AUSGABE NR. 26
HERBST 2017

90 Jahre Bäckerhaus Veit!
Wir sagen danke!
veit

BÄCKERHAUS

veitINFO

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und Cafés

Liebe Kundinnen und Kunden,

seit 1. August 2017 führen wir das Bäckerhaus Veit gemeinsam und teilen uns die Aufgaben in der Geschäftsführung. Mit dieser Verstärkung auf Geschäftsleitungsebene tragen wir einerseits der zunehmenden Komplexität unseres Geschäfts Rechnung. Dieser Schritt ist aber auch ein klares Bekenntnis der Familie Veit zur Zukunft unserer Bäckerei.
Das Bäckerhaus Veit hat sich in 90 Jahren einen guten Namen in der Region erarbeitet und ist erfolgreich. Wir stellen mit dieser Entscheidung die Weichen für die nächste Generation. Das Bäckerhaus Veit ist und bleibt eine werteorientierte Familienbäckerei, mit Leidenschaft für das Bäckerhandwerk. Wir haben ein tolles Team an Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und freuen uns darauf, das Unternehmen gemeinsam weiterzuentwickeln.

Feiern Sie mit uns 90 Jahre Bäckerhaus Veit. Besuchen Sie unseren 3. Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür am 10. September in Bempflingen.
Unsere Jubiläumsaktivitäten schließen wir mit einem Backstuben-Gottesdienst am 23. September ab, getreu unserem Jahresmotto 2017 „Wir sagen danke!“.

Probieren Sie unsere Backwaren mit Leinsamen aus eigenem Anbau und freuen Sie sich auf unsere „ursprünglich & regional“ Wochen mit allen Urgetreide-Backwaren im Oktober.
Alle Informationen zu Angeboten, neuen Produkten und Events finden Sie auch auf unserer Homepage.

Viel Spaß bei der Lektüre unserer VeitINFO!

Herzlichst,

Cornelia Veit
Geschäftsführende Gesellschafterin

Johannes Klümpers
Geschäftsführer

Wir lieben Urgetreide!

Unser neues Qualitäts-Siegel

Hinter jedem Produkt, das dieses Qualitäts-Siegel verdient, steht eine besondere Geschichte.
Wie beim Dickköpfle-Vollkornbrot, den Rotkörnle-Backwaren, dem Ur-Emmerle oder unserem Fünfkornbrot.

NEU: Fünfkornbrot mit Leinsamen aus eigenem Anbau

Bis ca. 1950 wurde in unserer Region noch Lein (Linum) angebaut. Heute gibt es hier praktisch keinen Leinanbau und keine Leinweiterverarbeitung mehr. 2015 und 2016 haben wir erste Anbauversuche mit Lein gemacht. In diesem Jahr haben wir in den Landwirten Bernd Schweiss (Grabenstetten) und Gerhard Hermann (Nellingen) Partner gefunden, die bereit waren, Gelblein auf insgesamt vier Hektar für uns anzubauen.

Bild: © Mara Sander

Mehr Infos über unser neuestes Anbauprojekt finden Sie auf unserer Homepage und im neuen „ursprünglich & regional“ Flyer.

Wann es welche **Backwaren mit Urgetreide** bei uns gibt, finden Sie immer auf unserer Homepage. Während unserer „ursprünglich & regional“ Wochen im Oktober bieten wir **alle Urgetreide-Backwaren** an. Nutzen Sie diese Gelegenheit!

Richards Rotkornweizen

In diesem Jahr wurde erstmalig der Rotkornweizen bei zwei Landwirten angebaut, bei Martin Schnerring am Haldenhof in Beuren und bei Bernd Huber in Bempflingen. Die Anbaufläche konnte damit auf 2,6 Hektar verdoppelt werden. Demzufolge steht uns aus der neuen Ernte auch mehr Rotkornweizen zum Backen zur Verfügung. Dieser alte, rotkörnige Weizen zeichnet sich insbesondere durch einen hohen Gehalt an Antioxidantien aus. Genießen Sie das Rotkörnle-Vollkornbrot und -brötchen mit Rotkornweizen aus der neuen Ernte.

Neue Ernte! Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

Slow Food® Stuttgart

Leider ist die Ernte 2017 in Metzingen aufgrund der Witterung enttäuschend ausgefallen. Von 30 Tonnen Erntemenge können wir nur 10 Tonnen zum Backen verwenden. Das Dickköpfle-Vollkornbrot, die Dickköpfle-Walnuss-Krusti und den „Kleinen Dickkopf“ wird es damit nicht so häufig geben wie geplant. Nutzen Sie die Gelegenheit am Bauern- und Biosphärenmarkt am 10. September und während unserer „ursprünglich & regional“ Wochen. Mehr Informationen zur Ernte 2017 und zum Dickkopfweizen, einer Kreuzung aus Dinkel und Weizen, finden Sie auf unserer Homepage. Der Dickkopfweizen ist, als Slow Food Arche-Passagier, als schützenswerte, alte Landsorte anerkannt.

Café veit Haus

Neues aus unseren CaféHäusern

Vorschau neues CaféHaus in Pfullingen

Ende des Jahres eröffnen wir ein neues CaféHaus in Pfullingen in der Daimlerstraße 1/1. Das CaféHaus wird mit 90 Innenplätzen und 30 Terrassenplätzen sowie gewohnt schönem Ambiente aufwarten. Parkplätze, auch gerade sonntags, sind ausreichend vorhanden. Freuen Sie sich auf tolle Eröffnungsangebote! Das genaue Eröffnungsdatum geben wir auf unserer Homepage bekannt.

Kleine Gäste ganz groß!

In unseren CaféHäusern gibt es kindgerechte Spielecken im charmanten Äffle & Pferdle Design. Unsere kleinen Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen. Für die kleinsten Gäste und ihre Eltern stehen selbstverständlich Wickeltische zur Verfügung.

Unsere Events im Oktober und November:

„Brot & Wein“

im CaféHaus Veit in Stuttgart-Bad Cannstatt

WEINFACTUM

Donnerstag, 9. November
19.30 – ca. 22.00 Uhr, im CaféHaus Veit Schmidener Str. 123, Stuttgart-Bad Cannstatt, Tel.: 0711 84964366

Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Genuss-Event „Brot & Wein“ mit zwei Experten, unserem Bäckermeister Oliver Lahde und Thorsten Klimek, Kellermeister bei Weinfactum. Die Genossenschaft in Stuttgart-Bad Cannstatt ist für ihre Spitzenweine wie den Lemberger, Cannstatter Zuckerle und Travertin Weißwein weit über Bad Cannstatt hinaus bekannt.

DAS ERWARTET SIE:

Begrüßung mit einem Jahrgangssekt der Extra-Klasse, dem 2013 Cannstatter Zuckerle, Riesling Brut, und ofenfrischer Dinnete

Teil 1 der Verkostung:
2 Weißweine werden mit 3 Brotspezialitäten des Bäckerhauses Veit kombiniert
Büfett: reichhaltige Vesperplatte

Teil 2 der Verkostung:
2 Rotweine aus dem 3-Sterne-Programm werden mit 4 Brotspezialitäten verkostet
Abschluss mit Brot, Käse und Trauben

Jetzt anmelden! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung im CaféHaus Veit in der Schmidener Str. 123 in Stuttgart-Bad Cannstatt mit direkter Bezahlung oder per E-Mail bei Frau Susanne Erb-Weber: s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de

Gebühr: 29,50 Euro pro Person

„Brot & Whisky“

in den CaféHäusern Veit Reutlingen, Kirchheim/Teck und Stuttgart-Bad Cannstatt

Freitag, 24. November
19.30 – 22.00 Uhr, im CaféHaus Veit, Wilhelmstr. 88, Reutlingen, Tel.: 07121 9072911

Donnerstag, 30. November
19.30 – 22.00 Uhr, im CaféHaus Veit, Dettinger Str. 5-7, Kirchheim/Teck, Tel.: 07021 7398156

Freitag, 1. Dezember
19.30 – 22.00 Uhr, im CaféHaus Veit, Schmidener Str. 123, Stuttgart-Bad Cannstatt, Tel.: 0711 84964366

Freuen Sie sich auf drei besondere Tastings mit finch® Whisky vom Schwäbischen Hochland und Brotspezialitäten des Bäckerhauses Veit. Hans-Gerhard Fink, passionierter Landwirt und Brennmeister aus Heroldstatt, hat mit dem finch® Whisky eine ganz besondere Qualität geschaffen: Dieser Whisky vereint glasklare Albluft, reinstes Wasser und besonderes Getreide. Bester Weizen, Dinkel, Gerste und Emmer werden in der größten Pot Still Brennblase Deutschlands destilliert. Reifen darf der finch® Whisky in Eichenholz-Fässern, deren Lebensgeschichte auf Spitzenweingütern Europas prägend für den späteren Whiskygeschmack ist. Unser Bäckermeister Oliver Lahde bietet dazu ausgewählte Brotspezialitäten des Bäckerhauses Veit an.

DAS ERWARTET SIE:

Begrüßung mit einem Secco der Metzinger Weingärtnergenossenschaft und ofenfrischer Dinnete

Teil 1 der Verkostung:
2 finch® Whiskys werden mit 2 Brotspezialitäten des Bäckerhauses Veit verkostet
Büfett: reichhaltige Vesperplatte

Teil 2 der Verkostung:
2 finch® Whiskys werden mit 2 Brotspezialitäten kombiniert
Abschluss mit einem süßen Gruß vom Bäckerhaus Veit

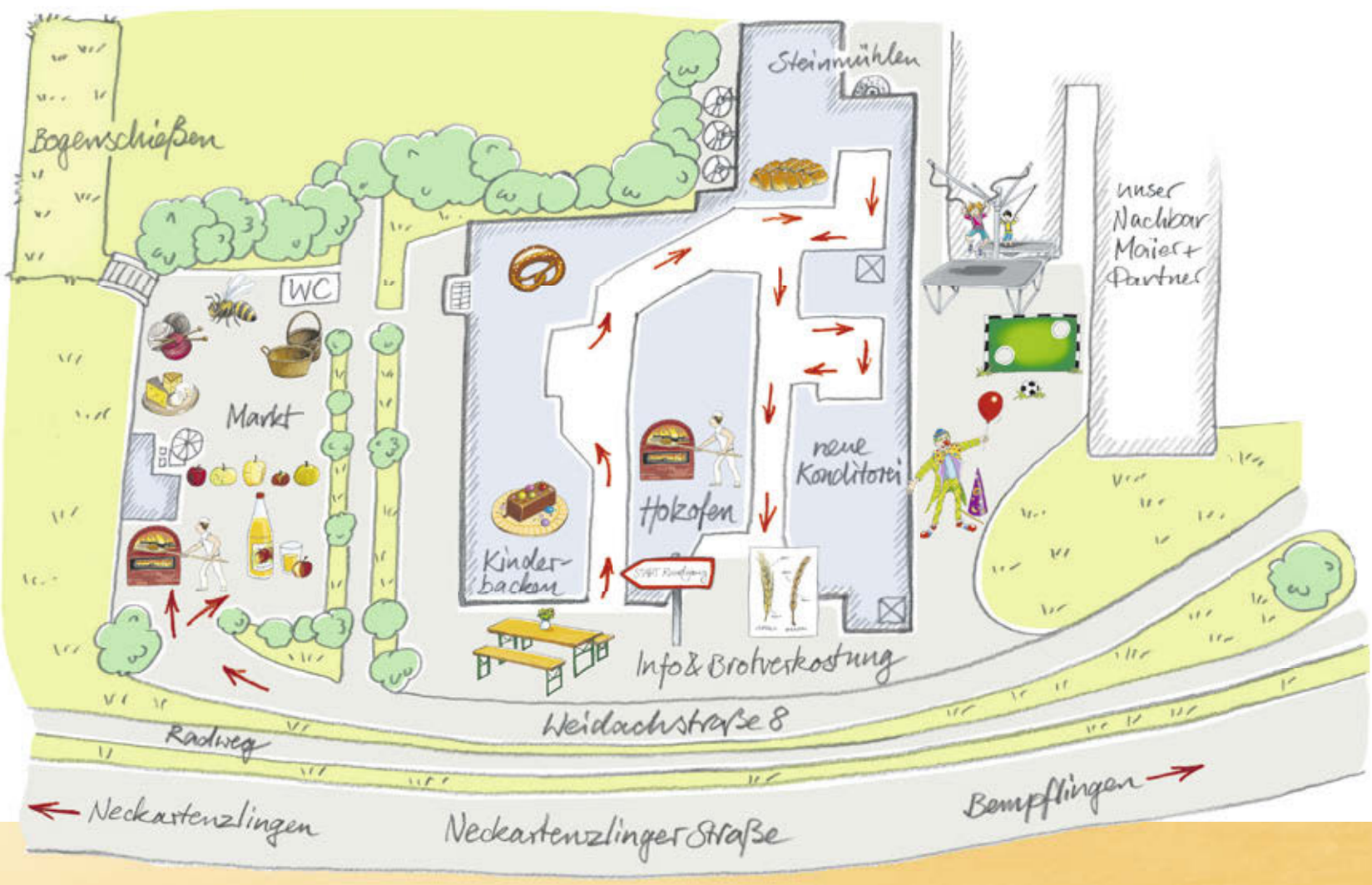
Jetzt anmelden! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung in den CaféHäusern in Reutlingen, Kirchheim/Teck und Stuttgart-Bad Cannstatt mit direkter Bezahlung oder per E-Mail bei Frau Susanne Erb-Weber: s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de unter Angabe des Datums und der Personenanzahl.

Gebühr: 29,50 Euro pro Person

veitINFO

90 Jahre Bäckerhaus Veit!
Wir sagen danke!
veit

Sonntag, 10. September, 11 – 17 Uhr:
3. Bauern- und Biosphärenmarkt
mit Tag der offenen Tür

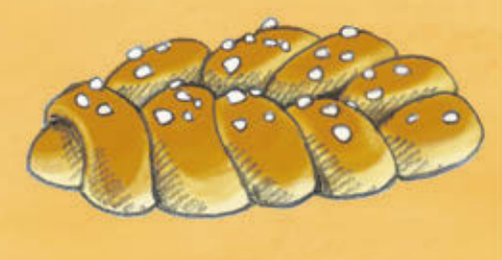


Besuchen Sie uns in Bempflingen – es lohnt sich! Für Essen & Trinken für die ganze Familie und ein buntes Kinderprogramm ist gesorgt. Ausreichend Parkplätze gibt es u.a. beim Modemarkt Adler. Von 12.30 – 13.15 Uhr finden die Ansprachen mit Frau Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Herrn Landrat Heinz Eininger und der Geschäftsleitung des Bäckerhauses Veit statt.

Wir freuen uns auf Sie!

Marktplatz
mit 30 Partnern aus der Region und aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Unsere Schwerpunktthemen: Urgetreide aus eigenem Anbau, Erhalt der heimischen Streuobstwiesen, Schutz der heimischen Bienen.

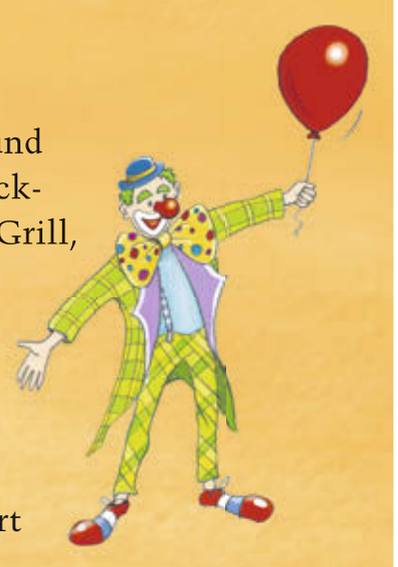
Ofenfrische Brote & Brötchen,
Schwäbischer Hefekranz, frische Berliner – auch zum Mitnehmen



Schwäbische Spezialitäten
vom Forellenhof Rössle und aus dem mobilen Holzbackofen von Veit, Rote vom Grill, Kaffee & Kuchen, frisch gebrannte Mandeln

Tag der offenen Tür
mit Einblicken in die Backstube und die neue Konditorei. Wir lieben unser Bäckerhandwerk und zeigen gerne, wie wir in Bempflingen arbeiten.

Großes Kinderprogramm
mit Bungee-Jumping, Bogenschießen, Clown, Torwandschießen und Äffle & Pferdle aus Stuttgart



Mehr zu Programm und Marktpartnern unter www.baeckerhaus-veit.de und in allen Bäckereifachgeschäften, Cafés und CafeHäusern.

Aktuelle Termine & Infos

Erweiterung Konditorei Bempflingen

Im September wird die neue Konditorei im Erdgeschoss der Weidachstraße 8 in Bempflingen in Betrieb genommen. Die neue Konditorei ist hell, freundlich und klimatisiert. Hier werden die empfindlichen Torten, Schnitten und anderes Feingebäck von unseren Konditorinnen und Konditoren unter Leitung von Frau Stephanie Lichtl von Hand hergestellt.

Umweltminister Franz Untersteller zu Besuch am Dickkopfweizenfeld

Im Rahmen der Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg informierte sich Umweltminister Franz Untersteller am 19. Mai am Dickkopfweizenfeld in Metzingen und anschließend im CaféHaus Veit in Neckartenzlingen über unser Rekultivierungsprojekt. Mehr Informationen zum Ministerbesuch finden Sie auf unserer Homepage.

Markt der Arche des Geschmacks Freilichtmuseum Beuren

Am Sonntag, 24. September, ab 11 Uhr, findet im Freilichtmuseum Beuren der 12. Markt der Arche des Geschmacks statt. Wir sind mit unseren Urgetreide-Backwaren wieder mit dabei. Freuen Sie sich auf einen interessanten Fachvortrag von Prof. Sneyd.

SCHÖN & GUT Messe Münsingen

Vom 29. Oktober bis 1. November 2017 sind wir wieder auf der Schön & Gut Messe in Münsingen vertreten. Besuchen Sie uns und freuen Sie sich auf unsere Spezialitäten mit den alten Getreidesorten Dinkel, Emmer, Dickkopf- und Rotkornweizen.

E-Mail-Newsletter

Jetzt Newsletter abonnieren und von exklusiven Vorteilen profitieren!

www.baeckerhaus-veit.de

IMPRESSUM Herausgeber: Bäckerhaus Veit GmbH, Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen, Tel. 07123 9399-0, Fax 07123 9399-25, info@baeckerhaus-veit.de, www.baeckerhaus-veit.de
Redaktion: Cornelia Veit, Johannes Klümpers, Susanne Erb-Weber, Silke Schmid

veitINFO

Backstuben-Gottesdienst

Unsere Kunden und Mitarbeiter sind herzlich zu einem Backstuben-Gottesdienst eingeladen, mit dem wir unsere Jubiläumsaktivitäten anlässlich 90 Jahre Bäckerhaus Veit abschließen wollen.

Samstag, 23. September 2017, um 18.00 Uhr
Backstube Bäckerhaus Veit, Weidachstr. 8, 72658 Bempflingen

Im Anschluss an den Gottesdienst mit Pfarrer Hartmut Bosch laden wir zu einem kleinen Backstuben-Imbiss mit Getränken ein. Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Anmeldung mit Angabe der Personenzahl bis zum 8. September 2017 per E-Mail an info@baeckerhaus-veit.de oder telefonisch unter 07123 9399-0.

Dickkopfweizen-Ausstellung im Freilichtmuseum Beuren

Im Freilichtmuseum in Beuren steht in der Saison 2017 das Thema „Alte Sorten" im Fokus. Dies ist ein zentraler Beitrag zum geplanten, zukünftigen Ausbau des regionalen Freilichtmuseums zum „Erlebnis- und Genusszentrum für alte Sorten".

Wir freuen uns riesig, dass der Dickkopfweizen eine eigene Ausstellung bekommt! Die Ausstellung „Die Dickkopfweizen-Story oder wie man eine alte Sorte rettet" wird an prominenter Stelle im Eingangsbereich des Freilichtmuseums, im Haus Öschelbronn, gezeigt. Die Ausstellung wurde von Prof. Dr. Jan Sneyd, pensionierter Hochschullehrer und ausgewiesener Kenner alter Nutzpflanzensorten, in Kooperation mit dem Freilichtmuseum Beuren und dem Bäckerhaus Veit konzipiert. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen, ehemals vom Aussterben bedroht, erhielt dank des Engagements von Prof. Sneyd und dem Bäckerhaus Veit 2013 die Anerkennung als Slow Food Arche-Passagier, somit als schützens- und erhaltenswerte, alte Sorte. In der Ausstellung wird gezeigt, wie mühsam, doch letztlich von Erfolg gekrönt, diese historische, regional relevante Sorte gerettet werden konnte.

Acht Themenbereiche, von der einstigen Getreidevielfalt über das Verschwinden der alten Sorten bis hin zum Erhalt, speziell des Dickkopfweizens, werden hier präsentiert. Der Bedeutung und Rolle von Genbanken zur Rettung alter Sorten wird ein eigener Bereich gewidmet.

Laufzeit der Ausstellung:
29. August bis 5. November 2017

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 9 bis 18 Uhr

Freilichtmuseum Beuren Museum des Landkreises Esslingen für ländliche Kultur
In den Herbstwiesen, 72660 Beuren
Tel.: 07025 91190-0
www.freilichtmuseum-beuren.de

Mit dem Wengerter unterwegs in den Neuffener Weinbergen

Unsere Wanderung führt durch eine der wenigen Kernzonen des Biosphärengebietes, dem „Bauerloch", und dann weiter entlang der Neuffener Heide mit einmaligen Ausblicken ins weite Umland zur Neuffener „Weinhalde". Mit 530 m Höhe ist der Weinberg von Neuffen der höchstgelegene von Württemberg. Gert Kiehlneker, Wengerter, weiß um die Mühen, die dahinter stecken, bis der Wein im Glase „funkelt". Höhepunkt der Wanderung: eine Verkostung von Neuffener Weinen und Brotspezialitäten des Bäckerhauses Veit im Weinberg. Gerda Sautter, Schwäbische Landpartie, und Gert Kiehlneker bringen uns auf spannende Weise näher, dass Brot und Wein schon immer zusammengehören. Eine elementare Bedeutung nehmen Brot und Wein in der Sinnbildlichkeit des christlichen Glaubens ein. In den bäuerlichen Traditionen und der frühen Mythologie finden wir Brot und Wein immer wieder. Über die Weinberge zum Dürrenbachbrückle geht es zurück zum Ausgangspunkt.

Termin: Samstag, 2. September, 14.00 – 17.30 Uhr, Neuffen, Treffpunkt wird bei Anmeldung bekanntgegeben

Wanderführer: Gerda Sautter, Schwäbische Landpartie, Gert Kiehlneker, Wengerter, Susanne Erb-Weber, Bäckerhaus Veit

Dauer: 3,5 Stunden, Strecke ca. 5 km, mit leichten Steigungen

Teilnehmer: max. 40 Personen

Anforderungen: festes Schuhwerk, wettergerechte Kleidung

Anmeldung: Schwäbische Landpartie,
Tel.: 07023 908718, E-Mail: info@schwaebische-landpartie.de

Anmeldeschluss: 25. August 2017

Kostenbeitrag: € 10,– zu bezahlen bei Antritt der Tour

Weitere Informationen über die Schwäbische Landpartie finden Sie auf www.schwaebische-landpartie.de.

Ausbildung bei Veit – jetzt bewerben!

- Bäcker/in
- Konditor/in
- Bäckereifachverkäufer/in
- Kauffrau/-mann für Büromanagement
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie

Auch für das Duale Studium (DHBW) bieten wir im Herbst wieder neue Plätze an. Bewerbt Euch rasch und schickt Eure Bewerbungsunterlagen an Frau Sonja Schmidt, E-Mail: personal@baeckerhaus-veit.de.

Durchstarten mit uns: Bei gutem Ausbildungsabschluss spendiert Dir das Bäckerhaus Veit Deinen Führerschein!