

Bei den Veys ist alles Handarbeit

Es duftet nach frisch gebackenem Kuchen, nach Bratwürsten – und auch die Musik ist nicht zu überhören. Bei den Veys in Rieth wird nicht nur gebacken, sondern auch gefeiert: Das 3. Hoffest.

Von Katja Wollschläger

Rieth – Geschäftiges Treiben herrscht auf dem Vey-Hof „Am Heiligen“ in Rieth. Die Bäckerei feiert ihr vierjähriges Bestehen – mit dem 3. Hoffest. Wolfgang und Martina Vey haben alle Hände voll zu tun – doch viele, viele helfen mit.

Helfen wollten sie vor allem sich selbst, als sie sich vor fünf Jahren für's heiße, duftende Geschäft entschieden. „Die Neurodermitis unserer Enkelkinder und des Sohns waren der Grund, weshalb wir unser Essen umgestellt haben“, erinnert sich Wolfgang Vey, der heute seine Frau, die Chefin der Vollkornbäckerei, tatkräftig unterstützt. Weg von der Chemie wollten sie – und hofften, dass das die Krankheit verschwinden lässt. Und tatsächlich: 2008 war das – und 2009 gründete Familie Vey ihre Vollkorn-Bio-Bäckerei, fingen im Gartenpavillon an und bauten dann eine komplette Backstube im Untergeschoss ihres Hauses. Die ersten Backversuche starteten sie jedoch ganz privat im Backautomat, versuchten sich dann am Elektroherd und erst später bauten sie einen

Heimische Wirtschaft

Bio-Vollkornbäckerei Vey in Rieth

Ofen. „Am Anfang habe ich nur Rusenbrote gebacken“, erinnert sich Wolfgang Vey und lacht. Dunkle, schwarze. Klar konnte man auch die essen, wenn man die Rinde abgeschnitten hat. Probiert und probiert hat Wolfgang Vey – bis er am Ende den Dreh raus hatte.

Mittlerweile sind die Riether Bäcker bekannt – nicht nur im eigenen Dorf haben sie Kundschaft, sondern im gesamten Unterland, ja, bis nach Schleusingen, Schönbrunn, Suhl und Maroldsweisach sind ihre Backwaren unterwegs. Und an ihnen ist alles Handarbeit – und Bio. Getreide – Roggen und Dinkel – beziehen sie



Armin Knauf aus Elsa beliefert Martina und Wolfgang Vey von Anfang an mit Getreide. Auch der Biobauer war zum Hoffest gekommen und gab den vielen Besuchern einen Einblick in seine Arbeit.

Foto: K. Wollschläger

aus Elsa vom Biobauern Armin Knauf, gemahlen wird es in Rieth. Und Zutaten für die Kuchen und Pizzen, die freitags gebacken werden, finden sie im eigenen Bauerngarten. 36 verschiedene Zutaten produzieren die Veys selbst. 70 Hühner, dazu Wachteln sorgen für Eier und auch Zutaten aus dem großen Garten kommen auf und in die Backwaren. „Wenn keine Saison für Gemüse ist, wird eben weniger Pizza gebacken. Vieles von dem, was wir verwenden, war nicht auf einem Lkw unterwegs.“ Darauf legen sie Wert.

Mit Herz dabei

Die Veys sind mit dem Herzen bei der Arbeit. Wolfgang Vey, der lange Zeit hinterm Steuer großer Brummis saß, hat sich zum Ofen-Kenner entwickelt und geht seiner Frau, die in Rohr eine Bäcker-Kurzprüfung abgelegt hat, zur Hand, wo er nur kann. An zwei Backtagen ziehen die Veys zwischen 80 und 100 Brote aus dem Ofen – dazu noch einmal knapp 100 Semmeln. Freitags sind's dazu noch zehn Baguettes, die vorbestellt sind.

Und auch andere Spezialitäten gibt's bei Ihnen mittlerweile. Doch: „Unsere Kapazität ist ausgeschöpft“, sagen die Bäcker-aus-Leidenschaft.

Ja, vor vier Jahren, da begann alles mit fünf Broten. „Damals habe ich mir immer gesagt: Ein Brot muss mindestens zwölf Geschwister haben“, erinnert sich Wolfgang Vey und fügt an: „Mittlerweile sind's weit mehr als zwölf Geschwister...“

Mit seinen italienischen Steinba-

cköfen ist Wolfgang Vey längst auf Du-und-Du. Sie verstehen sich – und die Backwaren gelingen dem „mithelfenden Ehemann“, wie er sich selbst bezeichnet. Ihm – aber auch seiner „Chefin“ machen die zwölf Stunden Arbeit dienstags und freitags in der Backstube nichts aus. Montags und donnerstags wird vorbereitet – und mittwochs ist Einkaufstag für frische Zutaten. Das Geschäft läuft... „Wir haben damit den

Nerv unserer Kunden getroffen – und uns gegen die anfängliche Skepsis durchgesetzt“, sagt Wolfgang Vey.

Skeptisch war keiner beim 3. Hoffest. Das war ein Erfolg. „Es war richtig schön“, freut sich Martina Vey, nachdem alles vorbei ist. Einheimische, aber auch Kunden von weiterher waren da – und haben mitgefiebert. Und eines steht für Familie Vey fest: 2014 feiern sie ihr Fünfjähriges – und ein viertes Hoffest dazu.