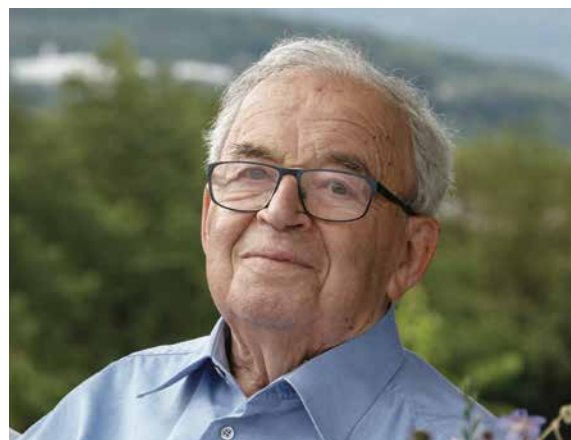


BÄCKERHAUS

# veit INFO

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und Cafés



Liebe Kundinnen und Kunden,

am 27. November 2017 mussten wir Abschied nehmen von unserem Seniorchef Richard Veit, der im Alter von 87 Jahren verstorben ist. Richard Veit hat das Bäckerhaus Veit, die Philosophie und die Werte des Unternehmens über viele Jahrzehnte maßgeblich gestaltet. Die Geschäftsleitung, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Familie Veit blicken mit großer Dankbarkeit auf sein Lebenswerk zurück. Er wird uns als liebenswerter, warmherziger und großzügiger Mensch in Erinnerung bleiben. Das Menschliche gepaart mit seinem Fachwissen und seinen unternehmerischen Leistungen machen ihn unvergessen.

Gesundes Brot war Herrn Richard Veit immer sehr wichtig. Unsere Aktion „Fit in 2018“ hätte ihm daher gut gefallen. Probieren Sie im April unser neues Proteinbrot, unseren Goldlein und ein Leinöl aus unserem eigenen Leinsamen. Im Mai wollen wir Sie in die bunte und leckere Welt der American Bakery entführen. Lesen Sie auf Seite 3, wie die Beziehung von mir, Cornelia Veit, zur amerikanischen Westküste und der California Cuisine entstand, was meine Lieblings-Backwaren in den USA und hier bei Veit sind und warum ich gerne in meine schwäbische Heimat zurückgekehrt bin.

Alle Informationen zu unseren Aktionen, neuen Produkten und Events finden Sie wie immer auf unserer Homepage.

Viel Spaß bei der Lektüre unserer VeitINFO!

Herzlichst,

Cornelia Veit  
Geschäftsführende  
Gesellschafterin

Johannes Klümpers  
Geschäftsführer



Der **Goldlein**, den wir für das neue Brot Proteingold einsetzen, stammt aus eigenem Vertragsanbau von der Schwäbischen Alb. Bis ca. 1950 wurde in unserer Region noch Lein angebaut. Heute gibt es hier praktisch keinen Leinanbau mehr. Wir wollen den Lein wieder heimisch machen: Für 2018 lassen wir bei unseren Partner-Landwirten Bernd Schweiss und Gerhard Hermann auf der Schwäbischen Alb auf 4 Hektar Goldlein für uns anbauen. Damit Sie unsere „Goldschätzchen“ auch mal pur testen können, z. B. zum Müsli, gibt es in ausgewählten Veit Fachgeschäften eine 250g-Packung Veit Goldlein zu kaufen.



Das **Veit Leinöl** in der 100 ml-Flasche wird in der Ölmühle Ditzingen aus unserem Goldlein im Kaltpressverfahren frisch hergestellt, exklusiv für unsere Fachgeschäfte. Solange Vorrat reicht!

Diese Kombi ist unser absoluter **Fitness-Hit**: eine Scheibe Proteingold, Naturquark, ein Spritzer kaltgepresstes Leinöl und frische Frühlingskräuter! Die Öl-Eiweiß-Kost verdanken wir übrigens Frau Dr. Johanna Budwig, Apothekerin und Biochemikerin, 1908 in Essen geboren, 2003 in Freudenstadt, im Ländle, verstorben.

Mehr Infos über unser Lein-Anbauprojekt finden Sie auf unserer Homepage und im ursprünglich & regional-Flyer.



## FIT in 2018

9. April – 5. Mai



### NEU: Proteingold reich an Eiweiß bei reduziertem Kohlenhydrateanteil\*

Mit unserem neu entwickelten Dinkelbrot „Proteingold“ wollen wir gerade jetzt im Frühjahr Impulse für ein proteinbasiertes Gewichtsmanagement geben. Pflanzliche Proteine liegen im Trend. Für dieses neue, saftige Proteinbrot kombinieren wir die Urgetreide Dinkel und Emmer mit den Superfoods Goldlein, Chia, Hirse und Amaranth.

\*Innere Werte Proteingold: 28% des gesamten Brennwertes gehen auf das Konto **Eiweiß**. Das Proteingold enthält **40% weniger Kohlenhydrate** als ein herkömmliches Dinkelbrot.

Für eine ausgewogene Ernährung ebenfalls zu empfehlen: unser Dinkelvollkornbrot, das Rusti-Korn, ein herzhaftes Roggenvollkornbrot und das Ur-Emmerle mit Emmer von der Schwäbischen Alb. Alle unsere Brote sind vegan.



## Vier Café-Neueröffnungen erwarten Sie im Mai und Juni:

### Neueröffnung nach Umzug Veit Café in Oberboihingen, Nürtinger Straße 23

Ab Eröffnung auch sonntags von 8 – 17 Uhr für Sie geöffnet! Über 40 Innen- und 25 Außensitzplätze, Parkplätze, Kinderspielecke, Kamin, Gäste-WLAN, Hundestation, schönes und modernes Ambiente.

### Neueröffnung CaféHaus Veit in Pfullingen, Daimlerstraße 1/1

Unsere Öffnungszeiten: montags bis samstags von 6.00 – 19.30 Uhr, sonntags von 8.00 – 18.00 Uhr, ca. 100 Innen- und 30 Terrassenplätze, Gäste-WLAN, Kinderspielecke, gemütlicher Kamin, belebtes Wasser, Hundestation, Fahrradständer und Parkplätze.

### Neueröffnung nach Umbau Veit Café in Großbettlingen, Scheidenwasenstraße 2

Ab Eröffnung auch sonntags von 8 – 17 Uhr für Sie geöffnet! Ca. 80 kostenlose Parkplätze.

### Neueröffnung Gutes von gestern, Frisches von heute in Bempflingen, Weidachstraße 8

Café mit schönen Innen- und Außensitzplätzen. Auf Backwaren vom Vortag gibt es 50 % Rabatt. Auf Übermengen frisch aus der Backstube gibt es 20 % Nachlass.



Die genauen Eröffnungstermine und alle Eröffnungsangebote finden Sie auf [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de).

## Unsere Events im April und Juni:

# Lesung

Lesung mit Autorin Felicitas Wehnert aus ihrem neuen Buch „Unsere Gartenschätze im Südwesten“ und Vortrag Prof. Sneyd zu alten Getreidesorten



- **Donnerstag, 19. April, 19.30 – 20.30 Uhr,** im CaféHaus Veit, Kirchstr. 61 (Nagelhaus), Nürtingen, Tel. 07022 8388
- **Donnerstag, 7. Juni, 19.30 – 20.30 Uhr,** im neuen CaféHaus Veit, Daimlerstr. 1/1, Pfullingen

Freuen Sie sich auf zwei spannende Lesungen mit Autorin Felicitas Wehnert, vormals Südwestrundfunk, und auf einen Vortrag unseres Urgetreide-Experten Prof. Sneyd mit dem Schwerpunkt auf alten Getreidesorten. Das erwartet Sie:

- Begrüßung mit einem Glas Metzinger Mesecco
- Teil 1 der Lesung: Aus den Kapiteln über Getreide (Emmer, Dinkel, Dickkopfweizen)
- Vortrag Prof. Dr. Jan Sneyd: Die Rettung des Dickkopfweizens und Backwarenverkostung des Bäckerhauses Veit
- Teil 2 der Lesung: Aus dem Kapitel über die Ermstaler Knorpelkirsche

Am 18. April  
starten wir in die  
**Erdbeer-Zeit.**

Genießen Sie die leckeren  
Erdbeer-Köstlichkeiten aus  
unserer Konditorei!



### Jetzt anmelden!

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung direkt im CaféHaus Veit im Nagelhaus Nürtingen und im neuen CaféHaus Veit in Pfullingen (ab Eröffnung) oder per E-Mail bei Frau Susanne Erb-Weber: [s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de](mailto:s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de)

Kostenbeitrag: 8 Euro pro Person

(inkl. 1 Begrüßungsdrink, Brotverkostung, 1 alkoholfreies Getränk oder Heißgetränk nach Wahl)

# AMERICAN ★Bakery★

Vom 14. Mai – 2. Juni

Freuen Sie sich auf tolle neue Backwaren aus unserer Konditorei, für die wir uns von der Original American

Bakery haben inspirieren lassen: Cup Cakes, Cheese Cake, American Pie, Muffins, Banana Bread und Scones. Die amerikanischen Scones werden nicht, wie in England üblich, mit clotted cream serviert. Die herzhafte Variante der Scones, wie sie Frau Veit aus Kalifornien kennt, mit Speck, Dill und Rosmarin, ist ein leckerer, kleiner Snack für zwischendurch.

Probieren Sie unsere Snacks im Mai, u. a. einen Bagel mit Räucherlachs und Frischkäse.



*Frau Veit, Sie sind in Bempflingen mit der Familienbäckerei Veit groß geworden, Sie werden in diesem Jahr 50, haben 18 Jahre in den USA gelebt und sind letztes Jahr als Geschäftsführerin ins Unternehmen zurückgekommen. Was hat Sie in die USA geführt?*

Cornelia Veit: Ich bin 1998 zum Studium nach San Francisco gegangen und habe dort meinen Bachelor of Fine Arts gemacht, mit dem Schwerpunkt Interior Architecture. Das Studium in Kalifornien war in mehrfacher Hinsicht prägend. Ich habe in dieser Zeit meinen Mann Daniel Mason kennengelernt, der aus dem Süden Kaliforniens stammt und dasselbe Studium absolviert hat. Wir teilen nicht nur die Leidenschaft für schöne Dinge und Interior Design, sondern auch für gutes Essen und gute Backwaren.



Cornelia Veit bei der Ankunft 1998 in USA

*Wie sind Sie beide 2008 von Kalifornien nach Seattle gekommen?*

Über mehrere Jahre reifte der Plan bei mir, ein Geschäft für Möbel und schöne Wohnaccessoires zu eröffnen. Das habe ich mit Unterstützung meines Mannes am 18.6.2008 an der Waterfront von Seattle dann gemacht: Das Geschäft trug den Namen LIAVE (zusammengesetzt aus CorneLIA und VEit). Mein Mann Daniel hat in dieser Zeit u. a. Möbel für LIAVE designt, wir hatten sehr besondere, ausgewählte Produkte, es war eine spannende Zeit. Das Geschäft wurde in Seattle und in der Presse als



Graduation Cornelia Veit 2003, mit den Eltern Richard und Adelheid Veit

„highly curated store“ bezeichnet. Wir waren über die Region hinaus bekannt für „beautiful things meant to be used“ und für unsere kompromisslose Liebe zum Detail und zur Qualität. Wir haben LIAVE Ende 2013 geschlossen.

*Sie haben nie den Kontakt zu Ihrer Familie und zum Bäckerhaus Veit verloren. Wie kam es, dass Sie ab 2014 sporadisch und ab 2016 komplett nach Bempflingen zurückgegangen sind?*

2013 übernahm Herr Klümpers die Verantwortung als Geschäftsführer des Bäckerhauses Veit. Durch den Beirat kam ich ab 2014 immer wieder mit den Zukunftsthemen der Bäckerei und auch mit Herrn Klümpers in Kontakt. Ich bin dann zwei Jahre zwischen den USA und Bempflingen gependelt, war praktisch beratend tätig, u. a. habe ich die Weiterentwicklung des Interior Designs unserer Fachgeschäfte,

Cafés und Caféhäuser mit gestaltet. In Abstimmung mit meinen Eltern und meinen Schwestern Angelika Immendorfer und Erdmute Veit-Murray, die ebenfalls Gesellschafterinnen sind, haben mein Mann Daniel und ich dann 2016 beschlossen, komplett nach Deutschland umzuziehen. Seit August 2017 bin ich gemeinsam mit Herrn Klümpers Geschäftsführerin des Bäckerhauses Veit.



Cornelia Veit und Ehemann Daniel Mason kurz nach der Hochzeit

*Frau Veit, was hat Sie am American Way of Life fasziniert?*

Die Offenheit in den USA und die Lebensphilosophie „you can do it“ haben mich von Anfang an fasziniert. Zum Beispiel gibt es nach einem Scheitern in den USA den unbedingten Glauben an einen Neuglück. Wenn etwas auf die eine Weise nicht geht, geht es auf eine andere. Chancen zuerst sehen, nicht das Problem, wie es häufig in Deutschland der Fall ist. Ich bin vom Naturell her schon deutsch. Aber ich habe diese Offenheit und den Mut der Amerikaner, etwas angstfrei anzugehen, übernommen. Beide Lebensweisen sind heute Teil meines Ichs. Bempflingen ist für mich einfach Heimat. So schön Kalifornien oder Seattle sind, so schön ist es, wieder hier zu sein. Durch meine Schwester Dorothee in den USA und meine Schwester Sabine, die in Kanada lebt, und natürlich durch die Verbindungen meines Mannes zu Kalifornien gibt es immer auch den Kontakt „nach drüben“. Mein Vater Richard Veit



Geschäft LIAVE in Seattle



Ehemann Daniel Mason, gebürtiger Kalifornier, vor der Golden Gate Bridge

fand die USA immer besonders, er hat sich dort bei seinen Besuchen mit meiner Mutter viele Impulse geholt. Er hat uns jetzt verlassen. Aber in gewisser Weise darf ich das Unternehmen gemeinsam mit meinen Schwestern und Herrn Klümpers in seinem Sinne weiterführen: offen für Neues und dennoch der Heimat verbunden.

*Eine letzte Frage: Was sind Ihre favorites der American Bakery, was Ihre Lieblings-Backwaren bei Veit?*

Ich liebe Amerika, weil es eine Multi-Kulti-Gesellschaft ist, in Menschen, Lifestyle und Essenskultur. Für mich sind die amerikanischen, rezenten Scones etwas Besonderes. Mein Mann Daniel liebt Cheese Cake und Chocolate Chip Cookies. Ich mag es gerne herzhaft und mache mir für Salate meine Croutons mit Rosmarin selbst. Wenn ich in die USA geflogen bin, hatte ich immer Brezeln und Hefengebäck von Veit dabei. Unsere Brote und die Brotvielfalt, eine frische Brezel, der Hefekranz, diese Backwaren vom Bäckerhaus Veit liebe ich besonders.

# Aktuelle Termine & Infos



## Dickkopfweizenausstellung im Freilichtmuseum Beuren

Im Freilichtmuseum Beuren steht seit 2017 das Thema „Alte Sorten“ im Fokus. Die Dickkopfweizen-Ausstellung, die dort seit August 2017 zu sehen ist, läuft aufgrund des großen Interesses in diesem Jahr weiter. Die Öffnungszeiten des Freilichtmuseums finden Sie unter [www.freilichtmuseum-beuren.de](http://www.freilichtmuseum-beuren.de).

## Dinkelvollkornbrot ist Brot des Jahres 2018

Schon gewusst: Dinkelvollkornbrot wurde vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks zum Brot des Jahres 2018 gekürt! Probieren Sie unser feines Dinkelvollkornbrot, das mit einem Dinkelvollkornsauerteig und frisch gemahlenem Dinkel gemacht wird.



## Ausbildung bei Veit – jetzt bewerben!

Im Herbst 2018 starten wieder 5 Ausbildungsgänge bei uns:

- Bäcker/in • Konditor/in
- Bäckereifachverkäufer/in
- Kaufmann/frau für Büromanagement
- Fachmann/frau für Systemgastronomie

Auch für das duale Studium (DHBW) bieten wir im Herbst wieder neue Plätze an. Bewerbt Euch rasch und schickt Eure Bewerbungsunterlagen an Frau Sonja Schmidt, Personalreferentin, [s.schmidt@baeckerhaus-veit.de](mailto:s.schmidt@baeckerhaus-veit.de).

**Durchstarten mit uns:**  
Bei gutem Ausbildungsabschluss spendiert Dir das Bäckerhaus Veit Deinen Führerschein!



## Lange Teigführung – besser verträglich

FODMAPs sind fermentierbare Oligo-, Mono- und Disaccharide und Polyole, die für eine Unverträglichkeit von Getreide verantwortlich gemacht werden. Bei einer langen Teigverarbeitung werden diese FODMAPs nach aktuellem Stand der Forschung abgebaut.

## E-Mail-Newsletter

Jetzt Newsletter abonnieren und von exklusiven Vorteilen profitieren!

[www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**IMPRESSUM** Herausgeber: Bäckerhaus Veit GmbH, Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen, Tel. 07123 9399-0, Fax 07123 9399-25, [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de), [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)  
Redaktion: Cornelia Veit, Johannes Klumpers, Susanne Erb-Weber, Silke Schmid

# veitINFO

## Fotowettbewerb: Schicken Sie uns Ihr Veit-Foto!

Schicken Sie uns ein Foto von Ihrem Veit-Lieblingsprodukt! Wir freuen uns über besonders schöne, witzige und künstlerische Fotos.

Die 3 schönsten Fotos werden prämiert: mit je 1 Backwarengutschein über 100 Euro, 75 Euro und 50 Euro.

Einsendeschluss ist der 15. Mai 2018 per E-Mail an [s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de](mailto:s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de). Die Gewinner werden per E-Mail informiert. Die Gutscheine werden per Post zugeschickt. Die 3 Gewinnerfotos wollen wir in der VeitINFO im Herbst 2018 und auf unserer Homepage veröffentlichen. Mit der Einsendung des Fotos stimmen Sie der Nutzung für die Veit-Marketingzwecke zu.



## Mit Veit in der Region unterwegs

### Streuobstwiesen-Brunch mit Morgenwanderung durch die Metzinger Streuobstwiesen

Gerda Sautter, Gästeführerin und passionierte Kräuterexpertin der Schwäbischen Landpartie, wird die Morgenwanderung führen (9.30 – ca. 11.00 Uhr). Dabei erfahren Sie Spannendes über die Flora und Fauna auf den Streuobstwiesen und im Wald. Los geht es am Bongertwasen über den Metzinger Forst, durch den Metzinger Wald, auf Teilen des Trimm-dich-Pfades, durch die Streuobstwiesen zum Schau- und Schulungsgelände des Metzinger Obst- und Gartenbauvereins. Dort erwartet uns Herr Jugel, er wird uns bei einem Rundgang durch die Streuobstbäume direkt am Schulungsgelände über die Bedeutung der heimischen Streuobstwiesen informieren. Es erwartet Sie ein umfangreiches Brunch-Buffet mit Metzinger Mesecco, Burkhardt Fruchtsäften, Aqua Römer Mineralwasser, Seeberger Kaffee, Samova Tee, Bircher Müsli, Honig von der BienenElfe, hausgemachter Konfitüre aus der Region, Weißwürsten und diversen Wurstsorten von der Metzgerei Schmid, frisch für Sie zubereiteten Eierspeisen – und natürlich knusprigen Brötchen, frischem Brot und Hefekranz vom Bäckerhaus Veit. Streuobstpädagogin und Imkerin Birgit Wester erklärt dabei, wie Honig gemacht wird, und geht auf die Wichtigkeit der Bienen für die Bestäubung von Obst, u. a. Streuobst, ein.

**Termin:** Sonntag, 29. April, 9.30 – 13.00 Uhr, Treffpunkt Parkplatz Bongertwasen, Metzingen

**Gästeführer:** Gerda Sautter, Schwäbische Landpartie, Johannes Jugel, Vorsitzender Obst- und Gartenbauverein Metzingen e.V., Birgit Wester, Imkerei BienenElfe Reutlingen, Susanne Erb-Weber, Bäckerhaus Veit

**Dauer:** 3,5 Stunden, Strecke ca. 5 km gesamt

**Teilnehmer:** max. 50 Personen

**Anforderungen:** festes Schuhwerk, witterungsbedingte Kleidung

**Anmeldung:** per E-Mail: [s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de](mailto:s.erb-weber@baeckerhaus-veit.de)  
Anmeldeschluss: 20. April

**Kostenbeitrag:** 17,50 Euro je Person, Überweisung vorab ans Bäckerhaus Veit

## (N)ur gut – Urgetreide! Nachhaltigkeitstage 7. – 10. Juni



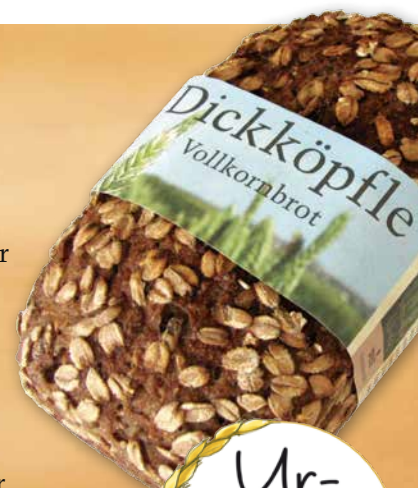
Das Bäckerhaus Veit beteiligt sich auch in diesem Jahr an den Nachhaltigkeitstagen Baden-Württemberg. Vom 7. bis 10. Juni gibt es landesweit viele zukunftsweisende und nachhaltige Aktionen. Alle Infos zu den N! Tagen finden Sie unter [www.nachhaltigkeitsstrategie.de](http://www.nachhaltigkeitsstrategie.de).

Wir beteiligen uns erneut mit unseren Urgetreideprojekten. Die Rettung und Rekultivierung alter Getreidesorten liegt uns seit nunmehr zehn Jahren am Herzen. 2008 begann unser Projekt mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, der zwischenzeitlich als Slow Food Arche Passagier und somit als vom Aussterben bedrohte Sorte anerkannt wurde. 2010 ging es mit Richards Rotkornweizen weiter, einer alten, rotkörnigen Weizensorte. Zwischenzeitlich haben wir in Beuren einen eigenen

„Projektgarten“, in dem unser Urgetreide-Experte Prof. Sneyd ca. 30 weitere, alte Getreidesorten auf ihre Anbaueignung prüft, so z. B. den „Binkel“, eine alte Weizenart. 2016 kam unser Goldlein-Projekt dazu. Heute bauen wir auf 4 Hektar Goldlein bei zwei Landwirten auf der Schwäbischen Alb an. Alle Infos zu unseren Anbauprojekten und Felderführungen im Sommer finden Sie auf unserer Homepage.

**Jetzt schon vormerken:**

Vom 4. bis 16. Juni gibt es Backwaren mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen, Emmer und Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Bäckereifachgeschäften, Cafés und CaféHäusern.



Ursprünglich & regional  
veit