

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



Im Jahr 1911 gründete der Ur-Großvater des heutigen Inhabers Martin Gueter die Bäckerei am Wurzacher Tor in Bad Waldsee.

Heute arbeiten Rebecca und Martin Gueter mit Ihrer Familie und Ihrem Team in den fünf Filialen für erstklassige Qualität, Frische und Kundenfreundlichkeit.

Heimische Tradition mit aktuellen Trends zu verknüpfen, ist das „täglich Brot“ in der **Bäckerei Gueter**.



Uroma und Uropa vor dem Haus



Inserat anno 1918



Die 4. und 5. Generation

Eine Besonderheit des Betriebes: Bad Waldsee im Landkreis Ravensburg ist bekannt als Moorheilbad und Kneippkurort. Martin Gueter beliefert die dortigen Kurkliniken auch mit Schnitzer-Brot. Dank der hohen handwerklichen Backkunst, die im Gueter'schen Betrieb gelebt wird, nehmen regelmäßig Kurgäste als neue Schnitzer-Brot-Fans die Idee vom Schnitzer-Brot mit zurück nach Hause.

DAS SCHNITZER-BROT FÜR SIE AUSGESUCHT

... aus dem Schnitzer-Kleingebäck-Sortiment der Bäckerei Gueter

Dinkel-Vollkornseelen und Dinkel-Laugenstangen

Die „Seele“ ist ein typisch schwäbisches Gebäck, mit länglicher Form, knuspriger Kruste und mit grobem Salz und Kümmel bestreut. Der Ursprung der „Seele“ geht auf den Allerseelentag zurück, man legte Brot und Wein auf die Gräber. Die Bezeichnung „gute Seele“ hat hier ihren Ursprung.

„Normalerweise“ handelt es sich um ein Weißmehlg Gebäck. Bei Bäckermeister Gueter gibt es diese Spezialität in der Bio & Vollwert-Variante. Aus frisch gemahlenem Getreide mit 100% Vollkornmehl gebacken.



Schnitzer Bio Kleingebäcke

Vollkorn in Schlagzeilen: Das Getreidekorn ist eine „gut aufgeräumte 3-Zimmer-Wohnung“.

Das Innere des Kornes, der Mehlkörper, enthält die Stärke, der Keimling beherbergt die wertvollen pflanzlichen Fette und die fettlöslichen Vitamine (z. B. Vitamin E) und in den Randschichten (Kleie) befinden sich die Ballaststoffe und Mineralstoffe des Kornes.

Vollkorn enthält von Natur aus 3x mehr Ballaststoffe als Weißmehl, bei dem Randschichten und Keimling entfernt sind. Unser Körper braucht die Ballaststoffe als „Muskeltrainingsgerät des Darms“, sie halten die Verdauung in Schwung.

Das frisch gemahlene Vollkornmehl enthält von Natur aus 5x mehr Mineralstoffe als Weißmehl. Das sind z.B. Magnesium für die Muskeln, Calcium für die Knochen, Eisen fürs Blut und Zink fürs Immunsystem. Die Mineralstoffe sind hitzestabil und sind auch im gebackenen Brot verfügbar.