher in der Region heimisch, heute nur noch ein Importartikel?

2015: Das Bäckerhaus Veit startet erste Anbauversuche mit Lein und Hirse im Projektgarten Beuren. Lein wurde früher in der Region und insbesondere auf der Schwäbischen Alb angebaut. Heute gibt es hier keinen nennenswerten Anbau mehr.

2016: Bei Landwirt Reinhold Schnizer in Mundingen wird auf je 1 Hektar Lein und Hirse angebaut. Es wird entschieden, den Leinanbau fortzuführen und auszubauen. Die Suche nach einem Partner mit einer größeren Anbaufläche für Lein beginnt. Es fehlen die Möglichkeiten der Weiterverarbeitung des Leins.

2017: Das Bäckerhaus Veit findet in den Landwirten Bernd Schweiss aus Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen Partner, die bereit sind, Gelb-Lein für Veit auf einer Fläche von 4 Hektar anzubauen. Bernd Schweiss verfügt über eine Nachtröcknungsanlage und ist bereit, in die Weiterverarbeitung von Lein zu investieren. Ein Glücksfall für das Projekt: Landwirt Gerhard Hermann hat vor 20 Jahren bereits Lein angebaut. Das Know-how ist noch da. Wir hoffen, bei der Ernte im Herbst 6 Tonnen Lein aus eigenem Anbau für die Verarbeitung in den Veit-Brotten zur Verfügung zu haben.

← Der Gelbe Lein oder Gelb-Lein (*Linum flavum*) ist eine Art aus der Gattung Lein (*Linum*). →





Einfach **paradiesisch!**

Wir beziehen Ermstaler Knorpelkirschen, gedörrte Birnen, Hauszwetschgen und Walnüsse aus dem Ermstal und damit aus dem Schwäbischen Streuobstparadies. Die Ermstaler Knorpelkirschen werden als Pürée u. a. im Rotkörnle-Vollkornbrot eingesetzt, die Walnüsse für das Dickköpfler Walnuss Krusti und das Ermstaler Walnuss Konfekt.

Maria Schropp, Geschäftsführerin Schwäbisches Streuobstparadies:
„Das Bäckerhaus Veit ist seit 2015 Mitglied im Schwäbischen Streuobstparadies und setzt sich neben dem Erhalt für alte Getreidesorten auch für den Erhalt von Streuobst und alten Obstsorten ein.“

Wir freuen uns sehr über die gute Zusammenarbeit und über dieses Engagement für die Region. Nur wenn das heimische Streuobst und die Walnüsse verwendet werden, hilft das, den Anbau und damit auch unsere einmalige Kulturlandschaft zu erhalten.“

← Obstblüte im Ermstal

Schwäbisches
Streuobstparadies

www.streuobstparadies.de



Ein Herz für Bienen:

Kooperation mit Reutlinger Imkerin Birgit Wester

Bienen haben im Naturhaushalt die unverzichtbare Funktion als wichtiger Bestäuber vieler Pflanzen. Ohne Bienen gibt es kaum Obst und Gemüse, und in der Folge keine Samen, um etwas aussäen zu können. Die Biene ist das drittwichtigste Nutztier nach Rind und Schwein in Deutschland.

Wir unterstützen Frau Birgit Wester aus Reutlingen, die sich der Imkerei hauptberuflich und mit immenser Leidenschaft widmet. Ihre Marke heißt „BienenElfe“. Bei der Imkerei BienenElfe steht das Bienenwohl im Vordergrund. Die Bienenvölker müssen nicht wandern, um möglichst viel Honig zu produzieren, sondern dürfen an einem Standort bleiben.

Wir halten die Unterstützung der heimischen Imkerei für sehr wichtig. Der Verzehr von heimischem Honig ist aktiver Umweltschutz, denn Honig kann man importieren, die Bestäubungsleistung der Bienen jedoch nicht.

Seit Januar 2017 bekräftigen wir unser Engagement mit einer Bienenpatenschaft für 3 Bienenvölker von Frau Wester.

Biene auf Nahrungssuche in einer Streuobstapfelblüte →



Erfahren Sie mehr über unsere
Anbauprojekte und unser
Engagement in der **Region**.

Hinter jedem Produkt,
das dieses **Qualitäts-
Siegel** trägt, steht eine
besondere Geschichte.



Mehr dazu unter
www.baeckerhaus-veit.de

Vielen Dank an die Fotografen/innen Dr. Michael
Immendorfer, Susanne Erb-Weber, Birgit Wester,
Bernd Schweiss und Silke Schmid.

Bäckerhaus Veit GmbH
Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen
Telefon 07123 9399-0
E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

BÄCKERHAUS
veit





Aus Liebe zum Bäckerhandwerk und zur Region!

Mit Leidenschaft, Handwerkswissen und Kreativität arbeiten wir daran, unsere traditionellen Familienrezepte immer noch weiter zu verbessern und neue Rezepturen zu entwickeln. Wenn man die Brot-Vielfalt und die alten Getreidesorten erhalten will und GENUSS groß schreibt, dann stellt man Brote wie wir her: handwerklich, unverfälscht, mit guten Zutaten aus der Region.

Gutes aus der Region

Wir legen Wert auf beste Zutaten, so weit wie möglich aus unserer Region. Unsere Urgetreide stammen sogar aus eigenen Anbauprojekten. Da wissen wir einfach, wer die alten Sorten für uns anbaut und wie sie angebaut werden, z. B. ohne Glyphosat. Alte Getreidesorten zu erhalten ist uns eine Herzensangelegenheit.

← Für unsere Vollkornbackwaren wird das Getreide in 5 Steinmühlen täglich frisch geschrotet und gemahlen. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.



Unser neues Qualitäts-Siegel

Hinter jedem Produkt, das dieses Qualitäts-Siegel verdient, steht eine besondere Geschichte.

Wie beim Dickköpfe-Vollkornbrot, Richards Rotkörnle-Vollkornbrot oder unserem Ur-Emmerle.

In dieser Broschüre erfahren Sie mehr über unser Engagement für alte Getreidesorten, Streuobst, Bienen & Honig und unsere Anbauprojekte.

Gut Ding will Weile haben

Unverfälschter, ehrlicher Brotgenuss braucht Zeit. Und Zeit bedeutet mehr Geschmack.

Wir lassen unseren Teigen Zeit zu reifen und zu ruhen, bis sich die natürlichen Geschmacksstoffe voll entwickelt haben.

Das schmeckt man später. Und die Brote sind bekömmlicher, wie man heute weiß.

In unserer Backstube in Bempflingen entstehen jeden Tag über 25 verschiedene Brotsorten. →





Rettung in letzter Minute:

Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen

Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen ist eine alte, regionale Landsorte und eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen.

2008: Start des Projektes mit Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren, Pflanzenzüchter im (Un-)Ruhestand. Herr Sneyd erläutert: „2008 hatte ich noch eine Handvoll Körner und es war nicht sicher, ob der Dickkopfweizen noch keimfähig war. Das Bäckerhaus Veit hat mit diesem Rekultivierungsprojekt den Dickkopfweizen vor dem Aussterben bewahrt.“

2011: Aufnahme des Dickkopfweizens in die Rote Liste der bedrohten, heimischen Nutzpflanzen

2013: Anerkennung als Slow Food Arche-Passagier

2015: Eintragung des Dickkopfweizens als Erhaltungssorte beim Bundessortenamt

2017: Der Dickkopfweizen wird auf 6 Hektar am Tannenhof Metzingen bei Landwirt Heinrich Bazlen und seit 2016/17 auch bei Landwirt Bernd Huber in Bempflingen auf 1 Hektar angebaut.

← Prof. Dr. Jan Sneyd prüft das Wachstum des Dickkopfweizens.





Slow Food® Stuttgart

Unsere Dickköpfe-Backwaren gibt es aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit des Dickkopfweizens nicht ganzjährig.

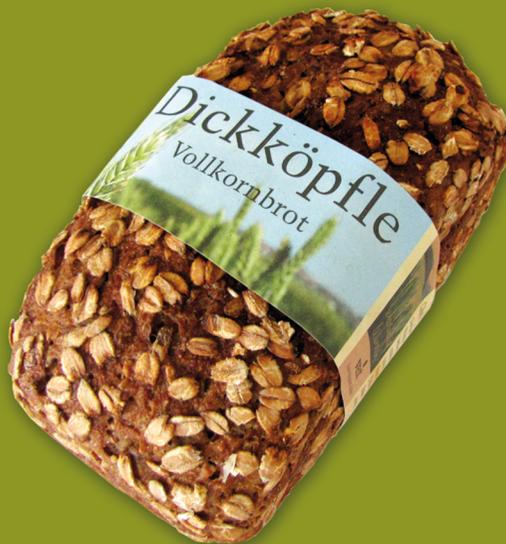


Weitere Informationen zum Dickkopfweizen, zu unseren Aktionswochen und zur neuen Ausstellung mit dem Dickkopfweizen im Freilichtmuseum Beuren ab August 2017 finden Sie im Internet unter www.baeckerhaus-veit.de.



Dickköpfe-Vollkornbrot
und Dickkopfweizenähre →

Alte Sorten für mehr Geschmack





Unser zweites Vertragsanbauprojekt: Richards Rotkornweizen

Richards Rotkornweizen ist eine Kreuzung von Prof. Dr. Jan Sneyd aus einem alten, russischen rotkörnigen Weizen mit einer neueren Weizensorte. Der Rotkornweizen ist reich an natürlichen Antioxidantien. Daher wird er bei Veit nur zu Vollkornbackwaren verarbeitet. Wie der Dickkopfweizen wird auch der Rotkornweizen im integriert-kontrollierten Anbau ohne den Einsatz von Glyphosat angebaut.

2010: Start des Anbauprojektes mit Richards Rotkornweizen am Haldenhof in Beuren-Balzholz, in Zusammenarbeit mit Landwirt Martin Schnerring, betreut durch Prof. Dr. Jan Sneyd

2016: Erstmals können 5 Tonnen Rotkornweizen mit dem Mähdrescher geerntet werden.

Vertragslandwirt Martin Schnerring: „Wir arbeiten gerne mit dem Bäckerhaus Veit zusammen, weil Veit ein verlässlicher Partner ist und wir die Erhaltung von alten Getreidesorten auf diese Weise mit unterstützen können.“

← Rotkornweizenfeld mit der Burg Hohenneuffen im Hintergrund.

2017: Richards Rotkornweizen wird auf einer Fläche von 1,3 Hektar bei Landwirt Martin Schnerring in Beuren-Balzholz und – neu – auf einer Fläche von 1,3 Hektar bei Landwirt Bernd Huber in Bempflingen angebaut. Die Anbaufläche ist gegenüber dem Vorjahr verdoppelt worden.

Unsere Backwaren mit Richards Rotkornweizen gibt es aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit des Rotkornweizens nicht ganzjährig.

Weitere Informationen zum Rotkornweizen und zu unseren Aktionswochen mit alten Getreidesorten finden Sie auf unserer Homepage.



Richards Rotkörnle-Vollkornbrot →

Das Brot verdankt seinen Namen unserem Seniorchef Richard Veit





Veit-Projektgarten: Binkel? Was ist das denn?

Binkel ist eine alte Weizensorte, eine Art „Igel-Weizen“, den wir im Veit-Projektgarten in Beuren-Balzholz mit über 20 anderen, alten Getreidesorten auf seine Anbaueignung testen.

Unser Projektgarten mutet für eine Bäckerei ungewöhnlich an. Hier bauen wir auf 4 Ar alte Getreidesorten an. Der Projektgarten wird von Prof. Dr. Jan Sneyd betreut.

Besondere Schätze sind neben dem Binkel diverse, alte Roggensorten wie der Waldstaudenroggen und der Theurener Roggen, aber auch Khorasan, Einkorn, Nacktgerste und Wunderweizen.

Uns ist es sehr wichtig, dass alte Getreidesorten erhalten bleiben – und zwar unverzüchtet und ohne den Einsatz von Halmverkürzern, um die Erträge zu steigern. Das tun wir, um die Geschmacksvielfalt und die Sortenvielfalt (Biodiversität) zu erhalten.

← Binkelähre ohne Grannen. Es gibt auch Sorten mit Grannen.

Der Veit-Projektgarten in Beuren →

