

BÄCKERHAUS

veit INFO

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und unseren Cafés



Liebe Kunden,

wir pflegen die Tradition handwerklicher Backkunst mit überlieferten Rezepturen, entwickeln aber auch immer wieder neue Backwaren, wie in diesem Frühjahr z.B. das Chia Vital Spezialbrot und das Chia Aktiv Brötchen, natürlich ganz ohne Einsatz von Backmischungen.

Mit den Traditions-Wochen möchten wir Ihnen ausgewählte „Veit Klassiker“ wie den Schwäbischen Hefekranz oder das Holzofenbrot in Erinnerung bringen, deren Rezepturen bis auf unser Gründungsjahr 1927 zurückgehen. Ob man den Hefekranz nun am liebsten mit Rosinen oder ohne mag, das ist Geschmackssache. Unbestritten ist aber, dass der Veit Hefekranz so fein duftet und so saftig schmeckt, dass er zu einem Veit Markenbotschafter geworden ist.

Dass wir mit unserer Liebe zur Tradition keineswegs „altbacken“ unterwegs sind, zeigen unsere neuen Caféhäuser in Stuttgart-Fasanenhof, Stuttgart-Bad Cannstatt, Neckartenzlingen und demnächst auch in der Wilhelmstraße 88 in Reutlingen.

Für alle Fans alter Getreidesorten haben wir gute Nachrichten: Die diesjährige Ernte beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen und bei Richards Rotkornweizen fiel im Gegensatz zum Vorjahr sehr gut aus.

Viel Spaß bei der Lektüre unserer Kundenzeitung!

Herzlichst Ihr

Johannes Klümpers

5. – 31. Oktober 2015

Traditions- Wochen

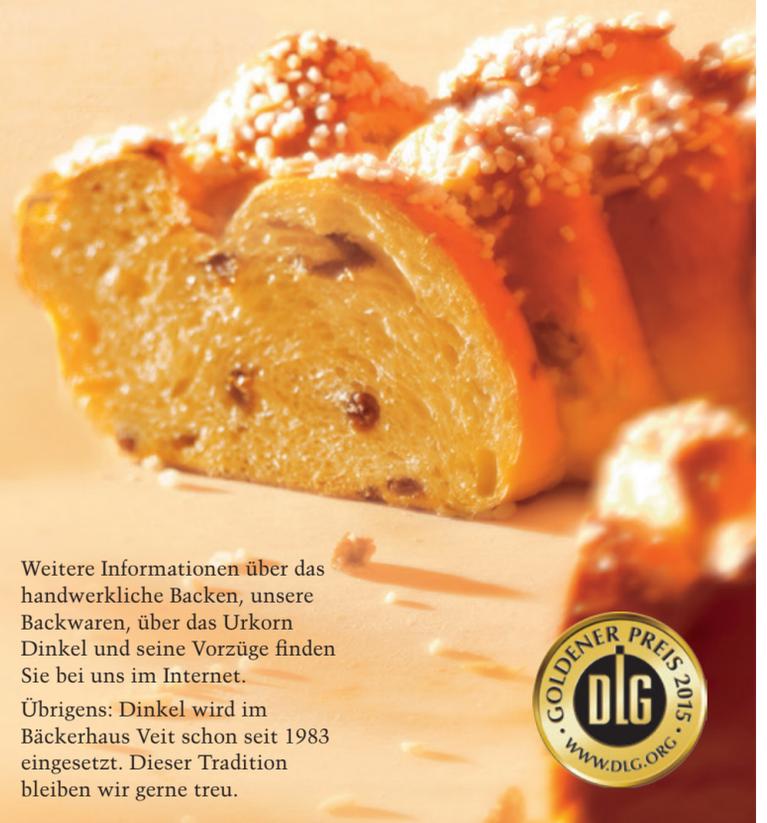


Gründer Albert Veit mit Frau Mathilde und Sohn Richard Veit vor der früheren Bäckerei in Bempflingen.

Wer uns kennt, weiß, dass wir viel **Herzblut** einbringen, um unser **traditionelles Bäckerhandwerk**

weiter fortzuführen. Mit den Traditions-Wochen im Oktober wollen wir auf handwerklich hergestellte „Veit Klassiker“ und auf „alte“ Rezepturen, die zum Teil von 1927 stammen, aufmerksam machen. **Probieren** Sie, wie gut diese Backwaren schmecken:

5. – 11. Oktober		
1,0 kg zum Preis von 750 g!	Kartoffelbrötchen	Schwäbische Schneckenudel
Uriges Holzofenbrot		Original Rezeptur von 1927!
12. – 18. Oktober		
1,0 kg Laib	Bürli	Dinkel-Flachswickel
Bemehltes Bauernbrot		
19. – 25. Oktober		
Genetzter Dinkellaib	Brezel	Schwäbischer Hefekranz
26. – 31. Oktober		
Kartoffelbrot	Dinkel-Seele	Butter-Streuselkuchen



Weitere Informationen über das handwerkliche Backen, unsere Backwaren, über das Urkorn Dinkel und seine Vorzüge finden Sie bei uns im Internet.

Übrigens: Dinkel wird im Bäckerhaus Veit schon seit 1983 eingesetzt. Dieser Tradition bleiben wir gerne treu.



Neues von den Veit Anbauprojekten

aus unserer Region

Rekordernte beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen: 28 Tonnen in Metzingen geerntet!



Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof Metzingen, Prof. Dr. Jan Sneyd und das Bäckerhaus Veit freuen sich über die diesjährige Rekordernte von 28 Tonnen in hervorragender Qualität.

„Nach dem Totalausfall im Vorjahr durch Auswuchs hatten wir alle gebangt, dass das Wetter in diesem Jahr kurz vor der Ernte keine Kapriolen mehr schlägt. Wir sind sehr froh, dass alles gut gegangen ist und dass wir so viel guten Dickkopfweizen ernten konnten wie noch nie“, kommentierte Prof. Dr. Sneyd die diesjährige Ernte.

Erntebericht Richards Rotkornweizen

Auch die Ernte beim Rotkornweizen am Haldenhof Beuren bei Landwirt Martin Schnerring ist mit fünf Tonnen in guter Qualität sehr zufriedenstellend ausgefallen. Die Mengen steigern sich langsam von Jahr zu Jahr.



Neuer „Projektgarten“

Gemeinsam mit Prof. Dr. Sneyd bauen wir unter anderem Öllein und Braunhirse sowie weitere alte Getreidesorten am Haldenhof Beuren und bei Landwirt Reinhold Schnizer in Mundingen in einem „Projektgarten“ an. Dazu gehört auch ein Anbauversuch mit Chia – mal sehen, wie Chia in unseren Breiten wächst.





Café veit
Haus



Jetzt in unseren CaféHäusern die Herbstsonne genießen!

Demnächst in Reutlingen: Neueröffnung CaféHaus Veit in der Wilhelmstraße 88

Endlich ist es soweit: Die Eröffnung unseres neuen CaféHauses im Herzen von Reutlingen, in der oberen Wilhelmstraße 88, steht kurz bevor! Lassen Sie sich überraschen, was wir uns für die Eröffnung alles einfallen lassen, an Angeboten und Aktivitäten am Eröffnungstag sowie an den Tagen danach. Geplant ist unter anderem ein Verkauf von 50 Metern Marmorkuchen zugunsten syrischer Flüchtlinge, in Kooperation mit der evangelischen Marienkirche und eine „Chorwette“ mit dem Kammerchor Reutlingen.

Alles Weitere entnehmen Sie bitte der Tagespresse und bei uns im Internet.



Historische Aufnahme von 1948 des heute denkmalgeschützten Gebäudes Wilhelmstr. 88
Bild: Stadtarchiv Reutlingen, S105/4 Nr.1907/6

Rückblick: Neueröffnung CaféHaus Neckartenzlingen

Im Frühjahr und Sommer diesen Jahres ging es bei uns Schlag auf Schlag: nach den Eröffnungen in Stuttgart-Asemwald, Stuttgart-Fasanenhof und Stuttgart-Bad Cannstatt eröffnete am 12. Juni unser neues CaféHaus in der Planstraße 8 in Neckartenzlingen. Mit dem Café in der Karlstraße 14 sind wir somit zweimal in Neckartenzlingen vertreten. Das neue CaféHaus mit 80 Innen- und Außensitzplätzen wartet mit einer wunderschönen Wohlfühlatmosphäre und vielen Serviceangeboten für unsere Gäste auf. Wir freuen uns, nach über 30 Jahren in Neckartenzlingen-Mitte zeigen zu können, wie sich Veit mit dem neu-

en CaféHaus-Konzept heute präsentiert. Eine „Urgetreide-Säule“ mit Informationen zu Emmer und Dinkel und zu unseren eigenen Anbauprojekten mit Dickkopfweizen und Rotkornweizen gehört ebenfalls zu unserem neuen Auftritt.



Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag durchgehend von 6 bis 18.30 Uhr, Samstag von 6 bis 18 Uhr, Sonntag von 7 bis 18 Uhr

Großes Frühstücks-Buffer zum Entschleunigen

pro Person
(inklusive
Heißgetränke) € 14,90



Alle Frühstücks-Buffer Termine finden Sie bei uns im Internet!

Eine Schulklasse zu Gast bei Veit in Bad Cannstatt



23 Kinder der dritten Klassenstufe der Steinfelds Grundschule waren im Juli mit ihrer Lehrerin zu Besuch im CaféHaus Veit in Stuttgart-Bad Cannstatt.

Nach einer Getreidekunde mit Susanne Erb-Weber und einer Einführung in das handwerkliche Backen beim Bäckerhaus Veit durch Bezirksleiterin Stefanie Selter, durften die Kinder selbst Hand anlegen und ihre eigene Butter durch Schütteln herstellen. Die selbst hergestellte Butter gab es dann gleich zum gemeinsamen Frühstück auf der Terrasse, zu dem verschiedene Brotsorten verkostet wurden, u.a. der genetzte Dinkellaib, das Dinkelvollkornbrot und die Dinkel-Backhaus-Kruste.

Die Kinder waren vollauf begeistert. Frau Weber, die Klassenlehrerin, war sichtlich angetan von dieser Veranstaltung im CaféHaus Veit und bedankte sich bei allen Mitwirkenden, u. a. bei Filialleiterin Marina Vögele und ihrem Team.

Zeit für Tee-Genuss!



Entspannung pur:

Genießen Sie unsere Premium Teesorten, gerade in der kühleren Jahreszeit, wie z.B. Weißer Tee Wild Peach oder Kräutertee Swiss Alpine, aber auch exzellenten Grüntee, Schwarzen Tee Ceylon und Earl Grey.

Wertschätzung – Leitlinien unseres Handelns



Was bereits seit vielen Jahren bei Veit gelebt wird, wurde im Laufe des Jahres 2014 von den Gesellschafterinnen Cornelia Veit und Angelika Immendorfer sowie Geschäftsführer Johannes Klümpers in Worte gefasst – und liegt jetzt als **Leitbild** des Bäckerhauses Veit vor.

„Es ist wichtig, einen gemeinsamen Wertekanon zu haben, an dem sich alle Mitarbeiter/-innen in der Backstube, im Verkauf und in der Verwaltung orientieren können. Unser Leitbild

ist sowohl Entscheidungshilfe wie auch Anspruch und Ausdruck unserer Werteorientierung, für die Mitarbeiter wie für unsere Führungskräfte“, erläutert Johannes Klümpers.

Hier einige Auszüge aus unserem Leitbild:
Download unter www.baeckerhaus-veit.de



Wir lieben das Bäckerhandwerk und die **Backkunst** als bodenständige und ehrliche Arbeit. Wir nutzen und kultivieren unsere regionale Natur für gute Lebensmittel: Brot und außergewöhnliche Backwaren.



Um voneinander zu lernen, miteinander zu wachsen und unsere Zukunft gemeinsam zu gestalten, pflegen wir eine **Kultur des intensiven Zuhörens**.



Unsere Spezialkompetenz ist die **Rekultivierung von Urgetreidesorten**, mit denen wir gesunde, genussvolle Backwaren entwickeln.



Einkaufen oder Verweilen und die einladende Umtriebigkeit bei einem schönen Frühstück genießen: Es ist für uns **Priorität**, jedem **Kunden** eine **Wohlfühlatmosphäre** zu bieten. Und ihm täglich das gute Gefühl zu vermitteln, dass wir gemeinsam unser Bestes für ihn geben.

Ausbildung ist (uns) wichtig

So viele Auszubildende wie noch nie starten in diesem Herbst ihre Ausbildungen beim Bäckerhaus Veit: Insgesamt **20 junge Menschen**

haben sich entschieden, ihre Ausbildung als Bäcker/in, Konditor/in, Bäckereifachverkäufer/in, Bürokauffrau/-mann und Fachfrau/-mann für Systemgastronomie bei Veit zu beginnen.

Darüber freuen wir uns sehr!

Erstmals in diesem Jahr beginnt auch ein Jugendlicher aus Madrid / Spanien seine Ausbildung bei uns. Von der Integrationsklasse der Hoppenlauschule in Stuttgart nehmen wir ab dem 1. September zwei Eritreerinnen als Bäckereifachverkäuferinnen bei uns auf.

Gerne informieren wir über die dreijährige Ausbildung in den einzelnen Ausbildungsgängen und wie wir unsere Auszubildenden dabei unterstützen.

Einfach unseren **Azubi-Flyer** anfordern oder in unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés mitnehmen. Für alle Fragen rund um das Thema Ausbildung steht unsere Ausbildungsbeauftragte, Frau Bärbel Meizler, unter b.meizler@baeckerhaus-veit.de jederzeit gerne zur Verfügung!



Menschen beim Bäckerhaus Veit

Heute stellen wir Ihnen **Katja Friesch** vor, die beim Bäckerhaus Veit seit zwölf Jahren für den Einkauf zuständig ist.



Katja Friesch, 47, verheiratet, zwei Kinder, hat von ihren Eltern, die in der Gastronomie selbständig tätig waren, den Unternehmergeist und die Durchsetzungsstärke quasi mit in die Wiege gelegt bekommen. Frau Friesch ist bei Veit für den Einkauf von Getreide, Mehl und Saaten, aber auch für diverse Non-Food Produkte wie z.B. Kaffeebecher, Tüten und sonstige Verpackungen verantwortlich.

„Das ist eine vielfältige und jeden Tag sehr spannende Aufgabe, bei der es vieles zu beachten gilt“, so Frau Friesch. Es geht dabei nicht nur um die Beschaffung der richtigen Produkte zum richtigen Zeitpunkt in enger Abstimmung mit den Bäckern, sondern z.B. auch um den Bezug von möglichst vielen Rohstoffen aus der Region. „Gerade bei unseren eigenen Vertragsanbauprojekten wissen wir genau, von welchem Landwirt das Getreide stammt und wie es behandelt wurde, das gibt einfach Sicherheit“, führt Katja Friesch aus. Auch wenn solche Projekte einen vor neue Herausforderungen stellen, wie z.B. die Organisation des Getreidetransports vom Feld zur Mühle, empfindet Frau Friesch den Direktkontakt zu den Lieferanten als sehr bereichernd. Mit zu ihrem Job gehören daneben aber auch das Verfolgen der volatilen Rohstoffpreise. „Das ist manchmal ganz schön anstrengend“, lacht Katja Friesch. Was sie am meisten an ihrer Tätigkeit bei Veit schätzt, ist der Umgang mit den Kollegen und Kolleginnen in allen Bereichen der Bäckerei.

Aktuelle Termine & Infos

Spendenaktion Neckartenzlingen

Anlässlich der Eröffnung unseres neuen Caféhauses in Neckartenzlingen im Juni fand ein Marmorkuchen-Verkauf zugunsten der örtlichen „Initiative Leben leben“ statt, bei dem insgesamt € 356,80 zusammenkamen. Johannes Klümpers, Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit, hat den Spendenbetrag auf € 600,- zugunsten der Afrika-Hilfe aufgestockt. Evelin Seyffert-Heinrich, 1. Vorsitzende, und Helga Besemer, 2. Vorsitzende des Vereins, bei der Scheckübergabe: „Wir freuen uns sehr über dieses Engagement des Bäckerhauses Veit. Mit diesem Betrag können wir einem Jugendlichen in unserem Projekt in Ukunda für ein halbes Jahr lang die Ausbildung finanzieren.“



Sozial engagiert

Das Bäckerhaus Veit wurde im Juli 2015 im Rahmen des Mittelstandspreises für soziale Verantwortung 2015 für seine vielen Aktivitäten, wie die täglichen Backwaren-Spenden an vier Tafeln sowie diverse Spendenprojekte, unter anderem zugunsten syrischer Flüchtlinge, mit dem Titel „sozial engagiert 2015“ geehrt.

Leistung Engagement Anerkennung
Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg
SOZIAL ENGAGIERT 2015

Urkunde

Die Caritas, die Diakonie und das Ministerium für Finanzen und Wirtschaft Baden-Württemberg verleihen der

Bäckerhaus Veit GmbH in Bempflingen

im Rahmen des Mittelstandspreises für soziale Verantwortung den Titel

SOZIAL ENGAGIERT 2015

und danken für das gesellschaftliche Engagement.

Schirmherren:
Dr. Frank Othfried Jolly, Landesbischof der Evangelischen Landeskirche in Württemberg
Dr. Nils Schmid MStL, Minister für Finanzen und Wirtschaft
Bischof Dr. Gerhard Feiler, Diözese Rottenburg-Stuttgart

Veranstalter:
Diakonie Baden-Württemberg
Baden-Württemberg
in Baden-Württemberg

Mitten im Paradies

Das Bäckerhaus Veit ist seit 1. Juli Mitglied im Schwäbischen Streuobstparadies e.V. Bad Urach. Wir setzen uns schon lange für den Erhalt der heimischen Streuobstwiesen ein, indem wir unter anderem Birnen, Zwetschgen und Kirschen sowie die komplette Walnussernte aus dem Ermstal in unseren Backwaren verarbeiten. Diese Zusammenarbeit nach dem Motto „Schützen durch Nützen“ wollen wir noch weiter intensivieren und setzen mit der Mitgliedschaft im Schwäbischen Streuobstparadies ganz bewusst ein Zeichen.



Schön & Gut Messe Münsingen

Vom 30. Oktober bis 1. November sind wir wieder auf der Schön & Gut Messe in Münsingen vertreten. Freuen Sie sich auf unser leckeres Apfelbrot, den Schwäbischen Hefekranz und die Dinkel-Flachswickel sowie auf unsere Backwaren mit dem Dickkopfweizen und Richards Rotkornweizen.

Aktuelles vom Bäckerhaus Veit Newsletter

Per E-Mail ab Frühjahr 2016

Ab kommendem Frühjahr werden wir 3-4 Mal pro Jahr einen E-Mail Newsletter verschicken. Sie können diesen auf unserer Homepage unter www.baeckerhaus-veit.de/newsletter abonnieren.



IMPRESSUM Herausgeber: Bäckerhaus Veit GmbH, Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen, Tel. 07123/93 99-0, Fax 07123/93 99-25, info@baeckerhaus-veit.de, www.baeckerhaus-veit.de
Redaktion: Johannes Klümpers, Susanne Erb-Weber, Silke Schmid

6. Bäckerhaus Veit Junior-Cup



Die Nachwuchs-Fußball-Teams kamen auch dieses Jahr aus nah und fern gerne nach Bempflingen. Die Startermeldungen für die 48 Mannschaften, die am 12. und 13. September zu Gast auf der Bempflinger Sportanlage Waldeck und beim TV Bempflingen waren, wurden bereits frühzeitig vergeben. Bei den D-Junioren war auch wieder ein Mädchenteam dabei.

Beim 6. Bäckerhaus Veit Junior-Cup gab es zwei Tage Emotionen pur rund um den Fußball. Die kleinen Kicker standen ein ganzes Wochenende im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit von Trainern, Eltern und Zuschauern. Sie freuten sich, einem zahlreichen Publikum zeigen zu können, wie toll sie Fußball spielen können. Die Zuschauer sahen packende

Dribblings, präzise Schüsse, Flanken wie an der Schnur gezogen, unglaubliche Torwartparaden und natürlich viele Tore.

Das erprobte Veit „Verpflegungs-Team“ mit Brigitte Raiser war auch dieses Jahr gerne wieder im Einsatz. Neben den ofenfrischen Brezeln war vor allem der Bempf-Burger der absolute Renner. Gesellschafterin Angelika Immendorfer übergab nach Beendigung des Turniers im Rahmen der Siegerehrung Backwarengutscheine, die jedes Kind für seine Turnierteilnahme erhielt. Die Turniersieger waren bei der D-Jugend die SGM Bempflingen/Grafenberg, bei der F-Jugend der TSV Ötlingen, im E1-Turnier der TSV Berkheim und im E2-Turnier der FSV Waiblingen.



Mit Veit in der Region unterwegs

Wanderung auf dem neuen Metzinger Weinerlebnisweg und in den Streuobstwiesen

Termin: Samstag, 17. Oktober 2015, 14.00 Uhr / Treffpunkt oberer Parkplatz am Metzinger Weinberg (Ostlandkreuz), Neuffener Straße

Gästeführer: Martin Schadenberger, Jörg Waldner und Detlef Schollmeier

Dauer: ca. vier Stunden, Strecke ca. 4 km gesamt

Teilnehmer: max. 50 Personen

Anforderungen: feste Schuhe, witterungsbedingte Kleidung

Anmeldung: per E-Mail: info@metzinger-hofsteige.de oder in der Vinothek der Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen eG, Am Klosterhof 2 (Kelternplatz), 72555 Metzinger

Anmeldeschluss: 14. Oktober 2015

Kostenbeitrag: € 5,-, zu bezahlen bei Antritt der Wanderung. Die geführte Wanderung und alle Probiererteile werden von den beteiligten Partnern kostenfrei gestellt. Ihre € 5,- werden einer sozialen Einrichtung gespendet.

Nach einer Genuss-Einstimmung mit MeSecco der Weingärtnergenossenschaft Metzinger und Backwaren von Veit am Herrlichhäusle – am obersten Weg des Metzinger Weinbergs gelegen – wandern wir auf dem brandneuen Weinerlebnisweg.

Martin Schadenberger, Weinerlebnisleiter, und Jörg Waldner, Vorstand der WG und Wengerter, beide profunde Weinkenner, vermitteln an mehreren Stationen Wissenswertes über den Weinbau, Traubensorten und Terroir der Metzinger Hofsteige. Trocken bleibt das Thema indes nicht, denn an der Station Trockenmauer ist eine Verkostung des Metzinger Sylvaner „Blaue Mauer“ vorgesehen.

Weiter geht es dann durch die Streuobstwiesen zur Obsthalle Metzinger, wo uns Detlef Schollmeier, Betriebsleiter des städtischen Obstbaus, über den Obstanbau informieren wird. Die Wanderung wird dort mit einer Verkostung von verschiedenen Säften, Apfelsorten und Veit Leckereien abgeschlossen.

Chancen und Hoffnung geben Veit Spendenaktion



JAM Deutschland e.V. ist eine Hilfsorganisation für bedürftige Kinder in Afrika, die sich seit über 30 Jahren gezielt und ganz direkt gegen Hunger und Armut in Afrika engagiert. Das „Markenzeichen“ von JAM ist eine runde, rote Schale, in die der Mais- und Sojabrei für die Bedürftigen gefüllt wird. Es braucht eigentlich so wenig, um Hunger und Not zu lindern. „Wir wollen mit unserer Initiative aber nicht nur satt machen, sondern Chancen und Hoffnung geben“, so Sabine Wenz, die JAM Deutschland leitet.

Vom 16. November bis 20. Dezember wollen wir JAM Deutschland gerne durch eine Spendenaktion unterstützen. Machen Sie mit! Das Bäckerhaus Veit spendet 5 Cent pro verkauftem Weihnachtsartikel – also ran an die Gutsle, Stollen, Lebkuchen.

Wir informieren kurz vor Weihnachten im Internet und über die Tagespresse über das Ergebnis der Spendenaktion. Weitere Informationen unter JAM Deutschland (www.jam-deutschland.org).

für JAM Deutschland



Backstubenfürungen Herbst/Winter 2015

Vom Getreide zum Brot – besuchen Sie uns in Bempflingen!



Hier unsere neuen Termine:

Freitag	16.10. / 19 Uhr	Donnerstag	12.11. / 9 Uhr	Freitag	27.11. / 19 Uhr
Donnerstag	29.10. / 9 Uhr	Freitag	13.11. / 19 Uhr	Donnerstag	03.12. / 9 Uhr
Freitag	30.10. / 19 Uhr	Donnerstag	26.11. / 9 Uhr	Freitag	04.12. / 19 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.

Schriftliche Anmeldungen bitte unter www.baeckerhaus-veit.de über das Anmeldeformular, Rubrik Bäckerhaus Veit, Backstubenfürungen, bei Brigitte Raiser.