

Dorfladen

Karrösten

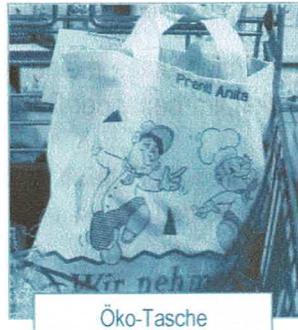
Lokale Agenda 21 – Nachhaltige Entwicklungen – Bürgerbeteiligung – Soziale Kompetenz

Mit kleinen Schritten zur Nachhaltigkeit!

Am 22.11.2003 wurden im Dorfladen 5 Brotkörbe mit Schurgebäck bzw. einem Zopf als Inhalt verlost. Alle Kunden, die Brot-Vorbestellungen (für die Samstage) durchführen und somit zur Verminderung des Brotausschusses im Dorfladen beitragen, waren teilnahmeberechtigt.



Anni Schatz mit ihrem Gewinn



Öko-Tasche



Auf's Korn genommen

Dezember 03 Newsletter

Mit dem Gewinnspiel erhielten alle Brotkunden zwei mit ihrem Namen bestickten Tragetaschen aus Baumwolle überreicht. Eine der beiden Taschen verbleibt im Geschäft und wird mit dem bestellten Brot befüllt. Bei der Abholung bringen die Kunden die zweite, leere Tasche ins Geschäft zurück.

Mit dieser ökologisch und ökonomisch sinnvollen Maßnahme wird ein Beitrag zur Ressourcenschonung und zur Senkung der Betriebskosten geleistet. Eine Brotausgabe in geeigneten und optisch ansprechenden Papiersäcken (wie sie die Bäckereien verwenden) würde bei 100 Brotsäcken in der Woche zu Jahreskosten in Höhe von € 500.—führen. Die neuen Baumwolltaschen wurden über das Agendabudget finanziert, die Gewinne von den Bäckereien Plattner und Walch gespendet. Schatz Anni, Thurner Anna, Prantl Maria, Krabacher Bernhard und Prantl Anita zogen die vollen Lose und konnten sich über die Gewinne freuen.

Die Ladenöffnungszeiten in der Weihnachts- und Silvesterwoche

Dienstag, 23.12.2003, von 07.30 Uhr bis 10.00 Uhr
 Mittwoch, 24.12.2003, von 07.30 Uhr bis 10.00 Uhr
 Samstag, 27.12.2003, von 07.30 Uhr bis 10.00 Uhr
 Dienstag, 30.12.2003, von 07.30 Uhr bis 10.00 Uhr
 Mittwoch, 31.12.2003, von 07.30 Uhr bis 10.00 Uhr

Auf dem Weg zur Schriftstellerin?



Als Teenagerin verspürte ich reges Interesse am Schreiben, weshalb ich mit 13 Jahren meine erste Liebesgeschichte verfasste. Nachdem ich einige Geschichten zu Papier gebracht hatte, ging mein Schreibdrang etwas verloren und es dauerte bis 1998, bis eine Geschichte folgte. Seither habe ich mehrere Liebesromane geschrieben, die ich nun auch einem größeren Personenkreis zugänglich machen möchte.

Kurzbiographie: Silvia Flür-Vonstadl, Jahrgang 1955, verheiratet, zwei Kinder, wohnhaft in Karrösten, Königskapelle 96, Telefon 65419

Es würde mich freuen, wenn einige KarrösterInnen eines meiner Werke lesen und mir ein Feedback zukommen lassen würden. Besten Dank an die Mitarbeiter der Bücherei Karrösten für ihr Engagement.

„Mit der Auflage der Romane hoffen wir, einen Beitrag zur Entwicklung der Autorin machen zu können. Drei Werke liegen bei uns auf und können ausgeliehen werden.“ Karl Thurner, Öffentliche Bücherei Karrösten

Wünsche an den Dorfladen?

Für das Jahr 2004 lautet ein vordringliches Ziel von uns: Verstärkte Abstimmung des Sortimentes auf die Bedürfnisse unserer Kunden!

Anneliese Trenkwalder

Wir bieten in diesem Newsletter allen Kunden die Möglichkeit, das Warenangebot in unserem Geschäft mitzugestalten. Bringt eure Wünsche und Lieblingsprodukte zu Papier, teilt uns mit, welche Artikel im Dorfladen aus eurer Sicht noch aufgenommen werden sollten. Wir werden uns in Abstimmung mit unseren Lieferanten bemühen, möglichst viele Kundenwünsche zu erfüllen.

Abgabeort und Termin

Abgabe bis zum 6.12.2003, 10.00 Uhr im Geschäft od. im Bestellkasten beim Eingang

Mach mit und gewinne dabei!

Unter allen abgegebenen Wunschzettel werden 2 x 10 Liter Karröster Bioapfelsaft verlost

hier abtrennen

Mein Wunschzettel – meine Vorschläge:

Mir fehlen im Dorfladen folgende Waren, die ich, bei deren Vorhandensein, auch kaufen würde:

..... |

Mögliche weitere Anmerkungen / Mitteilungen:

Mein Name: (kann natürlich auch anonym abgegeben werden)

Einladung zur Nikolofeier

Alle Kunden sind zur Nikolofeier am 6.12.2003, von 07.30 Uhr bis 10.30 Uhr, im Dorfladen Karrösten herzlichst eingeladen. Mit der Feier möchte sich die Familie Trenkwalder für die Treue ihrer Kunden bedanken. Die Arbeitsgruppe Dorfladen wird das Ausschneiden übernehmen und dabei die Gelegenheit wahrnehmen, wieder einmal den Kundenpuls zu fühlen, sowie Anregungen und Wünsche entgegen zu nehmen. Wir freuen uns auf euer Kommen !

Glühwein, Karröster Bio-
apfelsaft

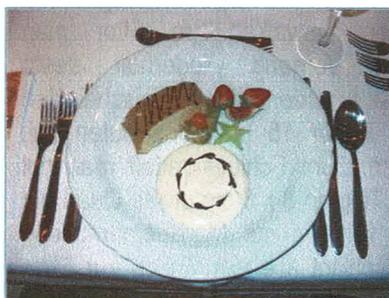
Verkostung
selbstgebackener Kekse

Verlosung der Gewinne
„Mein Wunschzettel“

.....und eine kleine
Überraschung.....

Lebkuchenparfait mit Eierlikörschaum

Eine Feiertagsnachspeise von Evi Trenkwalder



Parfaitmasse: Alle Zutaten (ausgenommen Sahne) über Dampf warm aufschlagen und dann kaltschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Die geschlagene Sahne vorsichtig darunterziehen. Die Masse in eine mit Folie ausgelegte Form geben und über Nacht in den Tiefkühlschrank stellen. Bei Bedarf aus der Form nehmen, mit Lebkuchenbrösel panieren und portionieren.

Eierlikörschaum: Die Sahne leicht schlagen, Likör darunter rühren.

Zutaten Lebkuchenparfait

7 Eigelb
3 Eiweiß
90 Gramm Honig
90 Gramm Zucker
Vanillezucker
Prise Salz
2 Teel. Lebkuchengew.
½ Liter Sahne

Zutaten Eierlikörschaum

¼ Liter Sahne
4 cl Eierlikör

1 Kastenform reicht für
6 bis 8 Personen

Gutes Gelingen!

Lebkuchenparfait und Eierlikörschaum mit etwas Schokolade verzieren und dann servieren!

Günstig im Dorfladen einkaufen

**Sonderangebote
im Dezember 2003**

Jeden Monat neue Angebote – wir informieren euch
mit dem Newsletter monatlich!

Hitpreise vom 6.12. bis 31.12. 2003!

- Bona Öl, 2 l 2,99
- Erntegold Delikatess Gurken 0,50
- Mon Cheri T15 2,49
- Tomaten Ketchup, 1kg 1,49
- Maresi Alpenmilch, 500g 0,99
- Soletti Familienpackung, 250g 0,89
- Casali Rum-Kokos, 175g 1,39
- Manner Schnitten, 4er 1,29
- Merci Bonbonniere, 400g 4,49
- Suchard Süßer Vorrat, 500g 8,99
- Champion geschnitten, 400g 0,75
- Kuner Mayonnaise 50%, 125g 0,89

**Holt euch die Aktionsartikel, wir freuen uns auf den
Besuch – Familie Trenkwalder**

Angebote gültig solange der Vorrat reicht!

Aus der Serie alte Rezepte

Butterkrapfen

bereitgestellt von Marianne Thurner

Die Zutaten:

- 56 dag Mehl
- 56 dag Butter
- 4Dotter
- ein wenig Rum und Süßrahm
- eine halbe Tasse Zucker
- eine Prise Salz

Die Zubereitung:

Von den 56 dag Mehl werden 14 dag weggewogen. 56 dag Butter werden mit den 14 dag Mehl gut vermengt. Das restliche Mehl wird mit 4 Dotter ein wenig Rum und Süßrahm, einer halbe Tasse Zucker und einer Prise Salz gut verarbeitet und gut abgewalkt. Eine viertel Stunde rasten lassen. Auf diesem ausgewalkten Teig kommt nun der Buttermehl. Beide Teige werden dann zusammen gut verwalkt und zugedeckt an einem kühlen Ort zum Rasten gestellt. Danach sollte man den Teig so oft wie möglich zu einem Rechteck zusammenlegen und wieder auswalken. Je öfter man diesen Vorgang wiederholt, desto besser wird der Teig. Dazwischen den Teig immer 15 bis 20 Minuten kalt stellen. Zum Schluss radelt man mit dem Teigrad 8 x 8 cm große Quadrate aus, füllt sie mit Marillenmarmelade und schlägt alle vier Ecken zur Mitte zusammen. Mit Ei bestreichen und im Backroh heiß backen.

Gutes Gelingen

Impressum

Herausgeber: Arbeitsgruppe Dorfladen und Familie
Trenkwalder, alle 6460 Karrösten Nr. 66
Layout und Druck: Gstrein Hannes, Karrösten 163

Erscheinungsweise: Monatlich bis Juli 2004
Auflage: 260 Stück,
Copyrihgt by Dorfladen AG