

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und Cafés



Für zwischendurch und unterwegs

SNACK DES
MONATS OKTOBER

Appetit
auf Abwechslung?
Fladen-Eck Parma

belegt mit Parmaschinken, Tomaten,
Mozzarella, Rucola und Grana Padano



Liebe Kunden,

so wie in vielen Bäckereien kaufen auch wir unser Mehl bei einer Mühle unseres Vertrauens. Aber zusätzlich betreiben wir seit acht Jahren auch eigene Anbauprojekte in der Region und kümmern uns um die Rekultivierung von alten Getreidesorten. Bei uns allen, in der Backstube, im Einkauf, im Verkauf und auch bei mir hat sich dadurch etwas verändert. Wir haben heute einen ganz anderen Bezug zur Erzeugung unseres Getreides. Wir bängen mit unseren Vertragslandwirten, wenn das Wetter kurz vor der Ernte Kapriolen schlägt, und wir sind bei der Ernte auf dem Feld mit dabei, wann immer es geht. Es berührt uns, wie sehr Sie sich für unsere Anbauprojekte interessieren und an unseren Felderführungen teilnehmen. Freuen Sie sich daher auf die „ursprünglich & ländlich“-Wochen vom 10. bis 30. Oktober mit Spezialitäten aus Dickkopfweizen, Rotkornweizen, Emmer, Hirse und Leinsamen aus eigenem Anbau sowie Dinkel aus der Region und auf vier Vorträge mit Prof. Dr. Jan Sneyd, unserem geschätzten Getreideexperten und Partner.

Unsere Leidenschaft für alte Getreidesorten verbinden wir mit der Lust, neue Backwaren, z.B. Snacks zu entwickeln, die im Trend liegen. In unseren Bäckereifachgeschäften, Cafés und CaféHäusern bieten wir ein umfangreiches Angebot an Snacks und Getränken, auch zum Mitnehmen.

Interessantes über unsere neu umgebauten CaféHäuser und Bäckereifachgeschäfte finden Sie auf Seite 2 und 4.

Viel Spaß beim Lesen unserer VeitINFO!

Herzlichst, Ihr



Johannes Klümpers

Früher haben die Mahlzeiten unseren Tag strukturiert, heute strukturiert unser Tag unsere Mahlzeiten. Wir essen, wo wir gerade sind und wann es gut passt. Bei aller Hektik im Alltag erscheint uns wichtig, dass wir unser Essen dennoch bewusst wahrnehmen und genießen.

Wir legen viel Wert darauf, Ihnen für „zwischendurch und unterwegs“ hochwertige, ernährungsphysiologisch sinnvolle Snacks anzubieten und bei den Getränken auf eine gute Auswahl, aber auch auf Regionalität und Gesundheit zu achten.

Große Snackauswahl bei Veit, z.B. Fladen-Eck (vegetarisch), Albsnack und weitere belegte Brötchen, Chicken Wrap und Hirtenkäse Wrap (vegetarisch)



Wir haben etwas gegen Durst!

Getränke „to go“ – von heiß bis kalt

Ob coffee oder tea to go oder erfrischende Kaltgetränke wie Arizona Ice Tea, Fruchtsäfte, Schorlen und mehrere Mineralwässer aus der Region sowie leckere Smoothies – wir haben für Jeden das Richtige.

Im CaféHaus Reutlingen servieren wir auch frisch gepressten Orangensaft.



Zeit für Genuss

Unsere Cafés und CaféHäuser laden zum Verweilen und Genießen ein. Für die kalte Jahreszeit empfehlen wir leckere Kaffeespezialitäten, Tee und Chai Latte sowie in der Vorweihnachtszeit Punsch und Glühwein.

Fragen Sie nach unserem Special „Winter Espresso White Chocolate“, den es ab 15. Oktober in allen CaféHäusern gibt.





Neues von den Veit Cafés und CaféHäusern

Nach Eröffnung der neuen CaféHäuser in Stuttgart-Bad Cannstatt, Stuttgart-Fasanenhof, Neckartenzlingen, Nürtingen Nagelhaus und Reutlingen im letzten Jahr werden jetzt im Oktober und November 2016 unsere Cafés in Wendlingen, Kirchheim Tannenbergsstraße und Dettinger Straße sowie Neuffen auf das CaféHaus-Konzept umgestellt und bieten nach dem Umbau ein noch

schöneres Ambiente und weitere Serviceangebote. Die genauen Termine finden Sie bei uns im Internet.

„Wir arbeiten permanent an der Optimierung des visuellen Erscheinungsbildes unserer Standorte. Gerade unsere Cafés und CaféHäuser sollen für unsere Kunden Orte zum Wohlfühlen und Genießen sein“, erläutert Cornelia Veit, Gesellschafterin des Bäckerhauses Veit und für das Corporate Design der Marke zuständig.



Eröffnung Veit Bäckerei-Café im Kaufland Metzingen

Nach Umbau und Erweiterung haben wir am 1. August ein schönes und gemütliches Bäckerei-Café in der Vorkassenzzone des Kaufland-Marktes in Metzingen eröffnet. Sitzplätze innen und außen auf der Terrasse laden zum Verweilen ein. Das Frühstücksangebot wurde erweitert, ein umfangreiches Snack- und Kaltgetränkeangebot gehört jetzt mit zum Programm. Besuchen Sie uns im Kaufland Metzingen. Unsere Filialleiterin Frau Salzer und ihr Team freuen sich auf Sie!

Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag durchgehend von 7 bis 22 Uhr
Samstag von 6 bis 18 Uhr, Sonntag von 7 bis 18 Uhr

Vom Rohkaffee zum Röstkaffee – Vortrag und Verkostung im CaféHaus Veit in der Wilhelmstraße 88 in Reutlingen

Am **Donnerstag, 27. Oktober**, unternehmen wir mit Ihnen eine kleine Reise in die Kaffeewelt. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über die Herkunft des Kaffees, die Ernte und Verarbeitung. Wussten Sie beispielsweise, dass Rohkaffee grün ist und im Geruch so überhaupt nicht an Röstkaffee erinnert? Bei einer professionellen Kaffeeverkostung, dem Cupping, werden wir schnuppern, schlürfen und verkosten. Im Anschluss erfahren Sie, welche Faktoren wichtig für eine gute Tasse Veit-Kaffee sind und wie Sie einen Single Origin Sidamo aus Äthiopien im CaféHaus Veit in der Wilhelmstraße selbst frisch brühen.

Der Vortrag und die Verkostung wird von Frau Anja Bosch, Barista der Firma Seeberger aus Ulm, moderiert. Dazu gibt es Kuchen von Veit nach Wahl.

Die Veranstaltung findet in zwei Gruppen statt. Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung an, in welcher Gruppe (15.00 – 16.30 Uhr Gruppe 1 / 16.45 – 18.15 Uhr Gruppe 2) Sie teilnehmen möchten.

Jetzt rasch anmelden! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte melden Sie sich im CaféHaus Veit in Reutlingen, Wilhelmstraße 88, an (Tel.: 07121/9072911) oder per E-Mail bei Frau Susanne Erb-Weber: s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de Gebühr: 10,- € pro Person



Unsere Events im Oktober

Event Brot & Wein im CaféHaus Veit in der Tannenbergsstraße 55 in Kirchheim/Teck

Freuen Sie sich am **Freitag, 28. Oktober**, von 19.00 – 21.30 Uhr auf einen besonderen kulinarischen Genuss-Event zum Thema Brot und Wein mit zwei Experten, unserem Bäckermeister Herrn Oliver Lahde und Herrn Gerhard Knapp von der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, die Ihnen neben den sensorischen Highlights auch die Brotherstellung und die Weinbereitung informativ näherbringen werden. Das erwartet Sie:



Jetzt rasch anmelden! Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Direkt im CaféHaus Kirchheim/Teck, Tannenbergsstraße 55 oder per E-Mail bei Frau Susanne Erb-Weber: s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de Gebühr: 18,90 € pro Person

Begrüßung mit zwei verschiedenen Seccos und einer ofenfrischen Dinnete mit regionalen Zutaten

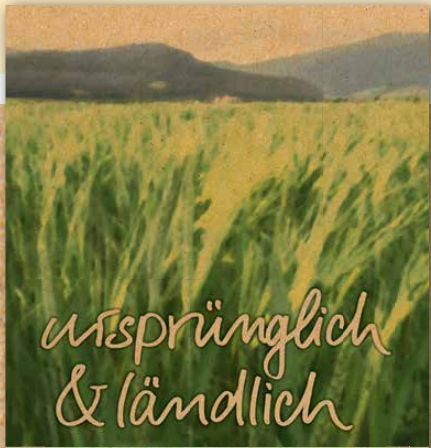
Teil 1 der Verkostung:

4 Weißweine werden mit 4 besonderen Broten des Bäckerhauses Veit kombiniert, u.a. dem „Hellen Dickkopf“ mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Büffelt / reichhaltige Vesperplatte

Teil 2 der Verkostung:

2 Spezialbrote des Bäckerhauses Veit werden mit 2 ausgewählten Rotweinen kombiniert. Abschluss mit einem Dessert aus der Backstube und einer Überraschung der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck





ursprünglich
& ländlich

veit

Urgetreide aus der Region

ursprünglich & ländlich

Projekte, die uns am Herzen liegen...

Endlich ist es so weit: Aus der neuen Ernte gibt es volle drei Wochen, vom 10. bis 30. Oktober, unsere Brot- und Brötchen-Spezialitäten aus den alten Getreidesorten Dickkopfweizen, Richards Rotkornweizen und Emmer aus eigenem Anbau.

Vor acht Jahren startete unser Rekultivierungsprojekt mit dem Schwäbischen Dickkopfweizen, vor sechs Jahren mit Richards Rotkornweizen. Den Vertragsanbau mit dem Urgetreide Emmer betreiben wir jetzt auch bereits etliche Jahre bei Landwirt Reinhold Schnizer auf der Schwäbischen Alb. Hinzu kam dort in diesem Jahr der erste Anbau von Öllein und Hirse auf jeweils 1 ha. Die Hirse aus eigenem Anbau wird in den „ursprünglich & ländlich“-Wochen im Rotkörnle-Vollkornbrot und -brötchen verbacken, der Leinsamen aus eigenem Anbau im Fünfkornbrot. Und nicht zu vergessen: Das Urkorn Dinkel

hat bei Veit eine lange Tradition. Schon seit 1983 gibt es Dinkelbackwaren bei Veit.

Freuen Sie sich auf zwei neue Kreationen unseres Bäckermeisters und Produktionsleiters Norbert Wiese: „**Heller Dickkopf**“, ein 750 g Brot, und „**Kleiner Dickkopf**“, ein helles Brötchen mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen.



Diese Spezialitäten können Sie genießen:

Dickkopfweizen

- Dickköpfe-Vollkornbrot
- Dickköpfe-Walnuss-Krusti
- Neu: Heller Dickkopf & Kleiner Dickkopf



Emmer

- Ur-Emmerle



Rotkornweizen

- Rotkörnle-Vollkornbrot
- Rotkörnle-Vollkornbrötchen



Beide mit Hirse aus eigenem Anbau verfeinert



Dinkel

- Dinkel-Zwiebelkuchen
- Genetzter Dinkellaib
- Dinkel-Hafer-Weckle
- Dinkel-Zwetschgenschnitte
- Dinkel-Streusel mit Johannisbeeren
- ... und viele weitere Dinkel-Backwaren



Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt – Vorträge von Prof. Dr. Jan Sneyd

Neues von den Veit-Anbauprojekten und der diesjährigen Ernte sowie dem erstmaligen Versuchsanbau von Chia, Binkel, Sommergerste, Waldstaudenroggen und anderen „alten Schätzen“ live, humorig, interessant und persönlich von Herrn Sneyd.

Anmeldung: direkt in unseren CaféHäusern
7. November 16 – 17.30 Uhr, CaféHaus Wendlingen, Unterboihinger Str. 26
8. November 16 – 17.30 Uhr, CaféHaus Neckartenzlingen, Planstr. 8
9. November 16 – 17.30 Uhr, CaféHaus Reutlingen, Wilhelmstr. 88
10. November 16 – 17.30 Uhr, CaféHaus Nürtingen, Nagelhaus, Kirchstr. 61
Gebühr: 10,- € pro Person inkl. Verkostung, Backwarentüte und 1 Getränk nach Wahl

Alle Infos finden Sie auch bei uns im Internet.



Aktuelle Termine & Infos

Neueröffnungen nach Umbau im Bahnhof Nürtingen und Metzingen

Seit 15. August erstrahlt unser Standort im Bahnhof Nürtingen und seit 12. September unser Standort im Bahnhof Metzingen nach Umbau in neuem Glanz. Wenn Ihr Zug Verspätung hat oder Sie zu spät dran sind, besuchen Sie uns und genießen Sie die schönen, neuen Sitzplatzmöglichkeiten.



Umbau im REWE City Markt Schwabstraße 43, Stuttgart

Unser Bäckereifachgeschäft in der Vorkassenzonen im REWE Markt in Stuttgart, in der Schwabstraße, ist seit dem 13. September umgebaut und bietet jetzt an einer neuen, größeren Theke ein noch umfangreicheres Sortiment für Sie an.

Bäckerhaus Veit Junior-Cup

Am 10. und 11. September fand in Bempflingen der 7. Bäckerhaus Veit Junior-Cup auf der Sportanlage Waldeck statt. 48 Nachwuchs-Fußballmannschaften aus nah und fern traten gegeneinander an. Sogar aus Berlin lag den Organisatoren eine Anfrage vor, so beliebt ist das Kinder-Fußball-Turnier in Bempflingen inzwischen. Alle Infos zum Junior-Cup und zu den Siegermannschaften finden Sie bei uns im Internet unter Aktuelles/Events/Berichte.



Schön & Gut Messe Münsingen

Vom 29. Oktober bis 1. November sind wir wieder auf der Schön & Gut Messe in Münsingen. Besuchen Sie uns und freuen Sie sich auf unsere Spezialitäten wie das leckere Apfelbrot, den Schwäbischen Hefekranz, die Dinkel-Flachswickel sowie auf unsere Brote mit Dickkopfwitzen und Richards Rotkornweizen.

Vorschau 2017: 90 Jahre Veit

Freuen Sie sich auf viele tolle Aktionen, Angebote und Events in unserem Jubiläumsjahr 2017. Jetzt schon vormerken: 3. Veit Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür am 10. September am Betriebsgelände in Bempflingen.



www.baeckerhaus-veit.de

Nicht nur unsere Backwaren werden täglich frisch hergestellt, auch unsere Homepage wird mit viel Engagement tagesaktuell für Sie gepflegt. Hier finden Sie alle Infos zu Angeboten, Neueröffnungen, Events, Öffnungszeiten und Jobangeboten.

E-Mail-Newsletter

Jetzt Newsletter abonnieren und von exklusiven Vorteilen profitieren! Den nächsten Newsletter verschicken wir im November. Anmeldung unter www.baeckerhaus-veit.de/newsletter



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

Erfolgreich mit Veit als Franchise-Partner

Maria Mitrou kam mit sechs Jahren von Griechenland nach Deutschland und sagt von sich, dass sie in Nürtingen „mit Veit großgeworden ist“.

Die gelernte Buchhalterin kannte das Bäckerhaus Veit bereits seit vielen Jahren, als sie 1999 als Franchise-Partnerin bei Veit einstieg. Frau Mitrou ist heute für zwei Standorte zuständig, für Kirchheim/Teck-Ötlingen und das Café in der Marktstraße 4 (Fußgängerzone) in Stuttgart-Bad Cannstatt. Wenn man mit Frau Mitrou spricht, merkt man sofort ihr großes Engagement und ihre Leidenschaft für das Bäckerhaus Veit.

„Ich schätze die Philosophie von Veit und die Qualität der Backwaren. Veit bietet ganz besondere Spezialitäten mit regionalen Zutaten und unterstützt mich vor Ort auch sehr gut. Ich bin richtig stolz auf Veit und vermittele das sehr gerne meinen Kunden“, erklärt Maria Mitrou. Für Frau Mitrou ist es auch wichtig, ihre Kunden auf die gesundheitlichen Vorteile der Veit-Backwaren hinzuweisen, z.B. bei den Vollkornbrot, den Spezialbrot wie dem Chia Brot oder den Broten mit Urgetreide. „Man muss überzeugt sein von dem, was man tut“, fügt Frau Mitrou in ihrer zupackend-herzlichen Art hinzu.



Das Veit-Franchise-System beruht auf 20 Jahren Erfahrung und ist erfolgserprobt. Es verbindet den Charme der Selbstständigkeit mit der starken Marke „Bäckerhaus Veit“, die in der Region bestens bekannt ist. Wer Interesse hat, sich mit Veit selbstständig zu machen, kann sich jederzeit bei Herrn Manfred Heiner, Verkaufsleiter, melden (Tel.: 07123/9399-73 oder per E-Mail an m.heiner@baeckerhaus-veit.de).

Mit Veit in der Region unterwegs

Alle Infos auf unserer Website unter Aktuelles/Events/Vorschau

Kirchheimer Schloss und Altstadtbummel

Das Kirchheimer Schloss wurde als württembergische Landesfestung gebaut und als Jagd- und Lustschloss genutzt. Später diente es bis 1856 herzoglichen Witwen als Wohnsitz. Treten Sie ein und begleiten Sie uns durch die Wohnräume der letzten beiden herzoglichen Witwen Franziska und Henriette. Lassen Sie sich in ihre Zeit versetzen mit vielen, auch amüsanten Geschichten. Ein Bummel am Nachmittag durch Kirchheims Gassen zu markanten Häusern und Plätzen und die Einkehr im CaféHaus Veit in der Dettinger Straße 5-7 (Fußgängerzone) bei Kaffee und Kuchen runden diese geführte Tour ab.



Termin: Freitag, 21. Oktober, 15.00 – 17.00 Uhr, Kirchheim/Teck, Treffpunkt teilt Frau Stollmeier bei der Anmeldung mit

Gästeführer: Maria Stollmeier, Regine Grünzweig, Schwäbische Landpartie

Dauer: 2 h, ohne Einkehr im CaféHaus Veit gerechnet

Anmeldung: Schwäbische Landpartie, Maria Stollmeier, Telefon: 07023/908718, E-Mail: info@schwaebische-landpartie.de

Kostenbeitrag: 14,- €, zu bezahlen bei Antritt des Spaziergangs / inklusive Eintritt ins Schloss und einem Kaffee mit Kuchen oder Torte nach Wahl im CaféHaus Veit
Weitere Informationen über die Schwäbische Landpartie finden Sie unter: www.schwaebische-landpartie.de

Menschen beim Bäckerhaus Veit

Heute möchten wir Ihnen unseren Versandleiter Herrn Carsten Frenzel vorstellen.

Carsten Frenzel, 40, ein Kind, ist gelernter Küchenmeister und stammt gebürtig aus Jena/Thüringen. „Ich fühle mich bei den Schwaben sehr wohl, wohne jetzt in Neuffen und arbeite seit Anfang 2015 als Versandleiter beim Bäckerhaus Veit. Damit bin ich für die Kommissionierung und den Transport der ofenfrischen Backwaren in die Veit-Standorte verantwortlich. „Wir liefern täglich aus, auch sonntags, Frische ist in der Bäckerei einfach extrem wichtig. Bei uns sind 12 Fahrzeuge mit 13 Fahrern im Einsatz. Meine Tätigkeit erfordert eine gute Koordinationsfähigkeit und viel Flexibilität“, sagt Carsten Frenzel über sich und seine Aufgaben.

Herr Frenzel ist in eine interne Projektgruppe „Flüchtlingshilfe“ eingebunden, die Veit 2015 angesichts der Flüchtlingssituation in der Region gegründet hat. „Ich finde es ganz toll, dass das Bäckerhaus Veit kostenlos Backwaren vom Vortag an Asylcafés und an Flüchtlingsunterkünften in der Region liefert. Mir gefällt die Wertekultur bei Veit und der Umgang mit den Menschen und ich kann meine Stärken und Erfahrungen voll einbringen“, ergänzt Herr Frenzel.

