

~ Bäckerei ~

Thurner

~ Konditorei ~

Mit tollem
GEWINNSPIEL
für Kids auf der
Innenseite!

Bäckerei - Konditorei - Café Thurner

BACKZEIT

Kundenzeitung Ostern 2022



Oster- gebäck!

Bestellschein für
unsere Osterhasen,
Lämmer und Ostertorten
auf der Rückseite!

Rezept: Osterpinze

Mit Schritt-für-Schritt-Anleitung

Ostern im Onlineshop

Bequem von Zuhause aus bestellen!

Goldregen

20. internationale Brotwettbewerb

Eismesse in Rimini

Ein Rückblick

NEU Frühlings-Frühstück

Ab sofort bis 15. Mai

**Gutscheine & Bestellschein
für Ostern** auf der Rückseite

LUST
AUF
EIS?

BALD WIEDER DA!
KÖSTLICHES EIS
AUS EIGENER ERZEUGUNG



REZEPT OSTERPINZE:

Die Osterpinze hat von Italien über die Steiermark ihren Weg auch zu uns gefunden und ist mittlerweile ein beliebtes Gebäck für die Osterjause.

Die köstliche Pinze mit ihrer markanten Form (durch das Einschneiden) wird entweder pur gegessen oder mit frischer Marmelade, aber auch zur pikanten Jause mit Schinken und gekochten Eiern. Um selbst ca. 10 kleine Osterpinzen zu backen benötigen Sie:

Zutaten:

- ca. ½ L Milch
- 1 Würfel Germ
- 80-100 g Zucker
- 150 g flüssige Butter
- 6 Dotter
- 1 kg glattes Weizenmehl
- 1 gestr. EL Salz
- 1 Ei zum Bestreichen

So wird´s gemacht:

1. Jetzt wird in einer Schüssel ein Dampfl ange-setzt. Dafür den Germ und eine Prise Zucker in etwas von der lauwarmen Milch bröseln und versprudeln. Ein wenig Mehl darüberstreuen und das ganze etwas aufgehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Dotter, Butter und Zucker mit der restlichen Milch schaumig versprudeln. Zeigt das Dampfl Bläschen, die Dottermilch unterrühren. Mehl und Salz hinzugeben. Die Zutaten nun mit dem Kochlöffel vermengen und anschließend mit der Hand leicht kneten.
3. Nun braucht der Teig Ruhe. Am besten zuge-deckt an einem warmen Ort (30-40°) stellen und auf die doppelte Größe aufgehen lassen. (ca. 30 Minuten). Danach den Teig abschlagen (zu-sammengeknetet) und wieder ruhen (aufgehen) lassen. Dieses "Aufgehen & Zusammenkneten" wird mehrmals wiederholt, bis der Germteig Blasen wirft, glatt und feinporig ist. Die "Geh-zeit" verkürzt sich dabei von Mal zu Mal.
4. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Da-rauf den Germteig stürzen und halbieren. Die erste Hälfte in fünf Stücke teilen. Daraus runde Laibe formen (rund schleifen), diese auf ein befettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Geschirrtuch zudecken. Die Pinzen nochmals auf das Doppelte aufge-hen lassen.
5. Die Osterpinzen mit versprudelm Ei bestrei-chen und mit der Schere dreimal einschneiden, jedoch nicht durchschneiden, damit das typi-sche Pinzenmuster entsteht. Bei 200° ins vorge-heizte Backrohr schieben und die Temperatur auf 180° zurückschalten. Die Backzeit beträgt ca. 20-30 Minuten.
6. Während der Backzeit der ersten fünf Pinzen die zweite Teighälfte wie oben für das Backen vorbereiten. Die fertige Osterpinze auskühlen lassen, genießen oder verschenken



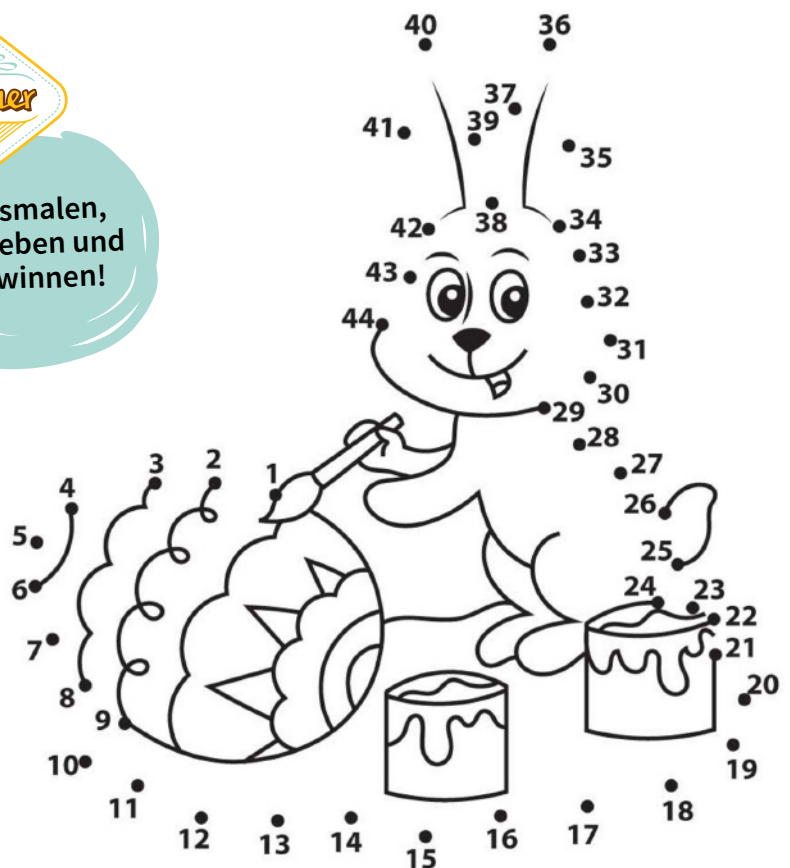
OSTER-GEWINNSPIEL WER IST DENN DA SO FLEISSIG BEIM EIER BEMALEN?



Ausmalen,
abgeben und
gewinnen!

Vielleicht kannst du ja ein bisschen helfen und die Punkte verbinden! Und wenn du dann das Bild mit bunten Farben ausmalst und in unserer Filiale abgibst, bekommst du eine kleine Überraschung geschenkt.

Eine Barablöse ist nicht möglich. Bild Ausschneiden und bis 16. April 2022 abgeben! Teilnahme für Kinder bis 12 Jahre.



Mein Name ist _____

Adresse _____

Telefonnummer _____

PLZ/Ort _____

Geburtsdatum _____

Unterschrift eines Erziehungsberechtigten _____

OSTERN IM ONLINE-SHOP

Nach dem Anmelden können Sie unsere verlockenden Osterprodukte einfach und unkompliziert online bestellen. Wenn Sie in Schwertberg wohnen, liefern wir kostenlos und pünktlich zwischen 06:00 und 07:00 Uhr kontaktlos bis zur Haustüre. Sie können auch bequem von Zuhause aus bestellen und sich Ihren Einkauf ohne lange Wartezeiten in unserem Geschäft abholen. Nutzen Sie die Gelegenheit und gönnen Sie sich ein leckeres Frühstück dazu um entspannt ins Osterwochenende zu starten.

**KENN SIE SCHON
UNSEREN ONLINE-SHOP?**

<https://thurner.jause.online>

Hier können Sie unsere Produkte
bequem von Zuhause bestellen
und wir liefern kostenlos.

GOLDREGEN

Dieses Jahr fand der 20. internationale Brotwettbewerb statt und wir freuen uns, dass von unseren 17 eingesendeten Produkten 12 mit Gold, vier mit Silber und eines mit Bronze prämiert wurden.

Insgesamt sind 975 verschiedene Produkte von Bäckern aus ganz Österreich durch eine Jury verkostet, bewertet und prämiert worden und wir konnten mit unseren Produkten den sensationellen neunten Platz erreichen.

Wir sind sehr stolz, dass unsere Produkte wie zum Beispiel der Reinspitz oder das URL Brot so gut abgeschnitten haben und es bestätigt uns, dass sich unsere Hingabe und das Arbeiten mit regionalen Produkten bezahlt macht.

Um diesen Erfolg mit euch zu feiern, findet ihr auf der Rückseite eine Aktion mit unseren Goldprodukten.



**3 x GOLD
FÜR UNSERE
CHIA CRACKER!**

In den Sorten: Natur, Paprika Chili und Hanf



EISMESSE RIMINI RÜCKBLICK

Besuchen
Sie uns auf
Facebook
Instagram!



Im März fand in Rimini die Eismesse SIGEP statt. Unser Chef hat es sich nicht nehmen lassen, hinzufahren um nach neuen Inspirationen zu suchen.

Sehr spannende Geschmackskompositionen, Neuigkeiten im Bereich Maschinen und Geräte für die Eisproduktion und Verarbeitungsideen sind nur ein kleiner Auszug aus den Eindrücken, die er dort sammeln konnte.

Sie können gespannt sein welche Ideen bei uns in den Vitrinen landen werden.



**JETZT NEU
BIS 15. MAI!**

NEUES FRÜHLINGS- FRÜHSTÜCK

Der Frühling ist eingekehrt und mit ihm auch frische Kräuter und Beeren. Wir haben uns daher etwas überlegt und bieten ab sofort ein herzlich belebendes Frühstück an. Neben köstlichem Kaffee oder Tee, gibt es unser schmackhaftes Frühlingbrot mit frischem Bärlauch, einen Topfen-Kräuter Aufstrich, ein fruchtiges Beeren Bio Joghurt und zur Abrundung einen unserer Bio-Säfte. Unser ganzes Frühstückssortiment ist auch etwas für Langschläfer und daher den ganzen Tag und in allen Filialen für Sie verfügbar.

Ein kleiner Tipp: Genießen Sie unser neues Frühling-Frühstück am besten in der Sonne in unserem Gastgarten.

BESTELLSCHEIN FÜR OSTERN

BRIOCHEKIPFERL, HASERL & KRANZERL

aus bestem Butterbriocheteig:

- Stk. Osterkipferl klein
- Stk. Osterkipferl mittel
- Stk. Osterkipferl groß
- Stk. Osterpinze (300 g)
- Stk. Osternesterl groß (500 g)
- Stk. Osternesterl klein (300 g)
- Stk. Osterkranzerl mit und ohne Ei

OSTERLÄMMER & OSTERHASEN

aus feiner Buttersandmasse in Konditorqualität:

- Stk. Osterlamm groß
- Stk. Osterlamm klein
- Stk. Osterlamm mini
- Stk. Osterhase groß

OSTERTORTEN & JOUR-GEBÄCK

- Stk. Ostertorten in Eiform
in großer Auswahl
- Stk. à Jour-Gebäck zum Selberbacken, 20 Stück tiefgekühlt



Abholung am _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Abholung in:

Schwertberg Mauthausen Tragwein

GUTSCHEIN GOLDPRÄMIERTE BROTE

(Bio 100% Dinkel Brot, Vollkornbrot fein, Url Brot, Weizensauerbaguette)

-20 %

Gültig bis 30.04.2022 einzulösen in allen Verkaufsstellen



GUTSCHEIN AUF THURNERS JOUR-GEBÄCK

-10 %

Gültig bis 30.04.2022 einzulösen in allen Verkaufsstellen



GUTSCHEIN EIS IN DER THERMO-BOX ZUM MITNEHMEN

-15 %

Gültig bis 30.04.2022 einzulösen in allen Verkaufsstellen



GUTSCHEIN FRÜHLINGSKUCHEN FRÜCHTETRAUM

Verschieden belegt

Ab 2 Stück **€ 5,90**
statt € 6,40

Gültig bis 30.04.2022 einzulösen in allen Verkaufsstellen



FROHE OSTERN!
Schöne Feiertage wünscht Raiffeisen OÖ.

raiffeisen-ooe.at

GUTSCHEIN GOLDPRÄMIERTE GEBÄCKE

(Reinspitz, K3 Laiberl, Speckstangerl, Bio Mühlviertler, Bio Mühlviertlerin)

2+1 GRATIS

Gültig bis 30.04.2022 einzulösen in allen Verkaufsstellen



GUTSCHEIN GOLDPRÄMIERTE SÜSSWAREN

(Topfen-Nuss-Kranz, Mohnbeugerl, Nussbeugerl)

-20 %

Gültig bis 30.04.2022 einzulösen in allen Verkaufsstellen



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