BÄCKERHAUS

veitINFO

AUSGABE NR. 20
NOVEMBER 2014

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und unseren Cafés

Tolle Weihnachts-Aktion auf Seite 3!

Liebe Kunden,

die Tage werden kürzer und die Advents- und Weihnachtszeit naht mit großen Schritten. Ein bewegtes Jahr 2014 klingt allmählich aus, auch für uns im Bäckerhaus Veit u.a. mit dem Bauern- und Biosphären-markt in Bempflingen. Bei diesem Tag der offenen Tür haben viele Kunden die Gelegenheit genutzt, bei uns hinter die Kulissen zu schauen und sich von der vielfältigen Handwerkskunst und vom Einsatz hochwertiger und regionaler Rohstoffe ein Bild zu machen. Wer uns nicht besuchen konnte, kann sich gerne zu einer Betriebsführung in Bempflingen anmelden.

Für mich persönlich ist die Weihnachtszeit immer mit Kindheitserinnerungen verbunden, wie z.B. dem Duft von frischem Weihnachtsgebäck.
In der Veit Backstube sind jetzt viele fleißige und kundige Hände dabei, die leckeren Weihnachtsgebäcke frisch für Sie herzustellen. Wir behalten diese Tradition der handwerklichen Weihnachtsbäckerei bewusst bei und hoffen, dass wir Ihnen diese „schönste Zeit des Jahres“ mit einer Tasse Kaffee oder Tee und unseren weihnachtlichen Leckereien, zu Hause oder in unseren Cafés, besonders genussreich gestalten können.

Sehr ans Herz legen wollen wir Ihnen unser Ermstäler Hutzelbrot mit der besonderen Rezeptur von Norbert Wiese, unserem Bäckermeister und langjährigem Produktionsleiter, mit gedörrten Birnen, Zwetschgen und mit Walnüssen aus dem Ermstal.

Bei aller Betriebsamkeit vor Weihnachten kann diese Zeit auch eine erholsame Zeit der Stille und Besinnung sein. Wir wünschen Ihnen eine genussvolle und besinnliche Advents- und Weihnachtszeit und bereits ein gutes neues Jahr.

Herzlichst
Ihr

Johannes Klümpers

Es weihnachtet sehr!

Wann es welche Weihnachts-Spezialitäten bei uns gibt, finden Sie auf Seite 2.

Wenn es nach Zimt und Vanille, Nelken und Piment, Kardamom und Koriander duftet, dann ist Weihnachten nicht mehr weit.

Die schöne Zeit der Gutsle, Lebkuchen, Stollen und anderer Leckereien hat begonnen. Wer keine Lust oder auch einfach keine Zeit hat, selbst zu backen, dem bieten wir in unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés eine große Auswahl an selbst hergestellten Spezialitäten an.

Von Hand und mit viel Liebe für Sie hergestellt!

Ausstecherle, Butter-S, Zimtsterne, Elisenlebkuchen mit Schoko oder Walnuss, Mohnstollen, Ermstäler Walnuss-Stollen und ganz neu Ermstäler Kirschkrönchen.

Weihnachtsbaum schmücken bei Veit

Liebe Kindergärten,

Anfang Dezember wollen wir mit Kindergarten-Kindern Weihnachtsbäume bei Veit schmücken, mit selbst gebasteltem Weihnachtsschmuck, und laden Sie herzlich ein, sich dafür rasch zu bewerben, möglichst bis zum **28. November.** Jeder teilnehmende Kindergarten erhält als Dankeschön Backwaren-Gutscheine über € 50,–

Hier finden die Weihnachtsbaum-Aktionen statt:

- **Stuttgart-Vaihingen** · Robert-Koch-Straße 65
- **Wendlingen Café** · Unterboihinger Straße 26
- **Stuttgart-Vaihingen** · Heerstraße 30
- **Reutlingen-Sickenhausen** · Eichgartenstraße 1
- **Bad Urach** (REWE Markt im Elsach-Center) Gebrüder-Gross-Straße 11
- **Neckartailfingen Café** · Nürtinger Straße 60

Pro Standort können wir eine Kindergartengruppe annehmen. Es zählt das Datum Ihrer Anmeldung. Kontakt und Anmeldung: Frau Brigitte Raiser, Tel.: 07123/9399-15, E-Mail: b.raiser@baeckerhaus-veit.de

BÄCKERHAUS veitINFO

Apfel, Nuss und Mandelkern...

Unser saftiges Apfelbrot:

Eine besondere Spezialität in der Vorweihnachtszeit mit Äpfeln aus unserer eigenen Apfelplantage nahe Raidwangen bei Nürtingen, mit 50 % Äpfeln, mit Mandeln und mit Zimt. Ein Hochgenuss zu einer duftenden Tasse Kaffee!

Seit 2012
gibt es bei Veit in der
Vorweihnachtszeit das köstliche

Ermstäler Hutzelbrot

mit gedörrten Birnen, Zwetschgen und mit Walnüssen aus dem Ermstal. Wir beziehen die Birnen und Zwetschgen und die von Hand aufgelesenen Walnüsse vom HG Markt Metzingen-Neuhausen. Die Erzeuger erhalten einen fairen Preis, sodass sich das Auflesen und Abliefern auch lohnt.

Das Dörren der Birnen und der Zwetschgen erfolgt bei der Bruderhaus Diakonie auf dem Hofgut Gaisbühl in Reutlingen mit körperlich und geistig benachteiligten Menschen. Ein rundum sinnvolles Regional-Projekt, wie wir finden.

Jetzt **genießen:** Traditionelle Weihnachtsbackwaren mit Produkten aus der Region

Unser „Fahrplan“ zum Weihnachtsgenuss

Elisenlebkuchen Schoko und Walnuss	**06.11. – 24.12.**
Ausstecherle, Butter-S, Zimtsterne	**18.11. – 24.12.**
Raidwanger Apfelbrot	**20.11. – 16.12.**
Ermstäler Hutzelbrot	**20.11. – 24.12.**
Butter-Weihnachtsstollen	**20.11. – 24.12.**
Ermstäler Kirschkrönchen, Weihnachtsgebäckteller	**28.11. – 24.12.**
Nikolaus mit Pfeife	**04.12. – 06.12.**
Mohnstollen und Ermstäler Walnuss-Stollen	**11.12. – 24.12.**

Freuen Sie sich auf unsere traditionelle Neujahrsbrezel am **Dienstag 30. und Mittwoch 31. Dezember.**

Wissenswertes über das Ermstal

Das Ermstal ist nach dem gleichnamigen Gewässer benannt, welches in Seeburg, einem Ortsteil von Bad Urach, auf 655 m über NN entspringt. Die Quelle der Erms ist eine Karstquelle, welche am Fuße der Schwäbischen Alb in aller Regel als Quelltopf zutage tritt. Die Erms schüttet bis zu 400 l/s oder 24 m³/min.

Das Ermstal schneidet sich tief in das Gesteinspaket der Schwäbischen Alb ein. Die gegenüberliegenden, bewaldeten Hänge des Albtraufs werden von den Felsen des weißen Juras gekrönt. Unterhalb von Bad Urach weitet sich das Tal der Erms und fließt dann durch Dettingen, Neuhausen und Metzingen.

Die Erms mündet in Neckartenzlingen auf einer Höhe von 285 über NN in den Neckar.

BÄCKERHAUS veitINFO

Neues aus der Backstube

Ein dickes Ding!

Die neue Dinkel-Backhaus-Kruste ist ein 3,5 kg schweres, uriges Dinkel-Brot, das mit 100 % Dinkel hergestellt wird und auf der Steinplatte mit einer herrlichen Kruste gebacken wird. Wer sich an den Bauern- und Biosphärenmarkt im Oktober und die überbackenen Krustenbrotscheiben von Norbert Wiese erinnert, der wird sich auf dieses Brot sicher freuen!

Voraussichtlich erhältlich ab Anfang 2015.

Dinkel-Backhaus-Kruste

Voller Genuss im Doppelpack…

Biosphären Doppel-Fit heißt unser neues Weizenvollkornbrot mit Weizenvollkornschrot, Bio-Roggenvollkornsauerteig, Dinkelvollkornschrot, vielen Saaten und u.a. Rapskernen und Traubenkernmehl. Es schmeckt sehr saftig und ist reich an Ballaststoffen. Gibt´s natürlich auch einzeln zum Genießen!

Jetzt schon überall bei uns zu haben.

Biosphären Doppel-Fit

Unsere neuen Backwaren präsentieren Ihnen Peter Mayer (Bäckermeister, links) und Marius Dolde (Bäckergeselle, rechts)

Äffle & Pferdle kommen wieder!

Für alle Äffle & Pferdle-Fans jetzt schon vormerken: direkt nach Weihnachten, ab dem 29. Dezember, machen Äffle & Pferdle wieder Station bei Veit. Freuen Sie sich auf viele nette Äffle & Pferdle-Produkte, u.a. neue Kaffeebecher und Müslischalen – ideal auch als Geschenk.*

*In ausgewählten Bäckereifachgeschäften und in unseren Cafés erhältlich

Berliner-Aktion

Vom 29.12.2014 bis 17.2.2015 gilt in unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés:
Nur 5 Berliner zahlen,
dafür 6 Berliner mitnehmen!

Unser Tipp!

Für die festliche Küche an Weihnachten und Silvester empfehlen wir unser Grand Cru Baguette und unser Parisienne Baguette.

Große Weihnachts-Aktion

Ausschneiden und schnell einlösen!

COUPON 1

Bei einem Einkauf ab € 15,–
gibt es einen Gutschein für
1 Raidwanger Apfelbrot gratis!

Einlösbar bis zum 16.12.2014

COUPON 2

Bei einem Einkauf ab € 10,–
gibt es einen Gutschein über

20% Rabatt

auf alle Backwaren, den Sie z.B. für Ihre größeren Festtagseinkäufe vor Weihnachten gut nutzen können!

Einlösbar bis zum 31.12.2014

Aktuelle Termine & Infos

Umbau und Neueröffnung Neckartailfingen

Rund 25 Jahre ist es her, dass das Bäckerhaus Veit in der Nürtinger Straße 16 in Neckartailfingen ein Bäckereifachgeschäft eröffnete. Um diesen Standort für unsere Kunden schöner und angenehmer zu gestalten, wurde er jetzt umgebaut und modernisiert und mit zwölf Sitzplätzen ausgestattet. Die kleine Show-Bäckerei und der Terrassenbereich werden beibehalten. Filialleiterin Renate Maier und ihr Team freuen sich, Sie in neuer Wohlfühlatmosphäre ab dem 20. November in der Nürtinger Straße 16 begrüßen zu dürfen.

Neueröffnung Stgt.-Fasanenhof

Am 25. Februar 2015 werden wir ein neues Veit CaféHaus am Europaplatz 20 in Stuttgart-Fasanenhof eröffnen mit vielen neuen Ausstattungselementen, u.a. mit Kinderspielecke und einem umfangreichen Angebot an Kaffee- und Teespezialitäten.

Schön & Gut Messe Münsingen

Vom 31. Oktober – 2. November waren wir wieder auf der Schön & Gut Messe in Münsingen vertreten. Neben Apfelbrot, Hefekranz und Flachswickel waren das Dickköpfle-Vollkornbrot, die Dickköpfle-Walnuss-Krusti und die Biosphären Rotkörnle Brötchen die absoluten Renner an diesen drei Tagen.

Für alle Fans unserer neuen Rotkorn-Backwaren: Diese speziellen Backwaren mit Richards Rotkornweizen und besonderen Zutaten wie Traubenkernmehl und Ermstäler Kirschpürée wird es voraussichtlich im März 2015 in einer Aktion in unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés zu kaufen geben.

Backstubenführungen

Vom Getreide zum Brot – besuchen Sie uns in Bempflingen!

Hier unsere neuen Termine:

Freitag, 30.01.15 | 19 Uhr	Donnerstag, 05.03.15 | 9 Uhr
Donnerstag, 05.02.15 | 9 Uhr	Freitag, 06.03.15 | 19 Uhr
Freitag, 06.02.15 | 19 Uhr	Freitag, 13.03.15 | 19 Uhr
Freitag, 27.02.15 | 19 Uhr	Freitag, 27.03.15 | 19 Uhr

Kosten pro Person: € 5,– / Schüler und Studenten ausgenommen. Darin enthalten sind Getränke und ein kleiner Snack sowie eine Backwarentüte mit einem Dinkelnetzbrot, 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.

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

2. Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Tür in Bempflingen: Ein voller Erfolg!

Über 10.000 Besucher kamen am 12. Oktober zu uns nach Bempflingen – Erzeuger, Vereine und Institutionen lobten die gelungene Veranstaltung

Einen derartigen Besucheransturm hatten wir und die rund 30 beteiligten Erzeuger, Vereine und Institutionen nicht erwartet. Schon zum Start um 11 Uhr strömten die Menschen aus der Region auf unser Betriebsgelände in der Weidachstraße. Bei schönstem Herbstwetter gab es an den vielen Info- und Verkaufsständen, einem mobilen Holzbackofen und in der Backstube jede Menge zu sehen und zu verkosten. So konnten die Besucher etwa zuschauen, wie die Veit-Brezeln von Hand geschlungen werden oder wie Holzofenbrot im gemauerten Steinofen gebacken wird. Für die kleinen Gäste war allerhand geboten: beim Kinderbacken mit unseren Bäckern durften die Kinder ihren Kuchen am Stil individuell verzieren. Aber auch das Kinderprogramm auf dem Hof war der Hit: Die Zaubershow und das Bungee-Trampolin kamen bei den Kleinen sehr gut an.

Besonderen Anklang fand der Stand, an dem die Dickköpfle-Backwaren und – ganz neu – Backwaren mit Rotkornweizen angeboten wurden. Prof. Dr. Jan Sneyd, der diese Getreideanbauprojekte für uns betreut, wurde nicht müde, alles über den Schwäbischen Dickkopf-Landweizen und Richards Rotkornweizen zu erzählen.

„Der Erfolg der diesjährigen Veranstaltung kommt auch den örtlichen Vereinen zugute. Die Einnahmen aus dem Kinderbacken und vom Glücksrad haben wir an die Jugendfeuerwehr Bempflingen, für das Bempflinger Jugendprojekt Gleis 1 und für die Jugendabteilung des Schützenvereins Bempflingen gespendet“, so Johannes Klümpers, Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit.

Kleine Kicker ganz groß beim 5. Bäckerhaus Veit Junior-Cup

„Wir kommen wieder“, „Ein super Turnier“, „Das hat richtig viel Spaß gemacht“, so und ähnlich waren die Rückmeldungen der 48 Mannschaften, die am 13. und 14. September zu Gast auf der Bempflinger Sportanlage Waldeck und beim TV Bempflingen waren. Beim 5. Bäckerhaus Veit Junior-Cup gab es zwei Tage Emotionen pur rund um den Sportplatz. Die kleinen Kicker waren es, die ein ganzes Wochenende im Mittelpunkt standen. Sie wurden von Trainern und Eltern großartig angefeuert und freuten sich, einem zahlreichen Publikum zeigen zu können, wie toll sie schon Fußball spielen können. Die Zuschauer sahen packende Dribblings, präzise Schüsse, Flanken wie an der Schnur gezogen, unglaubliche Torwartparaden und sage und schreibe 362 Tore.

Dass die Jungs und Mädchen und die Zuschauer bei Kräften blieben, dafür sorgte das Team von Brigitte Raiser vom Bäckerhaus Veit. Neben ofenfrischen Brezeln waren vor allem der Flammkuchen und frisch zubereitete Quarkbällchen der absolute Renner. Auch Geschäftsführer Johannes Klümpers ließ es sich nicht nehmen und beobachtete begeistert das rege Spielgeschehen. Er übergab im Rahmen der Siegerehrung Backwarengutscheine, die jedes Kind für seine Turnierteilnahme erhielt.

Die Turniersieger waren: TV Bempflingen (D), TSV Gomaringen (E), TSG Young Boys Reutlingen (F-Junioren) und TSV Ötlingen (F-Junioren).

Menschen beim Bäckerhaus Veit

Heute möchten wir Ihnen Petra Eichhorn vorstellen, 45, verheiratet, 1 Sohn, von Beruf Wohnberaterin und bei Veit freiberuflich als Dekorateurin tätig.

Frau Eichhorn kommt aus Neuffen und hat in Linsenhofen fünf Jahre lang mit einer Partnerin zusammen einen Laden für Wohnaccessoires und Pflanzen betrieben. Kränze basteln, Zimmer umdekorieren, das Spiel mit unterschiedlichen Farbtönen, die Lust am Verschönern von Räumen ist ihr schon seit Kindertagen eigen. „Mit den Händen arbeiten ist einfach meins“, sagt Petra Eichhorn lachend und meint damit auch ganz handfeste Arbeiten wie Tapezieren, Rasenmähen und Heckenschneiden.

Für uns ist das „grüne Händchen“ von Frau Eichhorn gepaart mit dem Gespür für ganz praktische Dinge im Bereich der Raumdekoration ein Glücksfall. Wir freuen uns sehr, dass wir Frau Eichhorn seit Oktober 2013 für die Dekoration unserer Bäckereifachgeschäfte und Cafés auf Basis des von uns vorgegebenen Farbkonzeptes gewinnen konnten.

„Ich schätze beim Bäckerhaus Veit besonders die Arbeit im Team, insbesondere mit Frau Meizler und Herrn Knecht, aber auch meine Freiräume zum Gestalten. Jeder Veit-Standort ist anders, es geht um das Schaffen einer besonderen Atmosphäre im Raum, und das ist jedes Mal wieder neu und spannend“, berichtet Petra Eichhorn von ihrer Arbeit.