

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und unseren Cafés



Liebe Kunden,

nachdem der Frühling jetzt offiziell begonnen hat, laden wir Sie herzlich ein, sich in unseren schönen Cafés und CaféHäusern von uns verwöhnen zu lassen, werktags wie am Wochenende, zum Frühstück und Frühstücksbuffet oder nachmittags zu Kaffee und Kuchen. Viele unserer Standorte haben eine schöne Außenterrasse, z. B. unsere CaféHäuser in Stuttgart-Bad Cannstatt, Neckartenzlingen und Reutlingen oder unser Café in Neuffen. Hier den Frühling genießen, bedeutet das Leben zu genießen. Und Entschleunigung von der Hektik des Alltags tut uns allen gut.

Lesen Sie in dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung Neues über unsere Anbauprojekte in der Region, u. a. Chia am Keltenhof sowie Hirse und Öllein in Mündingen und in unserem Projektgarten in Beuren. Kommen Sie am 26. April mit uns ins Museum der Brotkultur nach Ulm. Freuen Sie sich auf einen Vortrag über den Schwäbischen Dickkopf-Landweizen und auf ein Backseminar mit unserem Bäckermeister Oliver Lahde. Erleben Sie das Ulmer Münster und die Ulmer Innenstadt bei einer geführten Tour. Wir haben eine Bustour für Sie organisiert, die von Reutlingen, Metzingen, Bempflingen, Nürtingen und Wendlingen aus startet. Freuen Sie sich auch auf eine tolle Wanderung, dieses Mal am Keltenhof in Filderstadt, bei der wir Ihnen u. a. den Chia-Versuchsanbau zeigen wollen. Näheres dazu auf Seite 2 und 3 sowie immer auch im Internet.

Viel Spaß beim Lesen unserer VeitINFO!

Herzlichst Ihr



Johannes Klümpers



# Frühlingszeit ist Erdbeerzeit

Was gibt es Schöneres,  
als die ersten **Sonnentage** im **Frühling**  
bei einer guten Tasse **Kaffee** und einem  
Stück **Erdbeerkuchen**  
auf der Terrasse zu genießen?

In unseren Bäckereifachgeschäften,  
Cafés und CaféHäusern warten leckere  
**Erdbeer-Tartelettes** und ein  
**Erdbeer-Tunnel**, frische **Erdbeer-**  
**Schnitten** und **Dinkel-Erdbeer-**  
**Plunder** auf Sie. Alles von unseren Konditoren  
und Konditorinnen in Bempflingen von Hand gemacht.



## Für unsere Kaffee-Spezialitäten

verwenden wir ausschließlich  
schonend geröstete **Manufaktur-Kaffees**,  
sowohl für die Crema-Mischung wie auch für  
den Espresso. Das schmeckt man. Unseren  
Kaffee beziehen wir von der Konstanzer Kaffee-  
rösterei und von Seeberger aus Ulm. Unsere  
Empfehlung für die Frühlings- und Sommerzeit:  
ein erfrischender Eiskaffee!



## Neu: CaféHaus Veit in Reutlingen in der Wilhelmstraße 88

Im November letzten Jahres hat unser neues CaféHaus mitten in Reutlingen eröffnet. Der neue Veit Standort in Reutlingens Innenstadt mit über 100 Sitzplätzen wird von unseren Kunden sehr gut angenommen. Ein Besuch lohnt sich, alleine oder mit lieben Freunden, zum Frühstück oder nachmittags zu Kaffee und Kuchen. Genießen Sie den Frühling auf unserer Terrasse im rückwärtigen Teil des CaféHauses, z. B. mit einem

Glas frisch gepresstem Orangensaft, einem MeSecco aus Metzingen, einem Käfer Hugo oder Käfer Sprizzzer.

Unsere Filialeleiterin Frau Sandra Dolde und ihr Team freuen sich auf ihren Besuch.

Unsere Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 7.30–19.00 Uhr  
Samstag 7.30–18.00 Uhr  
**Sonntag 8.00–18.00 Uhr**





# Ursprünglich & ländlich

Mit dem Signet „ursprünglich & ländlich“ kennzeichnen wir unsere Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsprojekte, u. a. die Veit-eigenen Anbauprojekte in der Region mit alten Getreidearten und den Bezug von Obst aus dem Schwäbischen Streuobstparadies.



## Alte Schätze neu gehegt: „Projektgarten“ in Beuren

Gemeinsam mit Prof. Dr. Jan Sneyd bauen wir in unserem „Projektgarten“ in Beuren-Balzholz auf 4 Ar alte Getreidearten versuchsweise an, u. a.:

- Alte Dinkelsorten
- Binkel-Weizen
- Chia
- Einkorn
- Hirse
- Kamut-Weizen
- Nackthafer
- Öllein
- Poppgerste
- Ur-Emmer
- Ur-Rotkornweizen
- Waldstaudenroggen
- Weißkorn-Winterweizen
- Wunderweizen

Landwirt Martin Schnerring vom Haldenhof stellt uns die Fläche für diesen Versuchsanbau zur Verfügung. Wir testen hier, welche weiteren alten Sorten sich für einen zukünftigen Flächenan-

bau und die Verwendung in der Backstube eignen, auch mit Blick auf den Klimawandel, der sich in unserer Region bereits in den letzten Jahren beim Getreideanbau deutlich manifestiert hat.

## Anbau Hirse und Öllein in Mundingen

Nach positivem Versuchsanbau im letzten Jahr findet in diesem Frühjahr bei Landwirt Reinhold Schnizer, der auch den Schwarz-Emmer für das Ur-Emmerle für uns anbaut, die Aussaat von Öllein und Hirse statt, ebenfalls mit beratender Begleitung durch Prof. Sneyd. Es ist geplant, Öllein und Hirse aus eigenem Anbau ab Herbst

in unserer Backstube in Bempflingen zu verarbeiten. Was so einfach klingt, ist es in der Realität nicht. Beispielsweise müssen wir die Strukturen zur Reinigung von Öllein hier in der Region erst wieder aufbauen. Alte Sorten zu bewahren, ist eine aufwändige Sache. Wir machen das, weil es uns wirklich am Herzen liegt.



## Chia-Versuchsanbau in Filderstadt

Am Keltenhof in Filderstadt bei Gerhard Daumüller findet unter Betreuung von Prof. Sneyd in der Vegetationsperiode 2016 ein erster größerer Anbau von Chia auf 1.000 qm statt. Wir sind schon sehr gespannt, ob wir Chia in Beuren und Filderstadt zum Blühen bringen können. Das ist uns im Versuchsanbau in Mundingen im Anbaujahr 2015 nicht gelungen – die Schwäbische Alb war für die Chia-Pflanze doch ein bisschen zu rau.



Mit **Veit** in der Region unterwegs



Die ausführliche Tourbeschreibung finden Sie auf unserer Website unter Aktuelles/Events

## Wanderung am Keltenhof

Wir starten am Gewächshaus des Keltenhofs in Stetten auf den Fildern, lassen uns den Freiland-Salatanbau am Feld fachkundig erklären, machen in den Streuobstwiesen Filderstadts eine Saftpause mit Burkhardt Streuobstsäften und Erklärungen vom Streuobstwiesen-Guide und kommen am Chia-Feld von Veit vorbei.

Zurück beim Gewächshaus führt uns Gerhard Daumüller, Inhaber des Keltenhofs, durch seinen Kräutergarten, in dem u. a. Schokominze und Zitronenverbene wachsen. Prof. Dr. Jan Sneyd, unser Experte für alte Getreidesorten, erläutert uns im Anschluss in einem Kurzvortrag den Chia-Versuchsanbau am Keltenhof und informiert über die Superfood-Pflanze Chia und ihre Inhaltsstoffe.

Kulinarisches Highlight und krönender Abschluss der Tour: eine Verkostung von Chia-Backwaren mit frischem Kräuterdip und Kapuzinerkresse-Butter, grünem Smoothie und Secco von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat mit Schokominze von Gerhard Daumüller.

**Termin:** Samstag, 11. Juni 2016, 14.00 Uhr / Treffpunkt Gewächshaus Keltenhof, Höferäcker 4, 70771 Stetten, Parkplätze vorhanden

**Gästeführer:** Gerhard Daumüller, Prof. Dr. Jan Sneyd, Susanne Erb-Weber

**Dauer:** ca. drei Stunden, Strecke ca. 4 km gesamt

**Teilnehmer:** max. 50 Personen

**Anforderungen:** feste Schuhe, witterungsbedingte Kleidung

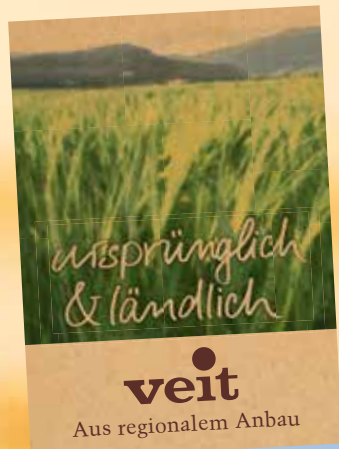
**Anmeldung:** per E-Mail: s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de oder per Fax: 07123/9399-25

**Anmeldeschluss:** 30. April

**Kostenbeitrag:** € 5,- bei Antritt der Wanderung

Informationen über den Keltenhof, der für seine Wild- und Wiesenkräuter in ganz Deutschland bekannt ist und von dem Veit die frischen Salate bezieht, finden Sie unter [www.keltenhof.com](http://www.keltenhof.com).

## Neues vom Dickkopfweizen und Rotkornweizen



Für alle Dickköpfe-Liebhaber: Jetzt gibt es noch Dickköpfe-Backwaren mit Dickkopfweizen aus der Ernte 2015. Nutzen Sie die Chance während unserer Dickkopf-Wochen vom 4. bis 16. April und probieren Sie unsere Backwaren mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen:



Das saftige  
Dickköpfe-  
Vollkornbrot

Das kernige  
Dickköpfe-  
Walnuss-Krusti  
mit Walnüssen  
aus dem  
Ermstal



## Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg 3.-4. Juni 2016



Wie im letzten Jahr beteiligen wir uns auch in diesem Jahr bei den Nachhaltigkeitstagen Baden-Württemberg, die am 3. und 4. Juni landesweit stattfinden. Wir sind dieses Mal mit Richards Rotkornweizen dabei, einem alten rotkörnigen Weizen mit hohem Gehalt an Antioxidantien. Freuen Sie sich auf Richards Rotkörnle Vollkornbrot und ein neues Rotkörnle Vollkornbrötchen. Und da Anfang Juni die herrliche Kirschenzeit beginnt, satteln wir noch einen oben drauf und werden süße Spezialitäten mit der Ermstaler Knorpelkirsche an-

bieten, einem Slow Food Arche-Passagier aus dem Ermstal. Diese wundervoll aromatische Kirsche ist für den Verkauf im Handel zu klein und darum ins Hintertreffen geraten. Wir setzen sie gerne ein und tragen damit zum Erhalt dieser alten Kirschart aus der Region bei.



Schwäbisches  
**Streuobstparadies**



## Veit Bustour nach Ulm am 26. April

Dickkopf-Event im Museum der Brotkultur:  
Vortrag, Diskussion, Backen mit Dickkopfweizen, Verkostung von Dickköpfe-Backwaren

Jetzt anmelden: Wir haben eine tolle Halbtagestour für Sie vorbereitet. Mit einem Bus von Bader Reisen geht es nach Ulm. Bei einem ca. 2-stündigen Rundgang am Nachmittag mit ausgebildeten Gästeführern erfahren Sie Interessantes zur Geschichte und Gegenwart von Ulm, besichtigen das Ulmer Münster (auch innen), das historische Rathaus, das bildschöne Fischer- und Gerberviertel und die Neue Mitte. Sie haben dann Zeit zur freien Verfügung, z. B. für einen Kaffee in der Altstadt, bevor wir um 18 Uhr mit der Besichtigung im Museum der Brotkultur starten. Um 19 Uhr folgt ein Vortrag von Prof. Sneyd zum Dickkopfweizen und ein Backseminar mit Dickkopfweizen mit unserem Bäckermeister Oliver Lahde. Nach der Verkostung der ofenfrischen Backwaren geht es mit dem Bus wieder zurück.

**Termin:** Dienstag, 26. April

**Abfahrt:**

12.45 Uhr: Reutlingen, alter Busbahnhof  
12.55 Uhr: Metzingen, Busbahnhof  
13.05 Uhr: Bempflingen, Bäckerhaus Veit, Weidachstr. 8  
13.15 Uhr: Nürtingen, Busbahnhof Steig 11  
13.30 Uhr: Wendlingen, Busbahnhof Steig 4

**Ablauf:**

12.45 Uhr: Beginn der Bus-Einsammeltour  
13.30 Uhr: Fahrt von Wendlingen nach Ulm  
15.00 Uhr: Stadtführung mit Münsterbesichtigung  
17.00 Uhr: Zeit zur freien Verfügung  
18.00 Uhr: Besichtigung Museum der Brotkultur  
19.00 Uhr: Vortrag und Backseminar Dickkopfweizen, Verkostung der Dickköpfe-Backwaren  
22.00 Uhr: Rückfahrt – Ausstiege in umgekehrter Reihenfolge

Teilnehmer: max. 49 Personen

**Anmeldung bis 20. April** beim Bäckerhaus Veit, per E-Mail: s.schmid@baeckerhaus-veit.de oder per Telefon: Frau Silke Schmid, 07123/9399-71 (Mo – Do vormittags)

Kostenbeitrag: € 28,-/Person. Im Voraus zu bezahlen per Überweisung ans Bäckerhaus Veit, Bankverbindung:

Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen  
IBAN DE61 6115 0020 0048 2212 29

**Leistungen:**

Busfahrt hin und zurück mit Bader Reisen, Stadtführung in Ulm inkl. Eintritt und Bauerhaltsbeitrag ins Ulmer Münster, Eintritt ins Museum der Brotkultur, Vortrag, Backseminar und Verkostung von Backwaren

Alle Informationen auch unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

# Aktuelle Termine & Infos



## Eröffnung Café Roßdorf

Seit 17. März erstrahlt unser Café in Nürtingen-Roßdorf nach Umbau und Erweiterung in neuem Glanz. Besuchen Sie uns und genießen Sie das schöne Ambiente mit über 50 Sitzplätzen im Innenbereich sowie überdachten Außensitzplätzen und einer Kinderspielecke. Wochentags bis 18.30 Uhr, samstags und sonntags bis 17.00 Uhr geöffnet.



## Neu: E-Mail-Newsletter

Mit unserem E-Mail-Newsletter sind Sie frühzeitig informiert und profitieren von exklusiven Vorteilen. Jetzt Newsletter abonnieren unter [www.baeckerhaus-veit.de/kontakt](http://www.baeckerhaus-veit.de/kontakt)



## Neu ab April: GetHappy-App

Einfach GetHappy-App aufs Smartphone laden und die digitale Veit Kaffee-Bonus-Karte nutzen: 10 Kaffees trinken, den 11. Kaffee schenken wir Ihnen!



## Ausbildung beim Bäckerhaus Veit

Jetzt bewerben!  
Im Herbst 2016 starten wieder 5 Ausbildungsgänge bei uns.

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



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, Cafés und CaféHäusern mitnehmen.

Bewerbt euch rasch für Herbst 2016 und schickt eure Bewerbungsunterlagen an Frau Sonja Schmidt, Personalreferentin, E-Mail [s.schmidt@baeckerhaus-veit.de](mailto:s.schmidt@baeckerhaus-veit.de).

**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 Klümpers, Susanne Erb-Weber, Silke Schmid

# Jede 3. Karte gewinnt!

Ab 9. Mai bekommen Sie ab einem Einkaufswert von € 5,99 eine Rubbelkarte geschenkt (solange Vorrat reicht).

75.000 Gewinne warten auf Sie:

1 E-Bike im Wert von € 2.755,  
viele Backwaren-Gewinne und tolle Freizeitaktivitäten

im Biosphärengebiet Schwäbische Alb.



## Rubbelkarte (Muster)



Jede 3. Karte gewinnt!

Freuen Sie sich auf jede Menge Sofortgewinne in Form von Backwaren und viele wertige Gewinne mit Bezug zu unserer Region und dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb.

1. Preis: 1 E-Bike mit Fahrrad-Führer für die Schwäbische Alb
2. Preis: 1 Wellness-Übernachtung im Doppelzimmer mit Vital-Frühstück, Candle-Light-Menü und Wellnessanwendungen im Forellenhof Rössle, Honau
3. Preis: 1 Familien-Gourmetfrühstück für 10 Personen, all inclusive, in einem CaféHaus Veit Ihrer Wahl

**Hauptgewinn:** 1 E-Bike Marke BH Bikes, Modell EVO Diamond Wave EV436, von Fahrrad-Fachgeschäft Ochs, Eningen

So funktioniert's: ab einem Einkauf von € 5,99 erhalten Sie 1 Rubbelkarte - solange Vorrat reicht. Einfach Rubbelfeld freirubbeln und Gewinn nachschauen. Bitte füllen Sie die Karte auf der Rückseite aus. Backwaren-Gewinne erhalten Sie bei Abgabe der Karte direkt an der Verkaufstheke. Alle übrigen Gewinne siehe Rückseite dieser Karte.

Mitarbeiter/innen des Bäckerhauses Veit sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Keine Barauszahlung von Gewinnen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



## Das gibt es sonst noch an tollen Preisen zu gewinnen:

<b>Hotel Speidel's Braumanufaktur</b> , Hohenstein-Ödenwaldstetten <a href="http://www.speidels-braumanufaktur.de">www.speidels-braumanufaktur.de</a>	1 Übernachtung im Doppelzimmer für 2 Personen mit Bierseminar, Bierbrauen, Speisen, Getränken und Bierbrauerfrühstück im Wert von € 352,-
<b>Hofgut Hopfenburg GmbH</b> , Münsingen <a href="http://www.hofgut-hopfenburg.de">www.hofgut-hopfenburg.de</a>	1 Familienwochenende auf dem Hofgut Hopfenburg in Münsingen, zwei Übernachtungen für zwei Erwachsene und zwei Kinder in der Roulotte inkl. Frühstück vom Buffet und Parkplatz im Wert von € 280,-
<b>Hotel Gasthof Herrmann</b> , Münsingen <a href="http://www.hotelherrmann.de">www.hotelherrmann.de</a>	1 Verwöhnwochenende mit Übernachtung im Hotel mit Essen für 1 Person im Wert von € 199,-
<b>Landhotel &amp; Restaurant Wiesenhof</b> , Heroldstatt-Sontheim <a href="http://www.landhotel-wiesenhof.de">www.landhotel-wiesenhof.de</a>	1 Übernachtung im Doppelzimmer incl. Frühstück vom Buffet und 3-Gang Menü für 2 Personen im Wert von € 180,-
<b>Bio-Restaurant ROSE</b> , Hayingen <a href="http://www.tress-gastronomie.de">www.tress-gastronomie.de</a>	1 Gutschein für das Bio-Restaurant ROSE bei Bio-Spitzenkoch Simon Tress im Wert von € 150,-
<b>Flair Hotel Vier Jahreszeiten</b> , Bad Urach <a href="http://www.flairhotel-vierjahreszeiten.de">www.flairhotel-vierjahreszeiten.de</a>	20 Essensgutscheine: 2 Hauptgerichte zum Preis von 1, das günstigste oder wertgleiche Hauptgericht ist ein Geschenk des Flair Hotel Vier Jahreszeiten an Sie.
<b>Landgasthof &amp; Albmetzgerei Failenschmid GmbH</b> , St. Johann-Gächingen, <a href="http://www.failenschmid.de">www.failenschmid.de</a>	10 Gutscheine à 1 x Vesperbuffet, jeden 1. Donnerstag im Monat, ab 18 Uhr, im Wert von je € 11,20
<b>Stausee-Hotel</b> , Metzingen-Glems, <a href="http://www.stausee-hotel.de">www.stausee-hotel.de</a>	1 Essensgutschein über € 30,-
<b>Haupt- und Landgestüt Marbach</b> , <a href="http://www.gestuet-marbach.de">www.gestuet-marbach.de</a>	5 x 2 Freikarten für die berühmte Hengstparade in Marbach am 3.10.2016
<b>Freilichtmuseum Beuren</b> , <a href="http://www.freilichtmuseum-beuren.de">www.freilichtmuseum-beuren.de</a>	100 Eintrittskarten (Einzelkarten) im Wert von je € 7,-
<b>Museum der Brotkultur Ulm</b> , <a href="http://www.museum-brotkultur.de">www.museum-brotkultur.de</a>	100 Eintrittskarten im Wert von je € 4,-
<b>Biosphärenzentrum Münsingen</b> , <a href="http://www.biosphaerenzentrum-alb.de">www.biosphaerenzentrum-alb.de</a>	100 Eintrittskarten für je 1 Erwachsenen im Wert von je € 4,-
<b>Schwäbische Alb-Bahn e.V.</b> , Münsingen <a href="http://www.bahnhof-muensingen.de">www.bahnhof-muensingen.de</a>	10 Fahrkarten für den Nikolaus-Dampfzug am 27.11.2016 von Marbach nach Münsingen und zurück im Wert von je € 8,-
<b>Dr. Ellwanger &amp; Kramm</b> , Stuttgart, <a href="http://www.ellwanger-kramm.de">www.ellwanger-kramm.de</a>	2 x 2 Eintrittskarten für ein VfB-Heimspiel im Wert von je € 50,-
<b>Entdeckerwelt Bad Urach</b> , <a href="http://www.badurach-entdeckerwelt.de">www.badurach-entdeckerwelt.de</a>	10 Gutscheine für die Tablet-Nutzung für spannende Entdecker-Touren durch Bad Urach im Wert von je € 6,-
<b>Weinbaumuseum Metzingen</b> , <a href="http://www.weinbaumuseum-metzingen.de">www.weinbaumuseum-metzingen.de</a>	25 Karten für je 2 Personen im Wert von je € 2,50/Karte
<b>Gestütmuseum Offenhäusen</b> , <a href="http://www.gomadingen.de">www.gomadingen.de</a>	5 Karten für je 2 Personen im Wert von € 3,-/Karte
<b>Schwäbische Landpartie</b> <a href="http://www.schwaebische-landpartie.de">www.schwaebische-landpartie.de</a>	Wanderung für 3 x 2 Personen am Freitag, 22.7.2016, 18.00 Uhr „Sonnenundergang am Hohenneuffen“ im Wert von je € 8,-/Karte
<b>Alb-Gästeführer</b> <a href="http://www.schwaebischealb-gaestefuehrer.de">www.schwaebischealb-gaestefuehrer.de</a>	1 Gutschein mit Alb-Gästeführer Herrn Wolf-Dietrich Herder oder Frau Barbara Schulz im Wert von € 7,-
<b>TrÜP-Guides</b> , Münsingen, <a href="http://www.muensingen.com/">www.muensingen.com/</a> Ehemaliger-Truppenübungsplatz-Münsingen	10 Gutscheine für TrÜP-Guides, je eine Ganztagestour über den ehemaligen Truppenübungsplatz im Wert von je € 10,-
<b>Tourist Information Münsingen</b> , <a href="http://www.muensingen.com/Navigationsgefuehrte-e-Bike-Touren">www.muensingen.com/Navigationsgefuehrte-e-Bike-Touren</a>	5 Gutscheine für E-Bike-Touren im Biosphärengebiet Schwäbische Alb im Wert von je € 30,-
<b>Autohaus Wurst GmbH</b> , Bempflingen, <a href="http://www.autohaus-wurst.de">www.autohaus-wurst.de</a>	Gutschein für ein Wochenende mit dem Sportwagen NISSAN 370 Z, beinhaltet eine Fahrt über 500 km inkl. 1 Tankfüllung im Wert von € 250,-
<b>Kaffeerösterei Konstanz</b> , <a href="http://www.kaffeeruesterei-konstanz.de">www.kaffeeruesterei-konstanz.de</a>	150 x 1 Päckchen Manufaktur Kaffee (250 g) im Wert von je € 5,80
<b>Hirschbrauerei Schilling KG, Böhringer Biere</b> , Römerstein <a href="http://www.boehringerbieren.de">www.boehringerbieren.de</a>	30 Dosen mit 5l Kellerpils und 5 Gutscheine für eine Besichtigung mit 10 Personen in der Brauerei in Römerstein-Böhringen
<b>Burkhardt Fruchtsäfte</b> , Laichingen <a href="http://www.burkhardt-fruchtsaeft.de">www.burkhardt-fruchtsaeft.de</a>	100 Kisten à 12 x 0,33 l Flaschen „von der Alb“ Sortiment (je 4 Fl. Apfelsaft-, Apfel-Holunderblütenschorle und Cider)
<b>Obstbau und Brennerei Straßer</b> , Dettingen a. d. Erms <a href="http://www.brennscheuer-strasser.de">www.brennscheuer-strasser.de</a>	25 Flaschen (0,1 l) sortenreines Kirschwasser aus der Slow Food-gedellten Kirsche „Ermstaler Knorpelkirsche“ im Wert von je € 6,50/Flasche
<b>CompData Computer GmbH</b> , Albstadt, <a href="http://www.compdata.de">www.compdata.de</a>	1 Canon PIXMA MG 5750 Multifunktionsdrucker (Farbe) im Wert von € 100,-
<b>Besemer Gert Elektroservice GbR</b> , Nürtingen-Reudern <a href="http://www.Bes-ES.de">www.Bes-ES.de</a>	2 x 1 Bügelstation LAURASTAR im Wert von je € 449,- und 1 Küchenmaschine Moulinex im Wert von € 284,99