

Dickköpfe und andere Spezialitäten

Beim Bäckerhaus Veit sind Schlagworte wie Regionalität keine Modeerscheinung, sondern seit Jahrzehnten gepflegtes Konzept

Von Reinald Wolf

90 Jahre Bäckerhaus Veit, das sind über 100 Millionen Brezeln. Aber Zahlen sind nicht das, was das Bäckerhaus Veit ausmacht. Es sind die Menschen, die uns in diesen neun Jahrzehnten unterstützt haben.“ Mit diesen Worten hat Cornelia Veit den 3. Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür am Firmensitz des Familienunternehmens in Bempflingen (bei Metzingen) am Fuße der Schwäbischen Alb eröffnet.

15.000 Besucher beim Tag der offenen Tür

Die 49-Jährige ist seit 1. August 2017 als geschäftsführende Gesellschafterin im Einsatz und will das regionale Qualitätskonzept der Bäckerei mit 56 Filialen konsequent weiterentwickeln.

Dazu gehört unter anderem auch der Biosphärenmarkt mit 30 Akteuren und Partnern aus der Region – und fast 15.000 Besuchern.

Eine Resonanz, die zeigt, wie groß die Wertschätzung des Unternehmens in der Region ist und „dass wir mit unserem Konzept auf dem richtigen Weg sind“, sagt Cornelia Veit.

„Wir sehen uns da in der Tradition unserer Eltern, die immer auf Qualität, Regionalität und Kreativität gesetzt haben.“ Beredter Ausdruck dessen ist, dass Seniorchef Richard Veit traditionell Äpfel von seinen eigenen Obstbaumwiesen verarbeitet hat und seit Jahrzehnten

auf vier Tiroler Steinmühlen setzt, in denen das verarbeitete Vollkornmehl täglich frisch gemahlen wird.

Ein Großteil der Rohstoffe kommt aus der Region. Unter anderem Urkorngetreide wie Emmer, Dinkel, Waldstaudenroggen, Rotkornweizen, auch Leinsamen aus eigenem Anbau – und der schwäbische Dickkopf-Landweizen.

Dickkopfweizen rekultiviert und regional angebaut

Das sei eines der Projekte, die belegten, dass das Bäckerhaus Veit gerne auch neue Wege gehe, traditionsbewusst-innovativ unterwegs sei, sagt Johannes Klümpers, der seit 2013 die Geschicke des Unternehmens als Geschäftsführer erfolgreich lenkt.

Der Dickkopfweizen ist eine alte Weizensorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen. Sie wurde ab 2008 von Prof. Jan Sneyd in Zusammenarbeit mit dem Bäckerhaus Veit rekultiviert, nachdem er fast vom Aussterben bedroht war.

Heute ist die wiederbelebte, alte Getreidesorte Teil des Marketingkonzepts und eines der Aushängeschilder des Unternehmens – in Form des „Dickköpfe“, eines Vollkornbrots (550 g/2,95 Euro) und des „Kleinen Dickkopf“-Brötchens.

Wobei diese Produkte auch für die Beharrlichkeit und den regional orientierten Qualitäts- und Nachhaltigkeitsgedanken von Seniorchef Richard Veit stehen.

Aktuell sind fünf verschiedene Sauerteige im Einsatz. Manche Produkte entwickeln sich in bis zu 40 Stunden Teigruhe. „Qualität ist traditionell unser Kapital. Diesbezüglich ist unser Backstube team permanent am Ball“, sagt Cornelia Veit und spricht von einer insgesamt sehr ausgeprägten Identifikation der Mitarbeiter mit dem Bäckerhaus und seiner Philosophie.

In den vergangenen Jahren hat sich Veit zu einem Filialisten mit drei verschiedenen Standorttypen und dem Verkauf an Handelskunden entwickelt. „Wobei wir immer auf organisches Wachstum gesetzt haben“, wie Geschäftsführer Klümpers betont.

Drei Standorttypen, vier Standbeine

Die kleinen Bäckerei-Standorte mit Kaffeeauschank tragen zu 35 Prozent zum Gesamtumsatz bei. Weitere 35 Prozent macht Veit mit den Bäckerei-Cafés, 20 Prozent mit den sogenannten Café-Häusern und 10 Prozent mit Handelskunden als viertem Standbein. Außerdem sind noch zwei Vortagsläden am Start. Einer davon am Firmensitz – in Anlehnung an die nah gelegenen Outletcenter in Metzingen als Werksverkauf benannt.

Kultivierung des Café-Haus-Konzepts

Relativ neu sind die Café-Häuser. Bisher gibt es davon sieben. Deren Merkmale sind ein großzügig gestalteter Innenraum ab 200 Quadratmetern Fläche, standortspezifische Raumgestaltung mit ansprechenden Design-Details und der obligatorische Einsatz zwei- oder drei-

Urgetreide,
Was ist das?

Als Urgetreide werden auch

Emmer



Alte Getreide, neues Brot:
Ur-Emmerle

Der Emmer ist eng mit dem Hartweizen verwandt. Er war eines der wichtigsten Nahrungsmittel im alten Ägypten und bei den Römern.

Der Emmer ist reich an Eiweiß und Mineralstoffen und eignet sich zum Anbau auf kargen Böden.

Unser Emmer stammt von Landwirt Reinhold Schnizer aus Mundingen von der Schwäbischen Alb.

Es ist eine richtige Kunst, den Emmer zu verbäcken. Unsere Bäcker in Bempflingen beherrschen diese Kunst.



Vorzug
ernährungsphysiologisch
Nährstoff

Urgetreide ist in den Café-Häusern von Veit ein gut sichtbares Thema.



In der Produktion hat das Bäckerhaus Veit vier Tiroler Steinmühlen im Einsatz.



Den Tag der offenen Tür nutzten auch Politiker wie Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch (l.) und Esslingens Landrat Heinz Eininger zur Imagewerbung in eigener Sache. Foto: Immendorfer



Der Firmensitz des Bäckerhauses Veit, das in diesem Jahr sein 90-jähriges Jubiläum feiert. Firmenlenkerin Cornelia Veit am Steuer eines eigens dafür gestalteten Firmenfahrzeugs. Fotos: Wolf/Unternehmen

gruppiger Siebträgermaschinen. An den Standorten mit stärker gastronomischem Schwerpunkt geht es auch beim Kaffee darum, mit Qualität zu punkten – Barista-Schulung inklusive.

„Dieser für uns relativ neue Standorttyp wird gut angenommen, mit erfreulichen Zuwachsraten. Deshalb wollen wir das Konzept künftig noch stärker ausbauen und kultivieren“, sagt Cornelia Veit.

Das Frühstück belebt das Geschäft

Damit belebt Veit auch das Frühstücksgeschäft. „Wir gehen in dem Bereich von einem zweistelligen Umsatzplus aus“, sagt Johannes Klümpers. An manchen Café-Haus-Standorten werden in Hochzeiten über 100 Frühstücke ausgegeben. Im Moment macht der Betrieb laut Klümpers 4 Prozent des Umsatzes

mit dem Angebot rund ums Frühstück. Tendenz steigend. Außerdem sei mit dem Frühstücks- und Snackangebot eine spürbare Belebung des Kernsortiments verbunden.

Weitere Urkorn-Projekte erweitern das Sortiment

Weitere Urkornprodukte sollen das Sortiment ergänzen: Neben Emmer, Dinkel, Waldstaudenroggen, Rotkorn- und Dickkopfweizen stehen weitere Veit-Anbauprojekte auf der Agenda: Binkel, eine Art „Igel-Weizen“, alte Roggensorten wie der Theurener Roggen, Khorasan, Einkorn und Wunderweizen.

Und es ist davon auszugehen, dass sich das eine oder andere Korn auch im neuen Café-Haus, das Ende des Jahres in Pfullingen eröffnet wird, wiederfinden wird.

@ r.wolf@matthaes.de



Gundula Russi und Verena Bahnmüller (v. links) mit den Geschäftsführern Cornelia Veit und Johannes Klümpers.



Backstubeleiter Norbert Wiese serviert Brot-Snacks.



Alle Café-Häuser von Veit sind mit einer Siebträgermaschine ausgestattet. Hier ist Gundula Russi am Drücker.

Daten & Fakten

<p>► Bäckerhaus Veit: Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen. Geschäftsführende Gesellschafterin Cornelia Veit, Geschäftsführer Johannes Klümpers</p> <p>► Unternehmensstruktur: Filialen/Bäckerei-Cafés: 56 davon Café-Häuser: 7 Handelskunden 25 der Filialen werden von Franchise-Partnern geführt</p> <p>► Mitarbeiter: Gesamt: 700 (davon 43 Auszubildende)</p>	<p>Produktion/Logistik/Verw.: 130 Verkauf/Franchisenehmer: 570</p> <p>► Umsatzstruktur: Brot, Brötchen: 60 % Feinbackwaren: 20 % Snacks: 20 %</p> <p>► Preisbeispiele: Schw. Bauernbrot (750g): 2,22 € Dickköpfe (500g): 3,25 € Einfaches Brötchen: 0,39 € Brezel: 0,72 € Bel. Laugenbrötchen: 2,35 € Stück Kuchen: 2,30 € Cappuccino: 2,65 €</p>
---	---

Anzeige

<p>EIWO®s BÖRSE ROHSTOFFE ► eiwoerse.de</p>	<p>Vollei, past., KGH, 23%.... ab 1,59 €/kg Cocktailleier, 150 Stk, KGH.ab 0,105 €/St. Hefe Premium ab 0,599 €/kg Schlagsahne 33% Fett.... ab 3,19 €/kg Speisequark fest, 18% TR.. ab 1,19 €/kg Konditorquark 17,5% TR.. ab 1,12 €/kg Tourierbutter ab 7,95 €/kg</p>	<p>Gouda 48% gefächert ab 4,25 €/kg Gouda 48% gestapelt ab 4,25 €/kg Gouda Raspel..... ab 3,75 €/kg Mozzarella Stangen 45%. ab 3,49 €/kg Butter, 10-kg-Block ab 7,95 €/kg Apfelwürfel 10/10..... ab 1,49 €/kg H-Milch 3,5%, 10-l-BB.....ab 0,64 €/l</p>	<p>H-Milch 3,5%, 1-l-Packab 0,69 €/l H-Milch 1,5%, 1-l-Packab 0,59 €/l Trockenmilchpulver 26% ... ab 2,75 €/kg Vollmilchpulver 26%..... ab 3,25 €/kg Joghurt Vollmilch..... ab 0,70 €/kg Schmand 24% Fett..... ab 1,95 €/kg Weizenmehl Type 550 ab 0,29 €/kg</p>	<p>Star-Backmargarine..... ab 0,89 €/kg Premium Backmargarine.. ab 0,89 €/kg Ziehmargarine Platte ab 0,89 €/kg Croissant/Plunder Platte.... ab 0,89 €/kg Pflanzenfett ungehärtet .. ab 0,99 €/kg Erdnuss-Palmfett 100%.. ab 2,49 €/kg Kürbiskerne 99,95% ab 2,39 €/kg</p>	<p>Sesamseed 99,98% ab 1,48 €/kg Sonnenbk. Bakery..... ab 0,73 €/kg Leinsaat ab 0,53 €/kg Mandeln extra dünn gehobelt. ab 6,18 €/kg Rapsöl 10 Ltr. ab 0,94 €/l Rapsöl im Tank, 600 Ltr. ab 0,89 €/l Aprikosenkonfitüre 35% ... ab 0,89 €/kg</p>
--	--	---	---	---	---

Jetzt registrieren auf www.eiwoerse.de! Preise gültig beim Kauf über EIWO®s Börse (www.eiwoerse.de) bei Erreichen der Gesamtabnahme, Preise gelten nach AGB.

PREISINDEX