

Bäckerhaus Veit: Fast 15 000 Besucher beim Bauern- und Biosphärenmarkt

## Informieren und genießen

**BEMPFLINGEN.** Bereits zum dritten Mal veranstaltete das Bäckerhaus Veit einen großen Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür am Stammsitz in Bempflingen. Die Resonanz der Besucher an diesem letzten Ferientag war überwältigend: Am Ende des Tages kamen bei schönem Wetter fast 15 000 Menschen, um den Bäckern in der Backstube über die Schulter und buchstäblich auf die Hände zu schauen und sich an 30 Informations- und Verkaufsständen über regionale Produkte und Projekte zu informieren. Geschäftsführer Johannes Klümpers erläuterte bei seiner Ansprache zur Eröffnung der Veranstaltung die enge Vernetzung mit vielen Akteuren in der Region und machte deutlich, wie wichtig Regionalität und Nachhaltigkeit im Bäckerhaus Veit ist. »Ich danke insbesondere unserem Getreideexperten Professor Jan Sneyd, der uns seit 2008 beim Erhalt alter Sorten mit seinem Fachwissen unterstützt«, so Johannes Klümpers. Cornelia Veit, geschäftsführende Gesellschafterin und Vertreterin der Familie Veit, bedankte sich anlässlich des 90-jährigen Firmenjubiläums bei al-



In der Backstube v.l.: Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Jürgen Lauxmann, stellvertretender Produktionsleiter Bäckerhaus Veit, Cornelia Veit, geschäftsführende Gesellschafterin Bäckerhaus Veit, Heinz Eininger, Landrat des Landkreises Esslingen und Gattin. Foto: Dr. M. Immendorfer

len Mitarbeitern wie auch Kunden des Bäckerhauses Veit: »90 Jahre Bäckerhaus Veit, das sind über 100 Millionen Brezeln. Aber Zahlen sind nicht das, was das Bäckerhaus Veit ausmachen. Es sind die Menschen, die uns in diesen neun Jahrzehnten unterstützt haben«. Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, gratulierte dem Familienunternehmen im Namen der

Landesregierung zu 90 erfolgreichen Jahren und betonte in ihrer Ansprache, wie wichtig der Schutz alter Sorten ist. »Die Sortenvielfalt und damit unvergessliche Geschmackserlebnisse gilt es zu bewahren. Sie engagieren sich in herausragender Art und Weise für die Erhaltung alter Sorten wie dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, dem Rotkornweizen, Emmer und neuerdings auch Lein. Das Bäckerhaus Veit ist ein eindrucksvolles Bei-

spiel für eine gelungene Inwertsetzung alter Sorten nach dem Motto »schützen durch nützen«. Landrat Heinz Eininger, der in seiner Studienzeit als Ferienjobber Backwaren bei Veit ausgefahren hat, verwies auf die stetige Entwicklung der Handwerksbäckerei in der Region zwischen Stuttgart und Bad Urach, Kirchheim und Tübingen: »Sie zeigen, wie die Wertschöpfungskette zwischen Landwirt, Müller und Bäcker hier in der Region

mit fairen Preisen funktionieren kann. Ihr Engagement für die alten Sorten und auch für das heimische Streuobst ist vorbildlich. Drei Generationen Veit haben an der Entwicklung des Unternehmens hart gearbeitet. Ich wünsche Ihnen alles Gute für die weitere Zukunft.«

Highlights auf dem Bauernmarkt waren unter anderem der Stand von Imkerin Birgit Wester aus Reutlingen, die den Besuchern die Bedeutung der Bienen für die Bestäubungsleistung erläuterte und an dem man verschiedene Honige probieren konnte. Ein spannendes Bienenquiz wartete dort auf die kleinen und großen Besucher des Marktes. Auch der Strick- und Häkelworkshop mit Monika Schneider, bei dem Backwaren gehäkelt und gestrickt wurden, war ein Publikumsmagnet. Viele Vereine und Institutionen stellten ihre Arbeit vor, so zum Beispiel das Schwäbische Streuobstparadies, mit dem der Markt veranstaltet wurde, das Biosphärenzentrum Münsingen und das Freilichtmuseum Beuren, in dem bis 5. November eine Ausstellung über die Rettung des Dickkopfwizens gezeigt wird. Am Stand des

Freilichtmuseums wurde demonstriert, wie Getreide früher gemahlen wurde. Proben mit Dickkopfwizenmehl konnten mitgenommen werden. Für Kinder gab es ein buntes Programm: Kinderbacken, Bungee-Jumping, Bogenschießen, Torwandschießen, auch »Äffle & Pferde« aus Stuttgart kamen zu Besuch. Für das leibliche Wohl war mit Schwäbischen Spezialitäten vom Biosphärenpartner Forellenhof Rössle bestens gesorgt. Kaffee und Kuchen, frisch gebackene Berliner und Quark Böbbala gab es an den Veit Ständen. Professor Jan Sneyd informierte über die Anbauprojekte mit Dickkopfwizen und Rotkornweizen und über den Projektgarten in Beuren, in dem eine Vielzahl an alten Sorten wie Binkel, ein sogenannter Igelweizen, getestet werden. Die Backwaren mit Urgetreide aus der neuen Ernte gab es auch zum Verkosten. Das Getreidequiz brachte den einen oder anderen Besucher leicht ins Schwitzen. Die glückliche Gewinnerin, die im Internet bekanntgegeben wird, erhält ein Brot-Abo für sechs Monate und damit pro Woche ein Brot kostenlos. –rw

Gemeinsam Trommeln

## Bagoma

**REUTLINGEN.** »Bagoma«, so der Titel einer offenen afrikanischen Trommelgruppe, trifft sich heute, 14. und Donnerstag, 28. September, jeweils um 20 Uhr im Gemeindezentrum Heiliger Geist, Alteburg-, Hindenburgstraße. Unter Leitung von Francis Ssentumbwe aus Uganda kommen Interessierte zusammen um zu musizieren. Wer Lust hat am gemeinsamen Trommeln, sollte vorbei schauen. –rw

## Neueröffnung Weltladen

**REUTLINGEN.** Der neue Reutlinger Weltladen in der Rathausstraße 10 wird am Samstag, 16. September, um 10 Uhr, offiziell von Renate Rank, Sprecherin des Vorstands des Eine Welt Vereins, eröffnet. Grußworte gibt es von Oberbürgermeisterin Barbara Bosch und dem evangelischen Dekan Marcus Keinath. Im Laden arbeiten rund 80 ehrenamtlich Tätige, die fair gehandelte Waren aus aller Welt sowie Informationen zum Fairen Handel anbieten. Fast alle Reutlinger Kirchengemeinden sind Mitglieder im Eine Welt Verein, dem Träger des Ladens. –rw



Von Donnerstag bis Samstag

Tütenweise

# HAMMERPREISE

Punkte dich glücklich

Gültig vom 14.09. bis 16.09.2017

Jetzt sparen: Nutzen Sie Ihre Deutschland Card



72793 Pfullingen  
Römerstr. 145, Tel.: 07121 9740

72766 Reutlingen  
Am Heilbrunnen 88, Tel.: 07121 14860

Montag bis Samstag von 8.00 bis 22.00 Uhr

Gültig für unseren Getränkemarkt

72766 Reutlingen

Birnenweg 8, Tel.: 07121 46961

Montag bis Freitag von 8.00 bis 20.00 Uhr  
Samstag von 7.30 bis 20.00 Uhr



Aus unserer Bedienungstheke: Saftiger Kasseler Halsbraten ohne Knochen, goldgelb geräuchert, DLC-prämiert, 1 kg

STATT 6.99  
**5.99**

SIE SPAREN 14%



Schwert-/Messermuschel  
ideal für Nudelgerichte oder zum Grillen, 100 g

STATT 1.79  
**1.49**

SIE SPAREN 16%



Thunfisch-Steaks  
das beste Stück vom Thunfisch, 100 g

STATT 5.29  
**3.49**

SIE SPAREN 34%



Champignons weiß  
aus Polen oder den Niederlanden, Klasse I, 400-g-Schale (1 kg = € 2,48)

**0.99**



Langnese Magnum, Magnum Mini oder Cornetto  
verschiedene Sorten, z. B. Magnum Classic Mini 6er, 360 ml (1 L = € 5,53), tiefgefroren, Packung

STATT AB 2.99  
**1.99**

SIE SPAREN 33%



Crunchips Paprika  
oder mit Salz  
250-g-XXL-Packung  
(100 g = € 0,44)

STATT 1.79  
**1.11**

SIE SPAREN 37%



Hasseröder Premium Pils  
Kiste mit 20 x 0,5-L-Flaschen zzgl. 3,10 € Pfand (1 L = € 0,90)

STATT 12.99  
**8.99**

SIE SPAREN 30%



**Tefal**

Dampfbügeleisen FV1511 Access  
PTFE-Bügelsohle, Dampfmengenleistung: 20 g/Min., Vertikaldampffunktion, Extradampfstoß: 90 g/Min., Wassertankvolumen: 200 ml, Selbstreinigungsfunktion, 2.000 Watt

UVP 39.99  
**19.99**

SIE SPAREN 50%