



# BÄCKEREI THORWART NEUERÖFFNUNG NACH RENOVIERUNG



## Mit moderner Technik immer frische Backwaren

Alte Räume am Kalten Markt erstrahlen jetzt in neuem Glanz.  
Zur Herstellung werden nur hochwertige regionale Zutaten verwendet.  
Angebot und Cafébereich sind erweitert worden.

Seit Montag geht der Verkauf von frischen Backwaren bei der Bäckerei Thorwart am kalten Markt in den neugestalteten und renovierten Räumen weiter. Neu sind die erweiterten Sitzmöglichkeiten und eine größere Auswahl an Kaffeespezialitäten. Ab sofort wird hier auch ständig frisch gebacken.

Seit zwanzig Jahren befindet sich die Filiale der Bäckerei Thorwart in Schwäbisch Gmünd am Kalten Markt 23, gegenüber dem City-Center. Zum Stammsitz in der Rinderbacher Gasse 13 gehört noch eine weitere Filiale in der Ledergasse 17. 2003 übernahmen Sohn Michael und Ehefrau Sonja

Thorwart das Geschäft vom Seniorchef.

Nach einer zweiwöchigen Umbauphase konnte die Filiale am Kalten Markt am vergangenen Montag wiedereröffnet werden. Der Verkauf ging während des Umbaus in einem Verkaufswagen weiter, hier zollt der Chef seinem Personal größtes Lob.

### Herzstück: Das Fachwerk

Von Grund auf neu renoviert erstrahlt das alte Gebäude nun wieder in freundlichem Glanz. Weiße Wände und große Fenster machen den Verkaufsraum freundlich und hell. Die große Schiebetür am Haupteingang sowie die



Das historische Fachwerk-Brotregal im Laden der Bäckerei Thorwart wurde aufgefrischt. Chef Michael Thorwart (li) und Chef-in Sonja Thorwart (3.v.li) mit zwei ihrer kompetenten Verkaufskräfte. Fotos: aro

Seitentür sind ebenerdig und bieten einen barrierefreien Eingang. Das Herzstück des Ladens – ein original rustikales Fachwerk – Brotregal wurde aufgearbeitet und verleiht der Bäckereifiliale einen ganz besonderen Touch. Neu ist auch der hochmoderne Backautomat, in der Bäckerei Thorwart am Kalten Markt wird

nun ständig frisch gebacken, lange Wege entfallen, der Kunde erhält nur frischeste Ware. Dank eines neuen Kaffeeautomaten wurde das Kaffeesortiment ebenfalls erweitert. „Im Sommer können wir nun auch Caffè Latte oder Eiskaffee anbieten“, freut sich Chef Michael Thorwart. Hygienisch ist der kleine, aber

feine Laden am Kalten Markt auf dem neuesten Stand, darauf legen Sonja und Michael Thorwart viel Wert. Im Inneren der Filiale werden in Zukunft zwölf Gäste Platz zum Verweilen finden, an schönen Tagen haben weitere zwanzig Gäste in der Außenbewirtschaftung Platz. Wichtig ist Chef Michael Thorwart: „Wir fer-

tigen unsere Backwaren nach hauseigenen Rezepten mit hochwertigen Zutaten und von Hand, dazu benutzen wir keine Backmischungen. Wir verarbeiten Mehl aus einer regionalen Mühle, damit wollen wir auch in Zukunft die Qualität sicherstellen.“

### Sortiment wurde erweitert

Neues gibt es auch im Sortiment wie das Hafer-Quark-Brot oder das hocheiweißhaltige Dinkel-Amarant-Brot. Bei Thorwart werden weitestgehend Clean Label Produkte verarbeitet. Die Teige und Massen für die feinen Backwaren werden hier selbst hergestellt. Für die Fruchtsahne- und Fruchtcremetorten verwendet Thorwart ausschließlich natürliches Fruchtpüree. Wer es gerne etwas herzhafter mag, kann hier nicht nur zur Vesperzeit den Belag für die frisch belegten Brötchen oder Briegel selbst wählen. ■ Die Bäckerei Thorwart am Kalten Markt 23 hat Montag bis Freitag von 5.30 bis 18 Uhr und am Samstag von 5.30 Uhr bis 14 Uhr geöffnet, Telefon (07171) 931310. aro

## Wiedereröffnung der Filiale Kalter Markt nach Umbau!

Wir haben für Sie zur Wiedereröffnung folgende Angebote:

### Kalter-Markt-Laible

Dinkelmischbrot mit Emmer und Einkorn 500 g **1.99**  
(Solange Vorrat reicht)

### Karamell-Schnecke

Plunderteig mit Emmer und Einkorn Stück **0.99**  
(Solange Vorrat reicht)

Beim Kauf eines Brotes erhält jeder Kunde den faltbaren Brottesor! (Solange Vorrat reicht.)

Alle Angebote gelten nur für die Filiale Kalter Markt!  
Angebot gilt vom Do., 14. 4. – Sa., 16. 4. 2016



**Thorwart**

BÄCKEREI

IHR FRISCHEBÄCKER.

Rinderbacher Gasse 13  
73525 Schwäbisch Gmünd  
Tel. 0 71 71 6 49 76

Filialen:  
Ledergasse 17 • Kalter  
Markt 23



**stegmaier**

malerwerkstätte • heimttextstudio

73529 GD-Sträßdorf  
Auf der Höhe 7

Tel 07171 - 499 404  
Fax 07171 - 499 407

www.stegmaier.de  
info@stegmaier.de

Wir führten aus:

- Trockenbau
- Gestaltung
- Verputz- und Malerarbeiten

Qualität der natürlichen Art

KUNSTMÜHLE  
**BENZ**

Besuchen Sie auch unseren Mühlenladen

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 08.00 Uhr – 12.00 Uhr  
13.30 Uhr – 17.30 Uhr  
Samstag 08.30 Uhr – 12.00 Uhr

Herzlichen Glückwunsch zum gelungenen Neubau!

Mühlweg 8  
89520 Heidenheim  
Telefon 07321 64253  
[www.muehlenperle.de](http://www.muehlenperle.de)

Weißensteiner Straße 11  
73525 Schwäbisch Gmünd  
Tel. (0 71 71) 92 19 20-0  
Fax (0 71 71) 92 19 20-20  
info@elektro-theinert.de  
www.elektro-theinert.de



Gratulation zum gelungenen Umbau!



Herzlichen Glückwunsch  
zur Wiedereröffnung!

Ihr Mediaberater **Wolfgang Jänichen**  
Telefon: (0 71 71) 60 01-7 64  
E-Mail: w.jaenichen@sdz-medien.de

SCHWABISCHEPOST Gmünder TAGESPOST Wochen-Anzeiger Gmünder Anzeiger

Wir gratulieren!

**dau** seit 1891

Sanitär • Heizung • Flaschnerei • Bäder • Solartechnik  
Matthias Daul • Buchstr. 127 • 73525 Schwäbisch Gmünd  
Telefon 0 71 71/23 89 + 23 90 • Fax 0 71 71/3 73 83

Keine Verpackung,  
nur Inhalt.

GMÜNDER  
TAGESPOST