

Die Idee

Unser **Wissen** um Lebensmittel und unsere **Leidenschaft** zum Backen treiben uns an.

Daraus besteht Schnitzer Brot.

Um dieser Tatsache ein Gesicht zu geben, stellen wir in loser Reihenfolge über das Jahr verteilt Handwerksbetriebe vor, die täglich mit hoher handwerklicher Kunst Schnitzer-Brot backen.

Alle haben in dieser Serie aus Ihrem Sortiment ein Schnitzer-Brot ausgesucht, das sie Ihnen besonders empfehlen.

WIR STELLEN VOR



Bäckerei Trefz, ein traditionsreicher Familienbetrieb, der seit über 100 Jahren in Unterweissach im Tal Backwaren frisch herstellt. Heute arbeiten 3 Generationen gemeinsam im Betrieb.

Grete und Günther Trefz haben vor 35 Jahren zusätzlich die Herstellung von Schnitzer Bio & Vollwert-Backwaren eingeführt. Tochter Claudia, gelernte Konditorin und Ihr Mann Uwe Müller (Bäckermeister) führen heute den Betrieb. Die Kinder Marco und Kim leben die Backertradition in der Familie fort und arbeiten als angehender Bäckermeister bzw. Konditorin in der Bäckerei mit.



Heutiges Arbeits- und Wohnhaus der Familien Trefz und Müller



3 Generationen arbeiten täglich mit 20 engagierten Mitarbeitern in Backstube und Verkauf für ihre Kunden

DAS SCHNITZER-BROT FÜR SIE AUSGESUCHT

... und im Sortiment der Bäckerei Trefz

Dinkel Vollkorn Genetztes

Eine Besonderheit des Betriebes: Die Familien Trefz und Müller sind in der Region der sogenannten „Genetzten Brote“ zuhause. Diese werden aus weichen Teigen hergestellt und zeichnen sich durch eine feuchte Brotkrume und die typische Krustenoptik aus. Der Laib wird nicht wie sonst üblich geknetet und geformt, sondern wird mit nassen Händen aus der Teigwanne direkt in den Backofen gegeben. Das Dinkel Vollkorn Genetzte ist die Schnitzer-Variante dieser Brot-Spezialität.



Das reine Dinkelbrot aus 100% Vollkorn eignet sich für alle, die ein „weiches“ Vollkornbrot bevorzugen.