

weit INFO

DAS NEUESTE AUS UNSERER BACKSTUBE UND UNSEREN BÄCKEREIEN



Liebe Kunden,

das Thema DINKEL wird beim Bäckerhaus Veit schon seit vielen Jahrzehnten groß geschrieben. Richard Veit hat schon 1983, also vor über 30 Jahren, angefangen, Dinkelbrot zu backen. Unser Angebot an Dinkelbrot, Dinkelbrötchen und süßen Dinkelbackwaren ist seit Jahren stetig gewachsen. Einige Backwaren, wie z.B. die Seelen und die Flachswickel haben wir in den letzten Jahren bewusst von Weizen auf Dinkel umgestellt.

Von unseren Kunden haben wir dazu viel positiven Zuspruch erfahren. Auch während der Biosphären Wochen im vergangenen Jahr wurden wir von etlichen Kunden wegen des umfangreichen Dinkelangebots gelobt. Wir haben uns daher für 2014 vorgenommen, Ihnen zusätzlich zu den bestehenden Dinkelbackwaren neue Dinkelspezialitäten in mehreren Aktionswochen anzubieten. Dinkel ist das Thema, das uns – neben dem Dickkopfweizen – durch das ganze Jahr hindurch begleiten wird. Den Auftakt machen wir mit unseren DINKEL WOCHEN im März und April. Unseren Dinkel beziehen wir von der Luz Mühle aus Münsingen-Buttenhausen – somit aus der Region und aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Mehr dazu finden Sie auf den Seiten 2 und 3 unserer Kundenzeitung.

Uns liegt Ihr Wohl am Herzen, und uns ist – neben dem Backwarenangebot – wichtig, dass Sie sich in unseren Bäckereifachgeschäften und in unseren Cafés wohlfühlen. Daran arbeiten wir jeden Tag und wir freuen uns auch über Ihre Ideen, Vorschläge und Ihr Feedback. Schreiben Sie mir gerne.

Herzlichst

Johannes Klümpers

Genuss ohne Grenzen

Unsere Bäcker und Konditoren sind immer am Tüfteln, denken sich neue Backwaren für Sie aus und optimieren bestehende Rezepturen. Wir stellen Ihnen vier Neuigkeiten vor!

Schoko-Croissant

Seit Januar diesen Jahres gibt es das Schoko-Croissant in einer verbesserten Rezeptur: es wird jetzt an beiden Enden in Schokolade getaucht und ist mit einer leckeren Nougat-Füllung versehen. So kann jeder Tag mit einem besonderen Genuß beginnen!



Parisienne

Unser Grand Cru Baguette, das mit einem Anteil Emmmermehl gebacken wird und sich durch eine lange Teigruhe und -reife und seinem besonderen Geschmack auszeichnet, hat im Januar eine Schwester bekommen: das Parisienne Baguette.

Das Parisienne Baguette wird mit Weizenmehl hergestellt, jetzt ebenfalls mit langer Teigführung – für einen herausragenden Baguettegenuss. Wie in Frankreich!



Bio-Steinofenlaib

Unser Bio-Steinofenlaib aus Bio-Weizenmehl und Bio-Roggenvollkornmehl sowie Bio-Roggenvollkornsauerteig wird seit einigen Wochen in 1 kg angeboten, weil der bisherige Laib mit 2 kg doch für viele unserer Kunden zu groß war. Der Bio-Steinofenlaib wird im heißen Steinofen gebacken, schmeckt sehr mild und saftig und hält sich lange frisch.



Dinkel-Cookies

Für zwischendurch, für unterwegs, für alle Fälle gibt es bei Veit jetzt neue Gebäck-Spezialitäten wie die Dinkel-Cookies mit Schokoladenstückchen, in hell und dunkel. Diese Cookies sind schneller weg als man denkt.



GUTSCHEIN

für einen
Dinkel-Cookie

Einlösbar bis zum
12.4.2014 in unseren
Bäckereifachgeschäften

Neues aus unseren Cafés

Unsere kleinen Gäste sind uns genauso wichtig wie die großen: in unseren Cafés bieten wir Kindern Spielmöglichkeiten und den Mamis (vorübergehend) Ruhe. Wir richten Kinderspielecken, Kinderspielzimmer und Kinderspielplätze ein, wie zum Beispiel an unserem Café in Neckartailfingen.



**KLEINE GÄSTE
GANZ GROSS!**

Unterwegs mit Veit im Frühjahr

Kräuterwanderung am Floriansberg

Der Florian über der Stadt Metzingen gelegen bietet auf seinen Magerrasenarealen ein Biotop für vielerlei Kräuter. Manche als Wildgemüse genossen, andere als Heilkräuter geschätzt geben ihr „Bestes“ für unser Wohlbefinden. Sie finden, bestimmen und die Besonderheiten der Wildkräuter kennenlernen, ist das Thema an diesem Nachmittag. Als Aufstriche auf den leckeren Backwaren des Bäckerhauses Veit überzeugen sie doch so manchen Skeptiker.

Frei stehend erhebt sich der Floriansberg als einer der Schwäbischen Vulkanberge auf 522 Höhenmeter. An seinen Hängen Weinberge und zu seinen Füßen der Streuobstwiesensaum. Dem Churer Schutzheiligen St. Florianus war das auf dem Berggipfel erbaute Kirchlein geweiht, von dem sich der Name Floriansberg ableitet. Nach dem Abbruch der Kapelle um 1482 wurde der Name „Florian“ gebräuchlich. Die Aussicht von dort oben muss man selbst erlebt haben.

Termin: Samstag, 26. April, 14.30 Uhr
Gästeköhrerin: Gerda Sautter, Biosphärenbotschafterin Schwäbische Landpartie

Infos: Dauer ca. 3 Std., Strecke ca. 8 km. Wanderschuhe, witterungsbedingte Kleidung.

Anmeldung: Schwäbische Landpartie, bei Maria Stollmeier, Telefon: 07023/908718, E-Mail: info@schwaebische-landpartie.de

Unkostenbeitrag: 6,- €, zu bezahlen bei Antritt der Wanderung. Das Bäckerhaus Veit trägt einen Teil der Kosten dieser Veranstaltung.



Obst, Vulkane und vierbeinige Naturschützer

Die NaturFreunde Metzingen, der Schwäbische Albverein Metzingen und Kohlberg/Kappishäusern laden in Zusammenarbeit mit Veit zu einer Wanderung ein. Wir erleben die Geologie der vorderen Mittleren Alb, die Kulturlandschaft des größten Streuobstwiesengürtels Europas und lernen die vierbeinigen Naturschützer am Florian kennen.

Der Weg führt vom Bahnhof Metzingen über den „neuen“ Ströhmfeldweg zum Florian, von dort zum NaturFreundehaus Falkenberg und wieder zurück.

Dietmar Bez, Erster Bürgermeister der Stadt Metzingen, Heike Witzel-Wilhelm von den NaturFreunden Metzingen und Stefan Tremmel vom SAV Kohlberg-Kappishäusern werden uns fachkundig durch Geologie, Streuobstwiesen und zu den tierischen Naturschützern begleiten.

Termin: Sonntag, 4. Mai, 10 Uhr / Bahnhof Metzingen

Infos: reine Gehzeit ca. 3 - 3,5 Std., ca. 10 km. Festes Schuhwerk, witterungsbedingte Kleidung.

Anmeldung bis 13. April: NaturFreunde Metzingen, Rainer Wilhelm, Telefon: 07123/42404, E-Mail: rainer.wilhelm@naturfreunde-metzingen.de

Unkostenbeitrag: 5,- €, zu bezahlen bei Antritt der Wanderung. Darin beinhaltet sind die geführte Wanderung und Probiererle am Florian und beim NaturFreundehaus Falkenberg.



Urgetreide Dinkel

Dinkel zählt neben Emmer und Einkorn zu den Urgetreiden. Dinkel ist ein enger Verwandter des heutigen Weizens bzw. eine Urform des heutigen Brot- und Futterweizens. Dinkel wurde schon von den Ägyptern vor mehr als 4000 Jahren und von den Kelten angebaut.



Dinkel – ein Spelzgetreide

Dinkelkörner sind im Unterschied zu Weizen mit ihren Spelzen fest verwachsen. Dadurch sind die Dinkelkörner auch besser vor Umwelteinflüssen geschützt. Die Verarbeitung erfordert aber einen zusätzlichen Verarbeitungsschritt, das sogenannte „Entspelzen“. Die Verarbeitung von Dinkel ist also zeitaufwändiger und teurer als bei Weizen.

Dinkel – die Renaissance

Aus den Archivunterlagen des Staatsarchivs Ludwigsburg geht hervor, dass im Jahr 1824 im Anbaugebiet Oberamt Reutlingen und Nürtingen ausschließlich Dinkel und kaum Weizen angebaut wurde.

Aus dem Heimatbuch „Kreis Nürtingen“ Ausgabe 1950 geht hervor, dass mit dem Auftreten des Weizens etwa um 1870 von den Fildern her der Dinkelanbau ständig zurückging. Im Kreis Nürtingen lag er im Jahre 1950 bei nur noch 2 %!

Der Dinkelanbau ging also mit dem Aufkommen der modernen Landwirtschaft und den ertragreichen Weizen-Hochzuchtsorten immer mehr zurück und geriet zunehmend in Vergessenheit. Das gestiegene Umwelt- und Ernährungsbewusstsein zu Beginn der Achtziger-Jahre ließ die Nachfrage nach Dinkel wieder steigen. Dinkel erlebt derzeit in unserer Region eine wahre Renaissance. Er schmeckt im Vergleich zum Weizen etwas nussiger und intensiver und ist auch ernährungsphysiologisch eine interessante Getreideart.

Das Gesundheitsplus

Dinkel wird nicht so intensiv angebaut wie Weizen und gilt daher als weniger belastet. Er wird von vielen Konsumenten nach eigenen Aussagen besser vertragen als Weizen.



Mehr Informationen in unserem Dinkel-Flyer!

NATÜRLICH Dinkel

BACKERHAUS
veit
WEIL'S BESSER SCHMECKT

Wissenswertes zum Urgetreide Dinkel und zur Geschmacksvielfalt der Veit Dinkel-Backwaren

100% Dinkel



Genetzter Dinkel-Laib

Dinkel-Brote

GENETZTER DINKEL-LAIB

Der Teig für den Dinkel-Laib darf 20 Stunden reifen. Er wird von unseren Bäckern einzeln von Hand ausgehoben und im heißen Steinofen gebacken. Er ist sehr aromatisch mit leicht nussiger Note, saftig und mild im Geschmack.

Übrigens: das „eingetzte Brot“ oder auch Netzbrot ist eine traditionelle Brotrezeptur aus dem Schwabenland. Es heisst so, weil das Brot kurz vor dem Ende der Backzeit mit Wasser eingewaschen wird und dadurch seine schöne, glänzende Oberfläche bekommt.

DINKELVOLLKORNBROT

Unser Dinkelvollkornbrot wird mit frischem Dinkelvollkornsauerteig und frisch gemahlenem Dinkel gebacken. Für Liebhaber von eher fein-milden Vollkornbroten!

Wir setzen, wo die Rezepturen es erfordern, für unsere Dinkel-Brote und -Brötchen nur Dinkel-Gluten ein, kein Weizen-Gluten!

100% Dinkel



Dinkelvollkornbrot

DINKEL HAFER BROT

Das Dinkel Hafer Brot wird mit einem Dinkelvorteig und u.a. mit Dinkelmehl, Dinkelvollkornsauerteig, Dinkelvollkornschrot und Haferflocken hergestellt. Es enthält wertvolle β -Glucane aus Hafer, die helfen, den Cholesterinspiegel im Blut zu regulieren.

75% Dinkel



Dinkel Hafer Brot



17. März - 12. April Dinkel-Wochen

Dinkelbrot, Dinkelbrötchen und süße Dinkel-Backwaren

Das Backen mit Dinkel hat beim Bäckerhaus Veit eine jahrzehntelange Tradition. Probieren Sie im Rahmen unserer Frühjahrsaktion, wie gut die Veit Backwaren aus Dinkel schmecken und genießen Sie die Vielfalt unterschiedlicher Rezepturen aus unserer Backstube und unserer Konditorei.

100% Dinkel



Dinkelseelen

100% Dinkel



Dinkel-Streusel mit Johannisbeeren

Süße Dinkel-Backwaren

DINKEL-STREUSEL MIT JOHANNISBEEREN

Der Dinkel-Streusel wird mit einem Dinkel-Hefeteig u.a. mit Dinkelmehl, Milch, Hefe, Ei und Meersalz hergestellt. Auch für die Dinkel-Butterstreusel verwenden wir ausschließlich Dinkelmehl.

DINKEL-COOKIES

In hell und dunkel ein Genuss – zu jeder Zeit und auch unterwegs.

DINKEL-FLACHSWICKEL

- nur in der Aktion -
Wir verwenden für unsere Flachswickel nur noch Dinkelmehl. Flachswickel sind eine alte schwäbische Spezialität, bei der der Teig „gedreht“ wird. Sie werden mit Hagelzucker bestreut. Eine Tasse Kaffee und ein Flachswickel – das ist des Schwaben Glück!

100% Dinkel



Dinkel-Kröstle

Dinkel-Brötchen

85% Dinkel



Dinkelchen

DINKEL-KRÜSTLE

Jedes Dinkel-Kröstle wird einzeln von unseren Bäckern von Hand ausgehoben und im heißen Steinofen gebacken. Die Dinkel-Kröstle werden mit einem Dinkelvollkornsauerteig, mit Dinkelmehl, Dinkelvollkornschrot und Dinkelmalzflöckchen hergestellt.

DINKELSEELEN

Die Dinkelseelen werden mit Dinkelvollkornsauerteig, Dinkelmehl, Dinkelvollkornschrot und Dinkelmalzflöckchen sowie mit Kümmel hergestellt.

DINKELCHEN

Die Dinkelchen werden u.a. mit Dinkelmehl und Dinkelvollkornmehl sowie mit einem Anteil Emmermehl und Dinkelvollkornsauerteig hergestellt.

DINKELVOLLKORNWECKEN

Der Dinkelvollkornwecken wird wie das Dinkelvollkornbrot mit dem täglich frisch geschroteten Dinkel-Korn und einem haus-eigenen Dinkelvollkornsauerteig hergestellt. Er hält sich gut frisch und schmeckt auch getoastet sehr lecker.

DINKEL HAFER WECKLE

Das Dinkel Hafer Weckle wird u.a. mit Dinkelmehl, Dinkelvollkornsauerteig, Dinkelvollkornschrot und Haferflocken hergestellt. Es enthält wertvolle β -Glucane aus Hafer, die helfen, den Cholesterinspiegel im Blut zu regulieren.

100% Dinkel



Dinkel-Cookies

100% Dinkel



Dinkel-Flachswickel

100% Dinkel



Dinkelvollkornwecken

75% Dinkel



Dinkel Hafer Weckle

veit AKTUELLES

RÜCKBLICK NEUERÖFFNUNG

Kirchheim

In der Fußgängerzone von Kirchheim haben wir Ende November ein neues Veit Café mit großem Sitzbereich eröffnet. „Wir haben dabei sehr viel Wert auf eine besondere Wohlfühl-Atmosphäre gelegt, zu der u.a. die hochwertige Ausstattung und Fotos aus Kirchheim gehören, aber auch Fotos von frisch gerösteten Kaffeebohnen und Kaffeespezialitäten, eine Spiel-Küche für unsere kleinen Gäste und eine Dickkopf-Säule, die den Werdegang unseres Getreideprojektes mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen zeigt“, so Johannes Klümpers, Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit. Filialleiterin Theodora Bogler nach den ersten Monaten: „Wir freuen uns sehr, dass das neue Veit Café in Kirchheim von den Kunden so gut angenommen wird. Die Außenplätze laden jetzt im Frühjahr so richtig ein, Sonne, Kaffee und gute Backwaren zu genießen.“



Öffnungszeiten:

werktags 7.30 – 19 Uhr, samstags und sonntags von 8 – 18 Uhr



AKTIONSTAG AM 3. APRIL

**Veit Café Kirchheim
Tannenbergsstraße 55:
Kooperation mit der AOK
von 10 – 13 Uhr
und 14 – 17 Uhr**

- AOK Ernährungsberatung
- Mühlenfahrrad
- Veit Dinkelkunde
- große Verlosung mit tollen Preisen von der AOK und von Veit



VORSCHAU

Slow Food Messe

Stuttgart 10. – 13. April



Vom 10. – 13. April werden wir wieder auf der Slow Food Messe Stuttgart, dem „Markt des guten Geschmacks“, mit unseren handwerklichen Backwaren vertreten sein. Mit dabei: das Dickköpfe-Vollkornbrot sowie eine neue Kreation aus unserer Backstube, das Dickkopf-Walnuß-Krustli! Am Donnerstag 10.4. sowie Samstag 12.4. und Sonntag 13.4. ab 14 Uhr wird Prof. Sneyd an unserem Stand über unsere Getreide Rekulktivierungsprojekte Dickkopfweizen und Rotkornweizen informieren.



Impressum Herausgeber: Bäckerhaus Veit GmbH, Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen, Telefon 07123/93 99-0, Telefax 07123/93 99 25, info@baeckerhaus-veit.de, www.baeckerhaus-veit.de
Redaktion: Johannes Klümpers, Susanne Erb-Weber, Silke Schmid

Für Herbst 2014 bieten wir fünf Ausbildungsberufe bei uns an!

- Bäcker/in ■ Konditor/in
- Bäckereifachverkäufer/in
- Bürokauffrau/-mann
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie (neu!)

Alle Ausbildungsgänge dauern 3 Jahre. Wir unterstützen unsere Auszubildenden in vielfältiger Weise, u.a. mit zwei Lehrern zum Nacharbeiten des Lernstoffes, mit Persönlichkeitstrainings und auch mit Workshops, zum Beispiel in den Klettergarten Lichtenstein, für einen guten Gruppenzusammenhalt.

Das Bäckerhaus Veit bildet derzeit 32 junge Menschen aus:

18 Bäckereifachverkäufer/innen, 6 Bäcker, 6 Konditoren und eine Bürokauffrau in der Verwaltung sowie einen BA Studenten.



SECHS GUTE GRÜNDE,

warum du gerade bei uns eine Ausbildung machen solltest:

1 BETREUUNG

durch einen Ausbilder vor Ort

2 LERN-UNTERSTÜTZUNG

durch hauseigene Lehrer, die für dich da sind

3 WORKSHOPS

mit externen und internen Trainern, für deine persönliche Weiterentwicklung

4 SPASS

Zwei Einführungstage zu Beginn der Ausbildung mit einem Ausflug, Azubi-Weihnachtsfeier – das macht Spaß und fördert den Zusammenhalt.

5 VERANTWORTUNG

Unsere Auszubildenden im dritten Lehrjahr nehmen bereits an Messen teil und dürfen in Vertretung unsere Bäckereifachgeschäfte leiten.

6 PERSÖNLICHER PLUSPUNKT

Mitarbeitergutscheine für Auszubildende, Urlaubs- und Weihnachtsgeld

Bewerbt euch rasch für Herbst 2014 und schickt Eure Bewerbungsunterlagen unter info@baeckerhaus-veit.de an Frau Bärbel Meizler, Ausbildungsbeauftragte beim Bäckerhaus Veit

Backstubenfürungen: Neue Termine Vom Getreide zum Brot – Besuchen Sie uns in Bempflingen!

Kosten pro Person: € 5,- / Schüler und Studenten ausgenommen
Darin enthalten sind Getränke und ein kleiner Snack sowie eine Backwarentüte mit einem Dinkelnetzbrötchen, ¼ Hefekranz und einer Brezel. Bitte schriftliche und verbindliche Anmeldung bei Brigitte Raiser, Bäckerhaus Veit, Weidachstr. 8, 72658 Bempflingen oder per E-Mail: b.raiser@baeckerhaus-veit.de. Bitte geben Sie uns Ihren Vor- und Zunamen, Straße, Ort, Tel.Nr., Ihren Wunsch-Termin und die Personenzahl an, mit der Sie kommen möchten.

Donnerstag, 27.03.14 9 Uhr	Donnerstag, 15.05.14 9 Uhr
Freitag, 28.03.14 19 Uhr	Freitag, 16.05.14 19 Uhr
Donnerstag, 10.04.14 9 Uhr	Donnerstag, 22.05.14 9 Uhr
Freitag, 11.04.14 19 Uhr	Donnerstag, 05.06.14 9 Uhr
Freitag, 25.04.14 19 Uhr	Freitag, 06.06.14 19 Uhr

Engagement für Veit – auch noch im Ruhestand

Heute möchten wir Ihnen Bernhard Stuber vorstellen, 74, Konditor im Ruhestand und neben Bäckermeister Oliver Lahde unser Fachmann für die Backstubenfürungen.

Bernhard Stuber war von 1972 bis zum Eintritt in den Ruhestand beim Bäckerhaus Veit als Konditor tätig. Über 40 Jahre lang hat er die Entwicklung des Bäckerhauses Veit von der kleinen Dorfbäckerei in Bempflingen bis zur anerkannten Handwerksbäckerei in der Region mitbegleitet. Bernhard Stuber kennt Veit „in- und auswendig“. Als er 1 ½ Jahre nach Eintritt in den Ruhestand gefragt wurde, ob er die Betriebsführungen bei Veit übernehmen wolle, sagte er spontan zu und hat seitdem über 300 Führungen mit Gruppen und Einzelpersonen in der Backstube und in der Konditorei fachkundig und mit vielen Anekdoten gespickt durchgeführt.

Über seine Arbeit mit Richard Veit, dem Seniorchef des Bäckerhauses Veit, sagt er: „Richard Veit war immer sehr

anspruchsvoll, aber auch immer sehr fair und sozial eingestellt.“ Das Familiäre bei Veit schätzt Bernhard Stuber auch heute noch und er findet es gut, dass an den handwerklichen Traditionen festgehalten wird. Seine Arbeit ist wichtig. Kommentar eines Kunden nach der Führung: „Dass beim Veit so viel von Hand gemacht wird, hätte ich nicht gedacht.“ Bernhard Stuber freut sich drüber.



Bernhard Stuber bei einer Führung für Hörgeschädigte von der Johann-Waldner-Schule Nürtingen