

Ehrung für soziale Verantwortung

Bäckerhaus Veit erhält Mittelstandspreis

Stuttgart. Caritas, Diakonie und das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau des Landes Baden-Württemberg haben am 3. Juli in Stuttgart den „Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg 2019“ verliehen. Drei Unternehmen wurden vor 400 Gästen ausgezeichnet. In der Kategorie III (bis 500 Mitarbeiter) wurde das Bäckerhaus Veit mit dem ersten Platz prämiert. In der Kategorie II (bis 150 Mitarbeiter) gewann die Baugenossenschaft Familienheim aus Villingen-Schwenningen und in der Kategorie I (bis 20 Mitarbeiter) der Reiseveranstalter Travel-tournature aus Heitersheim. Diese drei Unternehmen belegten in ihrer Kategorie jeweils den ersten Platz unter fünf Unternehmen, die aus 301 eingereichten Bewerbungen von einer unabhängigen Jury ausgewählt wurden. Der Lea-Mittelstandspreis, ein undotierter Preis, steht für „Leistung – Engagement – Anerkennung“ (Lea) und ist bundesweit der teilnehmerstärkste Wettbewerb, der Corporate-Social-Responsibility Aktivitäten (CSR) mittelständischer Unternehmen auszeichnet. Wirtschaftsministerin Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut betonte bei der Preisverleihung: „Die Unternehmen zeigen mit ihren vielfältigen CSR-Aktivitäten, wie verantwortungsvolles Handeln und erfolgreiches Wirtschaften Hand in Hand gehen.“ Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen erhielt die Auszeichnung für das langjährige Engagement für den Erhalt der biologischen Vielfalt, insbeson-



Foto: Uta Rometsch, Caritasverband der Diözese Rottenburg-Stuttgart e. V. 2019

Von links: Oberkirchenrat Dieter Kaufmann (Diakonisches Werk Württemberg), Bettina Schmauder (Bund der Selbstständigen Baden-Württemberg), Dr. Anette Holuscha-Uhlenbrock (Caritasverband der Diözese Rottenburg-Stuttgart), Landesbischof Frank Otfried July (Evangelische Landeskirche Württemberg), Johannes Klümpers (Bäckerhaus Veit), Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut MdL (Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg), Bischof Gebhard Fürst (Diözese Rottenburg-Stuttgart) und Helge Thun (Moderator).

dere für die Rettung des Dickkopfweizens. Um alte Sorten zu retten kooperiert die Familienbäckerei mit Prof. Sneyd, einem Experten für Urgetreide, und mit dem Freilichtmuseum Beuren, wo es inzwischen auch eine Ausstellung zur Rettung des Dickkopfweizens gibt. Johannes Klümpers, Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit, zu dieser Ehrung: „Wir freuen uns

sehr über diese Anerkennung unseres langjährigen Engagements für alte Sorten, aber auch unserer vielfältigen, sozialen Aktivitäten wie die Belieferung der Tafeln in der Region, Spendenaktionen für Child Fund Deutschland, Eldoret Kids Kenia oder den AK Leben und Backwarenspenden für Asylcafés und Flüchtlingsheime in der Region. Bäckerhaus Veit

Tradition trifft Moderne

Seminar über Vorteile der Verwendung von Vor- und Sauerteigen

Heiligkreuztal. Bereits im Mai fand im Backdorf der Firma Häussler in Heiligkreuztal ein besonderes Fachseminar im Gewerbebereich statt. In Kooperation mit der Firma Hematronic wurde traditionelle Backkunst mit moderner Technik verbunden. Mithilfe von Sauerteig- und Vorteig-Schnell-Fermentern gelang es Produkte zu

kreieren, mit denen Bäckereien ein schnelles Grundprodukt und somit geschmacklich einzigartige Brote und Gebäcke zubereiten können, die dabei gut bekömmlich sind. Was sich hinter dem Begriff „Moderne Teigmacherei“ verbirgt und wo die Unterschiede liegen – damit befassten sich Adalbert Bartenschlager (Hematronic) und Stefan Leichtle (Backdorf). Im Tagesseminar wurde mit natürlichen Zutaten und hochwertigen Produkten getestet und gebacken. Die Teilnehmer konnten das Backen im traditionellen und im durch Pellets beheizten Holzbackofen sowie im Elektro-Steinbackofen hautnah miterleben. Worauf es dabei zu achten gilt und welche Vorteile die Verwendung von Vor- und Sauerteigen mit sich bringen, erläuterte Bartenschlager den Teilnehmern ausführlich. Anschließend veranschaulichte Bäckermeister Leichtle, wie die Öfen befeuert werden und erklärte die Unterschiede zwischen kurzer und langer Teigführung. Neben Weizen- und Roggenmischbrot fanden auch Baguettes und Dinneten Platz in den Öfen. Häussler



Foto: Häussler 2019



Im Mai wurde bei einem Fachseminar im Backdorf in Heiligkreuztal gebacken.

