

~ Bäckerei ~



~ Konditorei ~

Mit
tollem
Gewinnspiel
für Kinder!

**Unsere
Weihnachtsbäckerei**

Original Thurner Keksteige
zum Selberbacken

Rezept

gerührter Lebkuchen

Brotein

Das neue Powerbrot

Gutscheine & Aktion

auf der Rückseite

**Ausblick auf
das neue Jahr**

Saisonales Sortiment



**Glücksbringer aus
eigener Erzeugung**

Bitte um Vorbestellung

Bäckerei - Konditorei - Café Thurner

BACKZEIT

Kundenzeitung

Advent 2022



**Unsere
mit Gold
ausgezeichneten
Bäcker!**



UNSERE WEIHNACHTSBÄCKEREI:

In der Zeit vor und nach Weihnachten läuft die Produktion in unserer Backstube auf Hochtouren. Für viele ist es eine besinnliche und ruhige Zeit. Auf unsere Bäcker und Konditorinnen wartet jedoch viel Arbeit. Denn jeder einzelne Keks, den wir in unseren Geschäften verkaufen, wird in liebevoller Handarbeit ausgestochen, geformt, gebacken und getunkt. Wir sind der festen Überzeugung, dass man das auch schmeckt.

Neben der hingebungsvollen Arbeit unserer Mitarbeiter sind auch beste Zutaten ein Garant für Geschmack und Qualität. Beim Kekse backen kann es vorkommen, dass man Gewürze aus aller Welt verwendet, umso wichtiger ist es uns, bei allen anderen Zutaten auf Regionalität zu achten. So verwenden wir Mehl, Eier, Honig, Butter, Nüsse und Marmelade ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung.

Für uns ist die Weihnachtszeit auch eine Zeit, um **DANKE** zu sagen. Danke an unsere Bäcker, die jede Nacht unermüdlich arbeiten. An unsere Konditorinnen, die täglich kreativ und hingebungsvoll Kekse, Mehlspeisen und Torten fertigen und an unsere Verkäuferinnen, die auch im größten Stress jeden Kunden mit einem Lächeln begegnen.

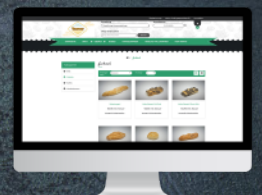
BESTELLEN SIE IN UNSEREM ONLINESHOP:

ZUSTELLUNG Liefergebiet: Schwertberg:

- 🕒 Vor dem Bestellen „Hauszustellung“ auswählen
- 🕒 Bis 17:00 Uhr am Vortag bestellen
NEU: Lieferung zwischen 06:00 & 07:00 Uhr

ABHOLUNG:

- 🕒 Vor dem Bestellen „Abholung in Schwertberg“ auswählen
- 🕒 Bis 17:00 Uhr am Vortag bestellen
Abholung ab 08:00 Uhr



Mindestbestellwert: 5 €

REZEPT: GERÜHRTER LEBKUCHEN VOM BLECH

ZUTATEN FÜR EIN BLECH:

350 g Roggenmehl
300 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 Pkg. Lebkuchengewürz
(Zimt, Kardamom, Muskatnuss & Nelken)
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
250 ml Milch
150 g Butter
2 EL Honig
4 Eier

**Für Alle
Keks-
Liebhaber!**

**Ab sofort gibt es wieder
unsere Keksteigrollen
– original Thurner
Keksteige zum
Selberbacken**

Wenn man saftigen und weichen Lebkuchen möchte, braucht man ein bisschen Geduld. Denn klassischer Lebkuchenteig sollte mindestens eine Nacht im Kühlschrank verbringen. Manche gehen sogar so weit und lassen den Teig bis zu vier Monate rasten. Anders ist das bei unserem Rezept für einen gerührten Lebkuchen vom Blech. Ein Häuschen kann man zwar nicht damit basteln, dafür ist er garantiert saftig, locker, sehr köstlich und für ungeduldige Naschkatzen perfekt geeignet.

UND SO GEHT'S:

1. Zuerst müssen alle trockenen Zutaten vermengt werden. Das heißt: Mehl, Zucker, Mandeln, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel verrühren.
2. In einer zweiten Schüssel die flüssigen Zutaten vermengen. Dabei könnt Ihr die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle erwärmen.
3. Abschließend die flüssigen Zutaten mit einer Küchenmaschine, einem Handrührgerät oder einfach mit den Händen so lange verrühren, bis alles vermengt ist und ein schöner klumpenfreier Teig entsteht.
4. Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft für ca. 20 Minuten backen.
5. Nach dem Backen und wenn der Lebkuchen ausgekühlt ist, kann man nach Belieben dekorieren. Zum Beispiel mit Kuvertüre, Streuseln oder einfach mit Staubzucker.

UNSERE REZEPTE FINDEN SIE AUCH ONLINE UNTER
www.thurnerbrot.at

BROTEIN: DAS POWER- BROT

Gemeinsam mit der FH-Wels arbeiten wir zurzeit am Projekt „SUN“. Ziel ist es, aus dem „Abfallprodukt“ Sonnenblumenpresskuchen die noch vorhandenen Proteine zu gewinnen. In einem aufwendigen Verfahren werden die hochwertigen Eiweiße extrahiert und für die Anreicherung von Lebensmitteln und Kosmetika gewonnen.

In unserem Fall soll ein Brot und Gebäck entstehen, welches durch ihren erhöhten Proteingehalt zur „Power-Backware“ wird. Eiweiße können im Körper kaum gespeichert werden, daher ist eine ständige Zufuhr über die Nahrung für den Aufbau und die Neubildung von Körpersubstanz notwendig. Eiweiß kurbelt auch die Fettverbrennung an und heizt dem Stoffwechsel ein – und das vor allem in Kombination mit Sport. Denn eine eiweißreiche Ernährung, bei der man gleichzeitig den Kohlenhydratanteil reduziert, zwingt den Körper dazu, überschüssiges Fett abzubauen.



AUSBLICK AUF 2023

2022 war wieder ein Jahr voller Herausforderungen. Wir blicken trotz explodierender Energie- und Rohstoffpreise zuversichtlich ins neue Jahr. Eines unserer Hauptaugenmerke wird unser Sortiment sein. Wir wollen neue, saisonale Produkte in unsere Verkaufstheken bringen. So wird es zum Beispiel im Winter Zimtschnecken geben, im Frühling unser Frühlingsbrot mit Bärlauch und vieles mehr.

GUTSCHEINE & AKTIONEN



**GUTSCHEIN
PARTYGEBÄCK**
auch an den Feiertagen!
(tiefgekühlt zum fertig backen)
-10 %
Bitte um Vorbestellung



**GUTSCHEIN
ESSBARE
SUPPENTASSEN**
Ab 5 Stück
€ 2,80
STATT € 3,00



**GUTSCHEIN
ZIMTSCHNECKEN**
2+1 GRATIS



**NEU IM SORTIMENT:
WEIHNACHTS-
MANN**
Bitte um Vorbestellung



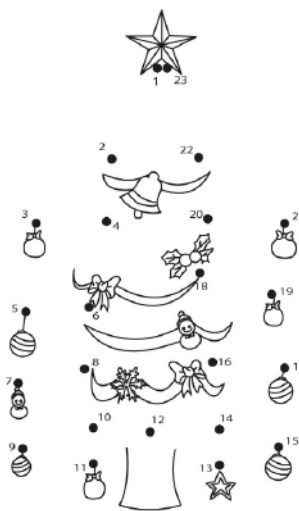
**GUTSCHEIN
-10 % AUF
IHR
LIEBLINGSBROT**

Angebote gültig bis 31. Dezember 2022

AUCH HEUER ERFÜLLEN WIR WIEDER 10 KINDERN WEIHNACHTSBACKWÜNSCHE!

Können Sie uns helfen, das Bild fertig zu malen und alles ein bisschen bunter zu machen? Unter allen Teilnehmern werden 10 Wünsche, die wir backen können, ausgelost.

Die Gewinner werden verständigt, eine Barabgabe ist nicht möglich. Ausschneiden und bis 19. Dezember 2022 abgeben! Teilnahme für Kinder bis 12 Jahre.



Ausmalen,
abgeben und
gewinnen!

© 2010 - www.julianadits.com



Raiffeisen
Oberösterreich

**FROHE
WEIHNACHTEN!**
WIR MACHT'S MÖGLICH.

raiffeisen-ooe.at/dankesagen

Ich wünsche mir

Mein Name ist

Adresse

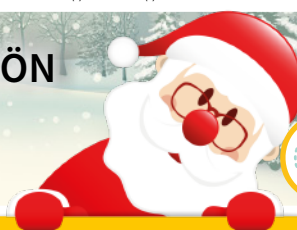
PLZ/Ort

Geburtsdatum

Telefonnummer

Unterschrift eines Erziehungsberechtigten

**GESEGNETE WEIHNACHTEN UND EIN DANKESCHÖN
UNSEREN TREUEN KUNDEN**
wünschen Familie Thurner und das gesamte Team.



SCHWERTBERG

Aisttalstraße 15
4311 Schwertberg
Tel.: 07262 / 61 296 Fax DW 14

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 05:30 - 18:00 Uhr
Sa 05:30 - 13:00 Uhr

TRAGWEIN

Pregartener Straße 1
4284 Tragwein
Tel.: 07263 / 88 181 Fax DW 14

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 06:30 - 18:00 Uhr
Sa 06:30 - 17:00 Uhr

MAUTHAUSEN DONAUPARK

Poschacherstraße 1
4310 Mauthausen
Tel.: 07238 / 22 10 Fax DW 14

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 08:30 - 18:00 Uhr
Sa 08:00 - 17:00 Uhr

Bäckerei - Café - Konditorei
Reinhard Thurner

office@thurnerbrot.at
www.thurnerbrot.at
www.facebook.com/Baekerei.Thurner