



Inmitten der Reutlinger Altstadt – die Wilhelmstraße 88 steht nun für Cafékultur

Das neue *CaféHaus* vom *Bäckerhaus Veit* bringt wieder ein Stück mehr Regionalität nach Reutlingen und verbindet handwerkliche Tradition mit regionalem Anbau und städtischer Genuss-Kultur.



Strahlende Gesichter bei der Eröffnung des *CaféHaus*es – Geschäftsführer Johannes Klümpers und die Gesellschafterinnen Cornelia Veit (r.) und Angelika Immendörfer

Walnusstorte, den *Dinkel-Zwetschgen-Schnitten*, dem *Ermstaler Hutzelbrot* und vielen anderen Leckereien zu verbaken.

Dabei geht es einer Bäckerei natürlich nicht nur um Obst. Beim Getreide geht das *Bäckerhaus Veit* ganz besondere Wege. In Zusammenarbeit mit Professor Dr. Jan Sneyd kultiviert die Firma Getreidesorten, die längst schon das Rennen gegen die ertragreicheren Weizenhochzuchtarten im modernen Anbauverfahren verloren hatten und fast ausgestorben waren.

Der *Dickkopfweizen* wird bereits seit 2013 bei *Veit* wieder zu Broten und Brötchen verbaken, im gleichen Jahr wurde er als *Schwäbischer Dickkopf-Landweizen* in die *Arche*-Passagier-Liste von *Slow Food* aufgenommen.

Viel Herzblut für Regionalität – die Marketing-expertin im *Bäckerhaus Veit*, Susanne Erb-Weber, arbeitet leidenschaftlich an regionalen Themen



Früher und heute

Mit einer zweiten Sorte, dem *Rotkornweizen* war *Veit* im Herbst 2014 so weit, ihn in saisonalen Backwaren anzubieten. Die Erntemenge soll in den folgenden Jahren so gesteigert werden,

Caféhauskultur mit Verbundenheit

Verbindungen sind das A und O in unserer heutigen Welt, nicht nur bei Stromtrassen und Datenautobahnen. Vor allem das menschliche Miteinander, die Vernetzung untereinander, der Zusammenhalt zwischen Klein und Groß, Außen und Innen sind die maßgeblichen Faktoren dafür, wie unsere Gesellschaft funktioniert.

Kultur des Miteinanders

Die Begeisterung für eine Kultur des Miteinanders ist die Kraft, die hinter dem neu eröffneten *CaféHaus* des

Bäckerhauses Veit in der Reutlinger Wilhelmstraße steht. So modern es hier auch auftritt, will das *Bäckerhaus Veit* seine Herkunft als Dorfbäckerei aus dem nahen Bempflingen nicht verleugnen. Gemütliche Nischen, große Stammtische, der Kamin, die Spielecke, sie alle wollen einladen, zusammenzukommen, sich zu vernetzen und zu tratschen, wie in einem urbanen Dorf.

Die Freundlichkeit, mit der man dabei bedient wird, ist bei *Veit* nicht nur eine Masche. Es ist die Philosophie des Unternehmens, dass ein respektvoller, sinnstiftender, lernbereiter, offener und warmer Umgang miteinander das hervorbringt, was die Familie Veit und Geschäftsführer Johannes Klümpers eigentlich wollen, ein würdiges und wertschätzendes

Miteinander. Alle drei Gesellschafterinnen, Cornelia Veit, Erdmute Veit-Murray und Angelika Immendörfer sind Töchter der Senioren Adelheid und Richard Veit und sie sind ihrer christlichen Herkunft eng verbunden.

Groß und klein

Eine andere Verbindung schafft das *Bäckerhaus Veit* auch, eine, die generell nicht leicht zu bewältigen ist, nämlich die zwischen Klein und Groß. Als Bäckerei mit circa 550 Mitarbeitern und 60 Bäckereifachgeschäften, Cafés und CaféHäusern ist ihr Bedarf an Rohstoffen groß. So groß, dass es nicht leicht ist, ihn aus regionalem Anbau zu decken.

Betriebe solcher Größe, die ein Herz für regionale Produkte haben, sind für die Regionalvermarktung immer von besonderer Bedeutung. Sie schaffen eine Brücke, die nicht leicht zu bauen ist. Gleichbleibende, geprüfte Qualität in großen Mengen zu beziehen ist beim Grossisten viel einfacher. Je kleiner die örtlichen Strukturen sind, desto weni-

ger ist alles durchorganisiert, genormt und spezifiziert.

Wenn man aber auf den Geschmack nahe gelegener Streuobstwiesen besteht, wenn man das Besondere der genormten Menge vorzieht, braucht es viel Engagement und eine Engselgeduld, um alles so hinzubekommen, dass es auch für einen großen Betrieb wie *Veit* passt. Denn das Unternehmen möchte ja seinen Kunden große Verlässlichkeit und Qualitätstreue bieten. Und so finden die regionalen Produkte den Weg in größere Verkaufsstrukturen und zu einer größeren Kundschaft.

Partnerschaftliches Miteinander

Viel partnerschaftliches Miteinander ist da gefragt, und das wird beim Verein *Schwäbisches Streuobstparadies e.V.* sehr geschätzt. Seit Juli 2015 ist das *Bäckerhaus Veit* dort auch als Mitglied vertreten. Zwetschgen, Birnen, *Ermstaler Knorpelkirschen*, Äpfel und fast die gesamte Walnusernte bezieht *Veit* von hier, um sie in der *Ermstaler*



Da steckt mehr drin. Z. B. reinsten Genuss mit Wacholder- und Albschinken im CaféHaus Veit.

Mehr zu unserer Metzgerei, unserem Landgasthof und Catering unter: www.failenschmid.de



Ein besonderer Straßenverkauf – syrische Asylanten verkaufen 50 Meter *Veit*-Marmorkuchen zugunsten des Reutlinger Asylcafés

dass es für ein regelmäßiges Angebot reicht. Die ernährungsphysiologischen Werte bringen den *Veit*-Produktionsleiter Norbert Wiese ins Schwärmen, der Geschmack die Kunden.

Mit solchen Projekten wird eine weitere, in unserer Zeit äußerst wertvolle Verbindung geschaffen, nämlich zwischen der Vergangenheit und heute. Unglaubliches Engagement steckt dahinter, die alten Sorten so hin zu bekommen, dass sie wieder marktfähig werden. „In unserem Projektgarten in Beuren experimentieren wir inzwischen bereits mit weiteren alten Sorten, Führungen im Sommer dorthin sind sehr



Auch die kleinen Gäste genießen das *CaféHaus* – eine liebevolle Spielecke lädt sie ein

beliebt“, berichtet Geschäftsführer Johannes Klümpers.

Handwerk und Genusskultur

Ein solch intensives Engagement kommt aus einer echten Verwurzelung in der eigenen Herkunft, in der Tradition und in alten Werten. Gerade als größere Bäckerei ist es *Veit* sehr wichtig, dass handwerklich gearbeitet wird. Jede Brezel wird hier von Hand geschlungen, gemahlen wird mit Steinmühlern, gebacken – nicht nur aber auch – nach alten Rezepten.

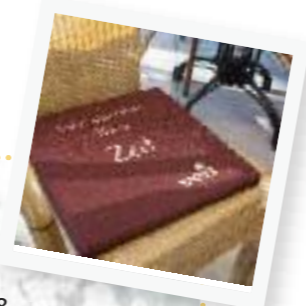
So sind die Brezeln vom *Bäckerhaus Veit* nach dem alten Rezept für Sonntagsbrezeln mit Milch, nicht mit Wasser gebacken. Die Backwaren aus traditionellen Getreidesorten, wie Dinkel und Emmer, sind echte Spezialitäten. Das Apfelbrot mit Äpfeln aus eigenem Anbau und von Streuobstwiesen des Ermstals ist eine Leckerei. Und

Das Angebot ist riesig – eine kompetente Beratung hilft sicher bei der richtigen Wahl

bei den Torten und Kuchen schmeckt man nicht nur die handwerkliche Kunst, mit der sie gemacht sind, man sieht sie auch.

Seit 88 Jahren besteht nun das Unternehmen, und in der Wilhelmstraße 88 wurde nun das neue *CaféHaus* eröffnet. Es verbindet die traditionelle Arbeitsweise mit moderner Café- und Frühstückskultur, es verbindet die Stadt mit der Region. Und zu guter Letzt, das ist für die Innenstadt Reutlingens nicht unwichtig, verbindet es die Wilhelmstraße mit der dahinter liegenden Museumsstraße.

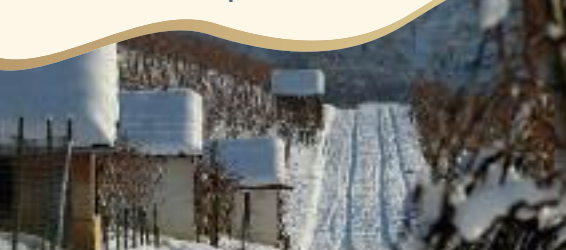
So wünschen wir Filialleiterin Sandra Dolde und ihrem Team dort, dass ihr Café die Reutlinger einlädt, viel Zeit damit zu verbringen, sich verwöhnen zu lassen und zu genießen, sich füreinander zu interessieren und voneinander inspirieren zu lassen.



CaféHaus Veit
Sandra Dolde
(Filialleitung)
Wilhelmstraße 88
72760 Reutlingen
Telefon 071 21 - 9 07 29 11
> Montag-Freitag 7-19 Uhr
> Samstag 7-18 Uhr
> Sonntag 8-18 Uhr

www.baeckerhaus-veit.de

Wein und Sekt der Spitzenklasse!



Metzinger Hofsteige