

~ Bäckerei ~

Thurner

~ Konditorei ~

Mit tollem
Gewinnspiel für
Kids auf der
Innenseite!

Bäckerei - Konditorei - Café Thurner

BACKZEIT

Kundenzeitung Ostern 2021

Oster- gebäck!

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

Rückblick Faschingsdienstag

Danke an alle die uns besucht haben

Ostern im Online-Shop

mit 10% Rabattcode

Ostern wie damals

mit Briocherezept & Backanleitung

Backzutaten

Hobbybäcker angepasst

Gewinnspiel

für Kinder: Ausmalen und gewinnen

Gutscheine & Bestellschein für Ostern auf der Rückseite

LUST
AUF
EIS?

BALD WIEDER DA!
KÖSTLICHES EIS
AUS EIGENER ERZEUGUNG



OSTERN WIE DAMALS

Heute wie damals ist Ostern eine Zeit der Kreativität und des Handwerks. Ganz gleich ob beim Briochekipferl flechten, Osterhasen modellieren oder Lamperl dekorieren, wir legen seit jeher größten Wert auf Handarbeit.



Genau wie früher unsere Oma, Paula Thurner. Zu Ostern hat sie es sich nie nehmen lassen jedes einzelne weiße Osterlamm mit hunderten von „Punkterl“ zu verzieren. Auch wenn diese Lamperl nicht mehr so häufig gemacht werden, setzen wir, im Andenken an unsere Oma, nach wie vor auf liebevolle Handarbeit.



REZEPT BUTTERBRIOCHE

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 700
(funktioniert auch wunderbar mit Dinkelmehl Type 700)
25 g Hefe
70 g Zucker
10 g Salz
5 Eier
75 ml Milch
200 g kalte Butter
Eigelb zum Bestreichen

So wird´s gemacht:

Als Erstes die Hefe in einer Schüssel in der Milch auflösen, als Hefenahrung kann bereits der gesamte Zucker beigegeben werden. Nach 5 Minuten können wir das Mehl und die Eier beigegeben und die Zutaten 5 Minuten zu einem mittelfesten Teig kneten. Damit sich das Klebereiweiß gut ausbilden kann, geben wir jetzt das Salz hinzu und kneten den Teig nochmal 10 Minuten auf der schnellen Stufe, oder kräftig mit den Händen. Jetzt kommt die Butter hinzu und wir kneten weitere 5 Minuten. Den Teig können wir nun ca. 1 Stunde zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach wird die Luft aus dem Teig gedrückt und es kann los gehen mit dem Formen. Um unsere köstlichen Briochehasen nachzumachen einfach der Fotostrecke unten folgen. Vor dem Backen werden die Häschen mit Eidotter abgestrichen um einen schönen Glanz zu bekommen. Nach ca. 30 Minuten Stückgare kommt das Brioche bei 180° C für ca. 15 – 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Gutes Gelingen!

ANLEITUNG BRIOCHE-OSTERHASE



OSTER-GEWINNSPIEL WER VERSTECKT SICH DENN HIER?

Verbinde die Punkte, dann siehst du, wer sich auf diesem Bild versteckt. 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 06. April 2021 abgeben! Teilnahme für Kinder bis 12 Jahre.

Mein Name ist _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Geburtsdatum _____ Telefonnummer _____

Unterschrift eines Erziehungsberechtigten _____



OSTERN IM ONLINE-SHOP

Nach dem Anmelden können Sie unsere köstlichen 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.

-10% Einfach im Warenkorb den Rabattcode „OSTERN2021“ einlösen & bis zum 06.04. bei einem Einkauf Ihrer Wahl sparen.

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:

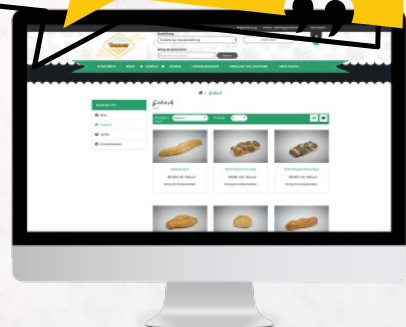
- ➔ Vor dem Bestellen „Abholung in Schwertberg“ auswählen
 - 🕒 Bis 17:00 Uhr am Vortag bestellen
Abholung ab 08:00 Uhr
- Mindestbestellwert: 5 €



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

<https://thurner.jause.online>

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



FASCHINGSDIENSTAG RÜCKBLICK



Unser Corona-Faschings-Krapfen

Sogar der Fernsehsender ATV war zu Besuch und hat uns um ein Interview gebeten!

Zeitungsbericht in der „Heute“ vom 12.02.21

Besuchen Sie uns auf Facebook Instagram!

Der heurige Faschingsdienstag war für uns etwas ganz Besonderes und darum wollen wir einen kurzen Rückblick wagen. Angefangen hat alles mit der Idee einen neuen Krapfen ins Sortiment zu nehmen. Da Corona allgegenwärtig ist und man trotzdem und vor allem im Fasching auch Humor zeigen muss, haben wir unseren Corona-Krapfen entwickelt.

Eine Presseaussendung später und wir waren in aller Munde. Egal ob Zeitung, Radio oder Fernsehen, das Interesse an unseren Krapfen war groß. Das haben wir vor allem am Faschingsdienstag gespürt. Der Andrang war enorm und unser Team war sehr gefordert. Dass ausgerechnet die Bestellung der Spritzen für unseren Verkaufsschlager nicht geliefert wurde war eine Herausforderung. Doch mit herausragendem Teamwork, einer guten Organisation und auch dank dem Verständnis und der Geduld unserer Kunden haben wir diesen speziellen Tag gemeistert. **Wir wollen uns noch einmal herzlich bei euch bedanken und auch dafür, dass die Corona-Regeln so vorbildlich eingehalten wurden!**



HOBBY-BÄCKER AUFGEPASST!

**JETZT
NEU!**

Ab sofort erhalten Sie beste Backzutaten bei uns im Geschäft und in unserem Onlineshop. Von Mohn für Ihre Flessler über Kümmel aus Oberösterreich bis hin zu Backmalz. Mit unseren zehn Sorten in hochwertigen Gläsern holen Sie feinste Bäckerware zu sich nach Hause.

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 AUF THURNERS FRÜHLINGSBROT

€ 3,90
statt € 4,50

Gültig bis 30.04.2021 einzulösen in allen Verkaufsstellen



GUTSCHEIN AUF THURNERS JOUR-GEBÄCK

-10 %

Gültig bis 30.04.2021 einzulösen in allen Verkaufsstellen



GUTSCHEIN THURNER KONDITOR-EIS ZUM MITNEHMEN

-15 %

Gültig bis 30.04.2021 einzulösen in allen Verkaufsstellen



GUTSCHEIN FRÜHLINGSKUCHEN FRÜCHTETRAUM

Verschieden belegt

Ab 2 Stück **€ 5,60**
statt € 6,10

Gültig bis 30.04.2021 einzulösen in allen Verkaufsstellen



Raiffeisen
Oberösterreich

WIR PECKEN DAS.
Schöne Feiertage wünscht Raiffeisen OÖ.

www.raiffeisen-ooe.at/wirpeckendas

Chia Cracker

FRÜHJAHRSAKTION

In den Sorten:
Natur, Paprika Chili und Hanf

1 Pkg. nur **€ 2,90**
statt € 3,30

Gültig bis 30.04.2021 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/Baeckerei.Thurner