

# Unser Partner in der Region Südbaden

Intelligent ernähren – bewusst genießen

## Schnitzer

**Schnitzer**  
intelligent ernähren

**Geschäftsführer  
Matthias Niemann**



„Intelligent ernähren – bewusst genießen“ unter diesem Motto produziert man bei Schnitzer seit den 1990-er Jahren vollwertige Bio-Lebensmittel. Das Unternehmen kann allerdings auf eine deutlich längere Historie zurückblicken: 1968 gegründet von Dr. Johann Schnitzer in St. Georgen im Schwarzwald, mit dem Ziel, Steingetreidemühlen für den Hausgebrauch anzubieten. In den 70-er Jahren

wurde das Partnerbäckersystem eingeführt. Hierbei konnten Handwerksbäckereien die Marke Schnitzer lizenzieren. Gleichzeitig verpflichteten sie sich, Schnitzergetreide auf ihren Steingetreidemühlen frisch zu vermahlen und das Vollkornmehl zu 100% in ihren Broten zu verbacken. Die Entwicklung des Naturkostfachhandels führte in den 90-er Jahren dazu, dass Schnitzer auch haltbare und vollwertige Backwaren für den Direktverzehr anbot. Das Unternehmen Schnitzer ließ sich dann auch direkt Bio-zertifizieren!

Der Vision folgend, hat man sich bei Schnitzer in den letzten Jahren verstärkt auf die Entwicklung und die Produktion glutenfreier Bio-Lebensmittel konzentriert und neue

Maßstäbe hinsichtlich des Geschmacks und der Rezepturen gesetzt. War es doch bis dahin praktisch unmöglich, glutenfreie Produkte zu bekommen, die lecker schmecken und auf Zusatzstoffe verzichten.

„Wir bieten all denen, die besonders auf ihre Ernährung achten, innovative, schmackhafte und gesunde Bio- und Bio-glutenfreie Produkte an“, so Schnitzer Geschäftsführer Matthias Niemann. „Wir empfinden es als unsere Aufgabe, den Zöliakie-Betroffenen Backwaren anzubieten, die den Vergleich mit Konventionellem nicht scheuen müssen, sondern zum Teil sogar als besser empfunden werden. Auf diese Weise helfen wir ein wenig mit, den kulinarischen Alltag der Menschen möglichst angenehm zu gestalten. Umso mehr freuen wir uns darüber, dass unsere Anstrengungen der letzten Jahre in Produktentwicklung, Qualitätssicherung und letztlich auch ins Marketing Früchte tragen und sich das Unternehmen so gut entwickelt.“

Dank dieser guten Entwicklung konnte im Oktober 2015 eine neue, deutlich vergrößerte Produktion in Betrieb genom-



men werden. Aber Schnitzer wäre nicht Schnitzer, wenn sich das Team nicht bereits Gedanken über neue, schmackhafte und ernährungsphysiologisch wertvolle Produkte machen würde. So wurde zur Biofach 2016 die neue Marke „Schnitzer neo bakery“ eingeführt. Sie umfasst Bioprodukte, die mit möglichst wenig Zutaten gebacken sind und bei denen grundsätzlich auf den Zusatz von Gluten, Zucker, Enzymen und Ascorbinsäure verzichtet wird.



**Schnitzer Produktion**

## Kontakt

**Schnitzer GmbH & Co. KG**  
**Marlener Straße 9**  
**77656 Offenburg**  
**Telefon 0781 5047500**  
**Fax 0781 5047509**  
**info@schnitzer.eu**  
**www.schnitzer.eu**