



Von Dinkel bis Binkel

BACKHANDWERK Große und kleine Brötchen, salzige und süße werden beim Bäckerhaus Veit in Bempflingen tagtäglich gebacken. Seit mehr als 90 Jahren widmet sich das Familienunternehmen der traditionellen Backkunst. Groß geschrieben wird aber auch das Engagement außerhalb der Backstube: Vor kurzem bekam das Bäckerhaus den „Mittelstandspreis für soziale Verantwortung in Baden-Württemberg 2019“ verliehen.

TEXT: AMANCAY KAPPELLER | FOTOS: UNTERNEHMEN

Brot ist nicht gleich Brot und Brezel ist nicht gleich Brezel: Das weiß wohl jeder, der sich schon einmal beim Discounter mit Backwaren eingedeckt hat. Das Bäckerhaus Veit mit Stammsitz in Bempflingen betreibt mittlerweile zwar 55 Fachgeschäfte – größten Wert gelegt wird bei dem 1927 gegründeten Unternehmen aber nach wie vor auf das Backen als Handwerk und auf eine hohe Qualität der so erzeugten Ware, erklärt Geschäftsführer Johannes Klümpers. Rund 25 verschiedene Brotsorten und etwa 20 unterschiedliche Brötchenarten hat das Bäckerhaus Veit im Angebot, dazu Spezialitäten aus der Konditorei. Backmischungen werden beim Brot nicht verwendet. „Genuss und Geschmack entstehen, wenn die Teige durch eine lange Teigführung Aroma entwickeln können“, erklärt die Marketingverantwortliche Susanne Erb-Weber.

Am Standort in Bempflingen sind 120 Mitarbeiter beschäftigt. „Jeder Mensch ist bei uns wichtig“, heißt es in der Unternehmensphilosophie. Richard und Adelheid Veit, die das Bäckerhaus jahrzehntlang führten, lebten soziales Engagement vor. So werden seit mehr als 20 Jahren täglich Backwaren an die Tafeln in Reutlingen, Metzingen, Bad Urach und Nürtingen ge-

spendet. Regelmäßig werden Spendenprojekte unterstützt, zum Beispiel zugunsten von Flüchtlingen, Straßenkindern in Kenia oder Suizidgefährdeten in der Region.

Den von der Caritas, der Diakonie und dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau des Landes Baden-

“ Bei uns ist Regionalität nicht nur ein Slogan, wir leben sie.

Johannes Klümpers
Geschäftsführer

Württemberg ausgelobten „Mittelstandspreis für soziale Verantwortung“ bekam der Betrieb nun für langjähriges Engagement für den Erhalt der biologischen Vielfalt, also Biodiversität, verliehen – insbesondere für die Rettung des sogenannten Dickkopfweizens. Um alte Sorten zu retten, kooperiert das Unternehmen mit dem emeritierten Professor Doktor Jan Sneyd, vormals Hochschule Nürtingen, einem Experten für Urgetreide – und außer-

dem mit dem Freilichtmuseum Beuren, wo es inzwischen auch eine Ausstellung zur Rettung des Dickkopfweizens gibt.

„Fünf vor zwölf“ sei es beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, kurz Dickkopfweizen, gewesen, sagt Erb-Weber. In Sachen Brot nimmt das Bäckerhaus Veit bereits seit einigen Jahren auch alte Sorten mit ins Boot. Dabei sei das Thema nicht, diese züchterisch zu verändern, um den Ertrag zu steigern. Vielmehr geht es auch um die Gesundheit: Sorten, die nicht so hochgezüchtet sind, werden vom Verbraucher oft besser vertragen. Im elften Jahr rekultiviert Veit den Dickkopfweizen mittlerweile. 2018 konnten rund 30 Tonnen geerntet werden. Weitere Anbauprojekte gibt es beim Rotkornweizen, beim Goldlein und beim Binkel, auch Igel-Weizen genannt. Im Herbst soll es mit dem Binkel, einer 2000 Jahre alten Brotweizenart, einen ersten Backversuch geben.

Die Nase vorn hat das Bempflinger Unternehmen nicht nur beim Binkel, sondern auch beim Dinkel. Schon 1983, lange vor dem Hype um diese Weizenart, fing Richard Veit damit an, Dinkel zu verbacken. Entsprechend umfangreich ist das Sortiment an Dinkel-Backwaren heute. Mehr als ein Viertel aller Brote etwa wird bei Veit mit Dinkel ge-

backen. „Das wird sehr gut angenommen“, weiß Erb-Weber. Beim Bäckerhaus wird alles Vollkorngetreide täglich in eigenen Mühlen frisch geschrotet und gemahlen.

Last, but not least ist es Regionalität, auf die das Bäckerhaus setzt. Als Zutaten für die Backwaren werden nach Möglichkeit Produkte aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb verwendet: von der Milch über Eier bis hin zu Walnüssen, Zwetschgen und Kirschen. Die Äpfel für den Apfelkuchen stammen gar von der eigenen Plantage in Nürtingen-Raidwangen. Sie reichen in der Regel bis weit ins Frühjahr des Folgejahres hinein. „Bei uns ist Regionalität nicht nur ein Slogan, wir leben sie“, so Johannes Klümpers.



Produktionsleiter Jürgen Lauxmann beim Anfertigen von Hefekränzen in der Backstube. (gr. Bild oben) Geschäftsführer Johannes Klümpers freut sich über den ersten Platz bei der Verleihung des Mittelstandspreises in Stuttgart. (kl. Bild)

DAS BÄCKERHAUS VEIT

wurde 1927 von Albert Veit, Jahrgang 1897, gegründet. Gemeinsam mit Ehefrau Mathilde betrieb er die Dorfbäckerei in Bempflingen. 1954 übernahm Sohn Richard als gelernter Bäckermeister und Konditor das Bäckerhaus. 1973 baute der 2017 verstorbene Richard Veit, unterstützt von seiner Frau Adelheid, eine größere Bäckerei am Ortsrand von Bempflingen. Mittlerweile wird das Bäckerhaus Veit in der dritten Generation von den Töchtern Cornelia Veit, Angelika Immendorfer und Erdmute Veit-Murray als Gesellschafterinnen geleitet. Betrieben werden 55 Bäckereifachgeschäfte, Cafés und Caféhäuser im Raum Metzingen, Reutlingen, Nürtingen, Kirchheim / Teck und Stuttgart.