WN 28.10.2010

Tolle Backwaren und Wohlfühl-Atmosphäre

Wiedereröffnung der Bäckerei Schrunz an der Hammer Straße

Am heutigen Donnerstag, 28.Oktober, eröffnet die Bäckerei Schrunz nach fünfeinhalb Wochen Umbauarbeiten ab 6.30 Uhr ihre neue Filiale an der Hammer Straße 77. Entstanden ist eine moderne Bäckereifiliale mit stilvollem Cafébereich, die durch ihre Wohlfühl-Atmosphäre zum Verweilen einlädt.

Durch das Zusammenspiel aus warmen, hellen Eichenhölzern und edlen, schwarzen Thekenfronten, wird diese ganz außergewöhnliche Atmosphäre erzeugt. Auch das Angebot passt sich der Umgebung an. Ein umfangreiches Brot-, Brötchen- und Kuchenangebot, sowie täglich wechselnder Mittagstisch und köstliche Snackangebote sind Hauptmerkmal des Schrunz-Bäckereikonzeptes.

Ebenso gibt es eine große Auswahl an warmen sowie kalten Getränken. Schrunz versteht sich nicht nur als herkömmliche Bäckerei, sondern lädt auch zum Frühstücken, Brunchen oder Mittagessen ein. Dazu stehen frisch belegte Brötchen genauso im Angebot, wie Bratlinge und duftende Croissants.

Ohnehin läuft jedem Besucher bei den zahlreichen gut riechenden und appetitlich aussehenden Backwaren förmlich das Wasser im Mund zusammen. Neben den knusprig-braunen Rosinenbrötchen werden beispielsweise frisch gebackene Körnerbrote offeriert, die verführerisch zum Einkauf anregen. Darüber wird ein umfangreiches Kuchensortiment präsentiert, von üppiger Himbeer-Sahne-Torte bis hin zu leckeren Vanille-Teilchen. Oder darf es doch lieber eins der duftenden Quarkbällchen sein?

Die Mitarbeiterinnen Patrizia Cichy, Julia Höck, Doris Wilmer und Tabea Taubert (v.l.) freuen sich darauf, zahlreiche Gäste zur Neueröffnung zu begrüßen. Fotos: Christian Zingel

Entstanden ist eine moderne Bäckereifiliale mit stilvollem Cafébereich, die durch ihre Wohlfühlatmosphäre zum Verweilen einlädt.

Bei all diesen Köstlichkeiten setzt Schrunz auf Frische und Qualität. Die verschiedenen Waren werden vor Ort gebacken, damit den Kunden auch wirklich jeden Tag aufs Neue hundertprozentig frische Waren angeboten werden.

Natürlich bietet Schrunz auch zu aktuellen Anlässen immer die passenden Backwaren. Der Stutenkerl zu Nikolaus, gold-braune Häschen zu Ostern oder die obligatorischen Berliner zu Karneval – mit ausgefallenen und kreativen Attraktionen weiß Schrunz seine Kunden zu begeistern.

Die freundlichen Bäckereifachverkäuferinnen beraten ihre Kunden ebenso kompetent wie hilfsbereit beim Einkauf. Sie sprechen auch gerne einmal persönliche Erfahrungen aus, wenn die Wahl bei all den verlockenden Backwaren schwer fällt. Daran hat sich auch während der Umbauarbeiten nichts geändert.

Heute, zur Wiedereröffnung, dürfen sich die Kunden über tolle Eröffnungsangebote freuen. Jedes Brot ist einen Euro günstiger, vier Stück Kuchen kosten nur 4,44 Euro und Sechskornbrötchen kosten anstatt 60 nur 50 Cent. Ein weiteres Highlight ist der „Schrunz Kaffeebecher", mit dem man bis zum 15. November diesen Jahres jeden Tag eine Tasse gratis Kaffee bekommt.

Wer heute früh aufsteht, der holt sich also schnell seinen eigenen Becher, denn die Stückzahl ist begrenzt. Donnerstags ist bei Schrunz übrigens immer Reibekuchentag und samstags ist Pfannkuchentag – ein Besuch lohnt sich also immer.