



KORCH
Einfach besonders.



**WIR HABEN,
WAS DU LIEBST!**

Einfach Grillen. Besonders lecker.



LIEBE STEAK- FREUNDE & GRILL- GENIEßERINNEN

Endlich ist es wieder soweit. Die Grillsaison startet und schon zieht dieser verführerische Duft von gegrilltem Fleisch und würzigen Bratwürsten durch die Gärten der Nation.

Wir haben auch in diesem Jahr wieder ein riesiges Angebot an Steaks, Grillspießern, gefüllten Fleischtaschen und leckeren Bratwurstspezialitäten in vielen Varianten für Sie vorbereitet. Wie Sie es von uns gewöhnt sind in absoluter Topqualität und natürlich von bäuerlichen Betrieben aus der Region. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit den guten Produkten aus Ihrer Fachfleischerei.

Auch unsere beliebten Special-Cuts vom regionalen Rind sind wieder mit am Start. Die edlen Steaks lassen das Herz aller Steakliebhaber*Innen höher schlagen. Außerdem wollen wir Sie dieses Jahr mit einem innovativen Produkt überraschen – unserer neuen Spinat-Käse-Bratwurst. Das Innovative daran ist, dass wir es geschafft haben, ganze 40 Prozent Blattspinat in die Wurst zu packen. An Geschmack und Konsistenz haben wir fast den ganzen Winter gefeilt. Herausgekommen ist eine grüne Bratwurst mit mild-würziger, leicht nussiger Note und cremigem Käse. Bei uns hat sie ganz schnell Freunde gefunden. Wir hoffen, bei Ihnen kommt sie ebenso gut an.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren. Wir wünschen Ihnen eine leckere Grillsaison 2022.

Ihre Korch Fachfleischerei

INHALT

RINDFLEISCH

Luxus für die Zunge _____	4
Was sind Special-Cuts? _____	5

UNSERE SPECIAL-CUTS

Besondere Zuschnitte vom Rind aus der Region _____	6
---	---

GRILLEN WIE DIE PROFIS _____ 12

GRILLSPEZIALITÄTEN VON RIND & KALB _____ 14

DAS PERFEKT GEGRILLTE RINDERSTEAK _____ 15

REZEPT: Orientalischer Couscous-Salat ____ 17

VIELSEITIG UND LECKER

Grillprodukte vom Schwein _____	18
---------------------------------	----

SPAREN IM GROßPACK _____ 20

REZEPT: Gremolata _____ 21

SPIEßE & SPECIALS

Maximale Abwechslung mit unseren Grillkreationen _____	22
---	----

GRILL-SONDERBONUS _____ 25

STEAKSPEZIALITÄTEN _____ 26

KORCHS BRATWÜRSTE _____ 28



RINDFLEISCH

Luxus für die Zunge

Wir bei Korch bieten Ihnen Fleisch aus der Region an. Das kommt von Färsen und Jungbullen. Die Steaks sind deutlich zarter und weniger marmoriert als von älteren Tieren. Das Fleisch der Jungbullen ist kerniger im Biss und aromatischer.

Die klassischen Rindersteaks werden kurz gebraten. Darum verwendet man eher Zuschnitte aus dem Rippenbereich, dem Rücken oder der Hüfte. Deutlich besser als dünne Steaks sind Fleischscheiben von 4 bis 6 cm. So lässt sich der gewünschte Gargrad besser kontrollieren und das eingelagerte Fett hat mehr Zeit, sich im Fleisch zu verteilen. Und keine Angst vor Fett! Es ist Geschmacksträger, schützt das Fleisch und macht es wunderbar saftig.

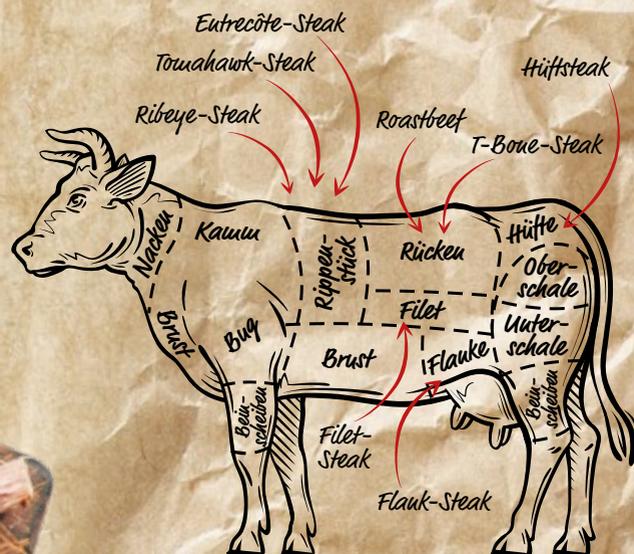


SPECIAL-CUTS

das Beste vom Rind

Lange Zeit mussten Steaks besonders mager sein. Das war das Mantra zur gesunden Ernährung. Inzwischen geht der Trend wieder zum Genuss und das Fleisch darf ruhig marmoriert sein. Echte Genießersteaks bieten wir mit unseren Special-Cuts.

Die besten von ihnen werden aus dem Rippenbereich und dem vorderen Rücken geschnitten und zeichnen sich durch eine angenehme Marmorierung aus. Das macht die Steaks besonders saftig und sehr aromatisch.



TIPP:

Das imposante Fleischstück ist etwa 5-6 cm dick und ca. 1.200 Gramm schwer. Ideal zum Teilen. Nach dem Grillen quer zur Fleischfaser tranchieren.



TIPP:

Wir schneiden das Steak in etwa 4-6 cm dicke Scheiben. Damit ist es ca. 500 Gramm schwer. Auch hier empfiehlt es sich, das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser in dünne Scheiben zu schneiden.



UNSERE SPECIAL-CUTS

Besondere Zuschnitte vom regionalen Rind

Tomahawk-Steak

Es ähnelt in seiner Form dem Wurfbeil der amerikanischen Ureinwohner. Daher auch der Name. Der imposante Cut ist im Grunde ein Entrecôte-Steak aus dem Zwischenrippenbereich, bei dem der große Rippenknochen stehen bleibt. Ein absolutes Highlight für Steakliebhaber. Das Fleischteil ist kräftig marmoriert. Das macht es besonders geschmackvoll und saftig. Der große Knochen verleiht dem Steak einen intensiven, fast schon animalischen Fleischgeschmack.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

Entrecôte-Steak

Es wird wie das Tomahawk-Steak aus dem Zwischenrippenbereich geschnitten, nur der Knochen wird ausgelöst. Es besteht aus mehreren Muskelsträngen, die in der Textur alle leicht unterschiedlich sind - von zart bis kernig im Biss. Charakteristisch ist die kräftige intramuskuläre Marmorierung. Das Fett macht diesen Cut besonders zart und saftig. Ein gutes Entrecôte hat einen intensiven Fleischgeschmack.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

UNSERE SPECIAL-CUTS

*Besondere Zuschnitte vom
regionalen Rind*

Ribeye-Steak

Es wird aus dem vorderen Rippenbereich, direkt im Anschluss an den Kamm geschnitten. Dadurch ist es noch stärker marmoriert. Charakteristisch ist der deutliche Fettkern – das Auge (engl. Eye), daher der Name Ribeye. Das Fett macht diesen Cut besonders zart und saftig. Durch den intensiven Fleischgeschmack ist das Steak bei Kennern extrem beliebt.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

T-Bone-Steak

Es hat seinen Ursprung in der amerikanischen Steak-Kultur. Es wird aus dem vorderen Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet, getrennt durch den T-förmigen Knochen. Der gibt dem Steak seinen Namen. Der Knochen sorgt für einen intensiven, fast animalischen Fleischgeschmack. Das eingelagerte Fett macht das Steak zart und saftig.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

TIPP:

Wir schneiden das Steak in etwa 4-6 cm dicke Scheiben. Damit ist es ca. 500 Gramm schwer. Unsere Empfehlung: Das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser tranchieren.



TIPP:

Wir schneiden das Steak in etwa 5-6 cm dicke Scheiben. Damit ist es ca. 800 Gramm schwer. Auch hier der Tipp: Das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser in dünne Tranchen zu schneiden.



UNSERE SPECIAL-CUTS

*Besondere Zuschnitte vom
regionalen Rind*

Flauk-Steak

Hierfür braucht es Profis beim Zuschnitt und beste Fleischqualität. Die langen Fleischfasern neigen sonst dazu, zäh zu werden. Unser regionales Färsenfleisch verspricht das ideale Steak – zart, mit kernigem Biss. Das Steak aus dem hinteren Teil der Bauchdecke, ist recht mager, belohnt aber mit einem intensiven Fleischgeschmack. Weil es sehr flach ist, braucht es etwas Grillerfahrung. Zeit und Temperatur immer im Auge behalten!

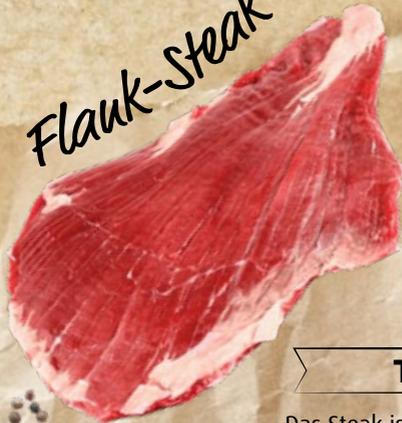
Perfekter Gargrad: medium,
Kerntemperatur 56 - 58°C

Kalbsrücken-Steak

Das Rückenstück vom Kalb ist extrem mager und zart. Darum muss man beim Grillen etwas vorsichtiger sein als beim klassischen Rumpsteak vom Rind. Geschmacklich ist Kalbsrücken eher neutral und lässt sich in jede gewünschte Richtung marinieren – asiatisch, texanisch afrikanisch ...

Perfekter Gargrad: Well Done
Kerntemperatur 65°C

Flauk-Steak



TIPP:

Das Steak ist etwa 3 cm dünn und wiegt ca. 300 Gramm.
Unsere Empfehlung: Das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser sehr dünn tranchieren.

Kalbsrücken-Steak



TIPP:

Das Steak ist 2 bis 3 cm dünn und wiegt zwischen 250 und 300 Gramm.
Am besten pro Person ein Steak einplanen.

GRILLEN WIE DIE PROFIS

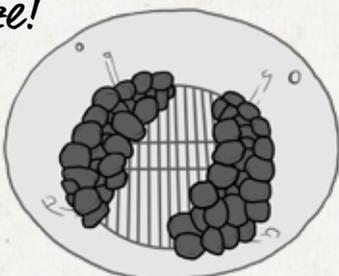


Um Grillgut durch indirekte Hitze zu garen, ist es wichtig, die Glut richtig zu positionieren. Das heißt, die Glut gibt ihre Wärmeenergie nicht direkt an das Grillgut ab, sondern überträgt sich durch Deckel und Seitenwände des Grills und wird von dort auf das Grillstück zurückgestrahlt, also ähnlich wie in einem Ofen.

Anordnung der Kohle für indirekte Hitze!

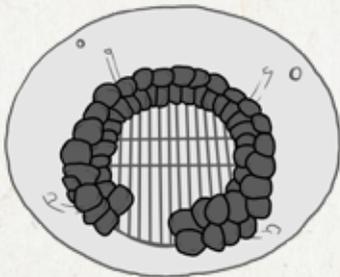
3-ZONEN-GLUT

Grillkohle-Briketts
links und rechts
Grillgut in der Mitte



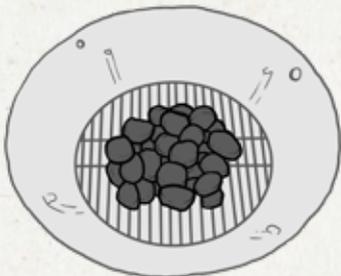
MINIONRING

Grillkohle-Briketts
ringförmig
Grillgut in der Mitte
(ca. 2,5-3 kg
Grillkohle-Briketts)



BULLAUGE

Grillkohle-Briketts
in der Mitte
Grillgut ringsum
legen



Die richtige Temperatur

Je nach Fleischsorte und Garvorgang ist die richtige Temperatur während des Grillens der „Schlüssel zum Erfolg“. Auch ohne Thermometer kann man die Hitze der Glut ungefähr messen. Hierzu hält man die Handinnenfläche etwa 12 cm über den Grillrost. Je nachdem wie lange man die Hitze aushält, desto heißer ist die Grilltemperatur.

HITZE	TEMPERATUR	HANDTEST
Niedrig	120-175 °C	8-10 Sekunden
Mittel	175-230 °C	5-7 Sekunden
Stark	230-290 °C	2-4 Sekunden

RÄUCHERN

In einem Grill mit Deckel kann man mit Hilfe von Holzstücken oder Holzchips, z.B. aus Obsthölzern oder Eichenholz (speziell zum Heißräuchern erhältlich) auch räuchern. Das funktioniert sowohl mit Kohlegrills, als auch mit Gasgrills. Diese haben dann eine spezielle Räucherbox aus Metall. Zum Räuchern wird das Holz zusätzlich zur eigentlichen Wärmequelle mit in die Glut gelegt, bzw. die Räucherbox mit in den Gasgrill gestellt (siehe Anleitung der Räucherbox). Wenn die Temperatur im Grill zwischen 120 - 175 °C liegt, kann man die meisten Fleischsorten gleichzeitig räuchern und grillen. Geräuchert wird dann meist über mehrere Stunden.

RIND & KALB

Einfach gut. Besonders regional.



FILETOS

Edles Rinderfilet, natur oder verschieden mariniert,
Frischetheke

ROASTBEEF

Als Steak geschnitten oder am Stück, *Frischetheke*

RINDERHÜFT-STEAKS

natur oder mariniert, *Frischetheke*

RINDERFILET-SPIEBE

würzig mariniert, *Frischetheke*

KALBSRÜCKEN-STEAKS

Frischetheke

KALBFLEISCH-SPIEBE

mit roter Zwiebel und Zucchini, *Frischetheke*

DAS PERFEKT GEGRILLTE RINDERSTEAK

Neben der Fleischqualität, spielt auch der perfekte Zuschnitt eine wichtige Rolle. Wird ein Steak längs zur Faser zugeschnitten oder es reift zu kurz, wird es zäh und ist weniger aromatisch. In Ihrer Fachfleischerei gehen Sie auf Nummer sicher. Nehmen Sie lieber dicke Steaks (4-6 cm). Da können Sie den richtigen Garpunkt besser händeln.

Vor dem Grillen:

Damit kein Fleischsaft oder Eiweiß austritt, muss man das Fleisch auf Zimmertemperatur bringen. Also 1 bis 2 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Vor dem Grillen trockentupfen und mit grobem Meersalz einreiben.

Vorbereitung des Grills:

Rindfleisch braucht Hitze und sollte mit mindestens 250°C gegrillt werden. Beefer oder Sizzle-Zonen arbeiten sogar mit 600 bis 800°C. Am besten den Grill in eine heiße Brat- und eine kühle Ruhezone (120 - 150°C) teilen. Erst wenn die Bratzone richtig heiß ist, das Steak auflegen. Fettbrände kann man vermeiden, wenn man eine vorgeheizte eiserne Grillplatte verwendet.

Mit Ruhe wird's perfekt:

Beim heißen Grillen zirkuliert der Bratensaft im Fleisch. Darum nach dem Grillen das Fleisch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. So bleibt der aromatische Fleischsaft im Steak.

Die Garstufen:

Es ist alles eine Frage der Temperatur. Mit einem Bratenthermometer zum Einstechen hat man sie am besten im Blick.

Blue rare 38-45°

Rare 46-52°

Medium rare 54-56°

Medium 56-58°

Medium well ab 60°

Well Done ab 65°

Richtig grillen:

Unser Steak bei direkter Hitze sehr scharf anrösten. Am besten 3-4 Minuten von jeder Seite. Für ein perfektes Grillmuster jede Seite nach der Hälfte der Zeit um jeweils 90° drehen. Nach dem Anrösten kommt das Steak in die Ruhezone und gart bei indirekter Hitze bis zum Erreichen der gewünschten Kerntemperatur nach.



REZEPT

Orientalischer Couscous-Salat

ZUTATEN

1 Tasse (250 ml) Instant-Couscous, 1 Tasse (250 ml) Gemüsebrühe, 2 Paprikaschoten (rot und gelb), 1 Beutel (200 g) Salatmix, ½ Grüne Gurke, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Bund Blatt Petersilie, 50 g getrocknete Aprikosen, 50 g Pinienkerne oder Pistazienkerne, 1 Zitrone, ½ TL Ras el Hanout (orientalische Gewürzmischung), Olivenöl, Salz, Zucker und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und den Couscous einrühren. Den Topf vom Feuer nehmen und den Couscous ca. 5 Minuten ziehen lassen. Wenn er die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat mit einer Gabel auflockern. Die Salatmischung waschen, schleudern und in eine Schüssel geben. Das Gemüse waschen, putzen und alles in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Die Aprikosen in kleine Würfel von ca. 0,5 cm schneiden. Die Blatt Petersilie grob hacken und zusammen mit dem Gemüse und den Aprikosen zum Salat geben – alles gründlich vermengen. Die Pinien- oder Pistazienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze, ohne Fett anrösten – und abkühlen lassen. Für das Dressing die Zitrone auspressen und im Saft je ½ TL Salz und Zucker auflösen. Das Ras el Hanout, etwas Abrieb von der Zitronenschale, frisch gemahlener Pfeffer, ca. 30 bis 50 ml natives Olivenöl hinzugeben und alles gut verrühren. Wer es etwas herzhafter mag, kann das Dressing noch mit ½ geriebener Knoblauchzehe, grob gehackten Minzblättern und ein paar Chiliflocken verfeinern. Zum Schluss den Couscous, die gerösteten Kerne und das Dressing zum Salat geben. Alles gut vermengen und gleich servieren.

VIELSEITIG UND LECKER

Grillprodukte vom Schwein

Auch wenn Rind, Lamm, Geflügel, Fisch oder vegetarische Produkte auf dem Vormarsch sind, in Deutschland kommt überwiegend Schweinefleisch auf den Grill. Das liegt zum Großteil an seiner ungemeinen Vielseitigkeit. Neben deftigen Stücken, wie Kamm, Bauch, Rippchen oder Haxe, sind auch die mageren Teile, wie Rücken, Filet oder Keule sehr beliebt.

Die Mitarbeiter*Innen in unseren Filialen sind unglaublich kreativ, damit noch mehr Abwechslung auf Ihren Grill kommt. Mit viel Geschmack und handwerklichem Geschick fertigen sie leckere Spieße, gefüllte Fleischtaschen und marinieren Steaks in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen. Und wie sich das für eine echte Fachfleischerei gehört, haben sie immer noch den einen oder anderen Tipp oder Zubereitungshinweis auf Lager.



SPAREN IM GROßPACK

*Einfach mehr.
Besonders günstig.*

Wer für viele Leute grillen will, freut sich, ein paar Euro sparen zu können. Mit unseren Großpacks kann man bis zu 22 Prozent einsparen. Ganz abgesehen von deutlich weniger Verpackungsmüll. Also eindeutig eine gute Empfehlung für größere Feiern.

SCHWEINEKAMMSTEAKS PAPRIKA

10er-Pack, *SB-verpackt*

SCHWEINEKAMMSTEAKS BÄRLAUCH

10er-Pack, *SB-verpackt*

SCHWEINEKAMMSTEAKS BIER

10er-Pack, *SB-verpackt*

RIESENBRATWURST

8x ca. 150g, *SB-verpackt*

ROSTBRATWURST

mit Original Thüringer Majoran,
10x ca. 100g, *SB-verpackt*

REZEPT

Gremolata - der Klassiker aus der Lombardei

Mit Kräutern und Gewürzen variiert passt die Würzsoße perfekt zu gegrilltem Gemüse, Fisch, Lamm und Geflügel oder einfach zu geröstetem Brot. Die Zubereitung ist leicht und geht ganz schnell.



GRUNDZUTATEN

2 Bund glatte Petersilie, 1 unbehandelte Zitrone, 2 Knoblauchzehen, Salz und Olivenöl

ZUBEREITUNG DER GRUNDSOßE

Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken. Jetzt den Abrieb von der Schale einer ganzen Zitrone dazugeben. Den Knoblauch reiben oder fein hacken. Alles mit etwas Zitronensaft, mittelgrobem Meersalz und Olivenöl verrühren. Verwenden Sie ein gutes natives Öl und mischen Sie es Schluck für Schluck bei, bis die Soße eine Konsistenz, etwas flüssiger als Pesto hat.

Die Gremolata können Sie noch ganz nach Geschmack variieren. Hier ein paar Vorschläge:

Mit **Rosmarin** – zu Rind

Mit **Thymian** – zu Lamm oder Fisch

Mit **Basilikum** – zu Grillgemüse oder Geflügel

Mit **Pfefferminze** – zu Lamm oder Kalb

Mit **Chili** – zu Rind, Lamm, Fisch oder Geflügel

SPIEBE & SPECIALS

Einfach lecker. Besonders vielseitig.

Vegetarisch

ZUCCHINI-GRILLKÄSE-SPIEBE

GEMÜSESPIEBE



Schwein

GRILLKARTOFFELSPIEBE

vorgegarte Drillinge mit Bauchspeck umwickelt, mit getrockneten Tomaten, *Frischetheke*

HALLOUMISPIEBE

Schweinefleisch, Halloumi-Käse und Zucchini, *Frischetheke*

RATSHERRENSPIEBE ELSASS ODER GYROS

Feine Streifen vom Schweinekamm in Kräuterbutter- oder Gyrosmarinade, *Frischetheke*

GYROSSPIEBE

Würfel vom zarten Schweinefleisch mit Zwiebel in Gyrosmarinade, *Frischetheke*

GRILLZÖPFLE

Streifen vom zarten Schweinerücken, geflochten, verschieden mariniert, *Frischetheke*

HIRTENSPIEBE

mit zartem Schnitzfleisch, Zucchini, Zwiebel und mit Bacon umwickelter Hirtenkäse, *Frischetheke*

SCHWEINEFILET-SPIEBE

würzig marinierte Medaillons, mit Cocktailtomaten garniert, *Frischetheke*

TAPASSPIEBE

Backpflaume mit Bauchspeck umwickelt und Würfel vom Schweinefleisch, *Frischetheke*

GYROSROLLCHEN MIT HIRTENKÄSE

mit zartem Schweinefleisch umwickelter Hirtenkäse, würzig mariniert, *Frischetheke*

GYROS-TASCHE

zarter Schweinerücken mit Weißkrautsalat und Tzatziki gefüllt, in Gyrosmarinade, *Frischetheke*

SCHASCHLIK

klassische Zubereitung mit magerem Schweinefleisch, Leber, Zwiebel und Speck, *Frischetheke*

Lamm

LAMMLACHS

natur oder mariniert, *Frischetheke*

LAMMSPIEßE

Frischetheke

LAMMKEULENSCHEIBEN

natur oder mariniert, *Frischetheke*

LAMMLACHSE

mariniert, 2 Stück,
SB-verpackt

Geflügel

GEFLÜGELSPIEßE MIT ZUCCHINI

Frischetheke

GEFLÜGELSPIEßE MIT APRIKOSE

Frischetheke

PUTENBRUST MARINIERT

Frischetheke

HÄHNCHENBRUSTFILET MARINIERT

Frischetheke

HÄHNCHENBRUSTFILET CURRY

SB-verpackt



GRILL- SONDERBONUS für Ihre Steuelpkarte

Holen Sie sich unsere Bonuskarte. Für je 10 € Einkaufswert bekommen Sie einen Stempel. Wenn Sie 12 Stempel beisammen haben, gibt's ein Geschenk:

1x 4er-Packung Kammsteaks nach Wahl und
1x 5er-Packung Bierbratwurst oder Sachsengriller
oder unsere bekannten Bonus-Produkte:
4x Soljanka à 400g oder
2x Jagdwurst à 500g oder
1x Knüppelsalami à 400g.

**AKTION
GÜLTIG
BIS
30.9.22**



STEAK-SPEZIALITÄTEN

Einfach gut. Besonders saftig.

BÄRLAUCHSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

BIERSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

KÄSESTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

SENFSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

MEXICOSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

SPARE-RIBS

mariniert und gegart
ca. 530g-Pack, *SB-verpackt*



BIER-RÜCKEN-STEAKS

4er-Pack, *SB-verpackt*

RÜCKENSTEAKS ZITRONE-LEMON-PFEFFER

4er-Pack, *SB-verpackt*

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS IN KRÄUTERBUTTER-MARINADE

SB-verpackt

VERSCHIEDEN MARINIERTE KAMM- ODER RÜCKENSTEAKS

Frischetheke

UNSER TIPP

MARINADEN SERVICE

Über Geschmack lässt sich trefflich streiten. Darum marinieren wir Ihre Steaks ganz nach Ihrem Geschmack – egal ob Schwein, Rind, Lamm oder Geflügel. Und wenn Sie wünschen, schneiden wir das Fleisch auch nach Ihrem Wunsch zu.



BRATWÜRSTE

*Einfach vielseitig.
Besonders traditionell.*

KORCHS FRISCHE BRATWURST GROB

120g (MO-SA), *Frischetheke*

KORCHS FRISCHE BRATWURST FEIN

120g (MO-SA), *Frischetheke*

KRÄUTERBRATWURST- SCHNECKE

120g (DO-SA), *Frischetheke*

ITALIENISCHE BRATWURST

mit Tomate und Mozzarella
100g (DO-SA), *Frischetheke*

KÄSE-SPINAT BRATWURST

100g (DO-SA), *Frischetheke*

LAMMBRATWURST MIT RINDFLEISCH

100g (DO-SA), *Frischetheke*



RIESENBRATWURST

gebrüht, 150g, *Frischetheke*

ROSTBRATWURST

mit Original Thüringer Majoran, gebrüht, 100g,
Frischetheke

SCHLESISCHE BRATWURST

gebrüht, 360g, *SB-verpackt*

SACHSENGRILLER

gebrüht, 450g, *SB-verpackt*

BIERBRATWURST

gebrüht, 450g, *SB-verpackt*

ELBLÄNDER KÄSEBRATWURST

gebrüht, 360g, *SB-verpackt*

BRATWURST 4KIDS

gebrüht, 200g, *SB-verpackt*



FILIALEN

BAUTZEN

*Filiale im
Kornmarkt Center*

Kornmarkt 7
02625 Bautzen
T: (0 35 91) 53 23 42

Filiale im Marktkauf

Niederkainaer Str. 14
02625 Bautzen
T: (0 35 91) 27 40 80

BISCHOWSWERDA

Filiale im NETTO

Kamenzer Str. 49
01877 Bischofswerda
T: (0 35 94) 71 43 20

DRESDEN

*Filiale Fleischerei
Elbepark*

Peschelstr. 33
01139 Dresden
T: (03 51) 8 48 86 50

Filiale Seidwitzcenter

Enderstr. 59
01277 Dresden
T: (03 51) 2 05 62 47

*Filiale Schillergalerie
am Schillerplatz*

Loschwitzer Str. 52 A
01309 Dresden
T: (03 51) 65 61 57 20

*Filiale im
Prohlis-Zentrum*

Prohliser Allee 10
01239 Dresden
T: (03 51) 2 72 91 70

*Filiale im
Kaufpark Nickeru*

Dohnaer Str. 246
01239 Dresden
T: (03 51) 2 04 73 30

*Filiale Sachsen-
forum Gorbitz*

Merianplatz 4
01169 Dresden
T: (03 51) 4 17 63 00

*Filiale im Hohebusch
Center Weixdorf*

Hohenbusch-Markt 1
01108 DD-Weixdorf
T: (03 51) 8 89 61 75

Filiale im Kugelhaus

Wiener Platz 10
01069 Dresden
T: (03 51) 43 83 95 04

Filiale Südhöhe

Südhöhe 80
01217 Dresden
T: (03 51) 4 01 13 29

GÖRLITZ

Filiale im Neißepark

Nieskyer Str. 100
02828 Görlitz
T: (0 35 81) 3 75 95 42

HOYERSWERDA

*Filiale im
Lausitz-Center*

Lausitzer Platz 1
02977 Hoyerswerda
T: (0 35 71) 40 71 31

NEUSTADT/SA.

Filiale am Lidl

Wilhelm-Kaulisch-Str. 23
01844 Neustadt
T: (0 35 96) 50 10 63

PIRNA-COPITZ

Filiale im NETTO

Äußere Pillnitzer Str. 18 A
01796 Pirna-Copitz
T: (0 35 01) 46 06 13

RADEBERG

Filiale im NETTO

Dresdner Str. 73 A
01454 Radeberg
T: (0 35 28) 41 44 59

WERKSVERKAUF

Großbröhrsdorfer Str. 33
01454 Radeberg
T: (0 35 28) 44 88 71

ZITTAU

Filiale im Kaufland

Christian-Keimann-Str. 44
02763 Zittau
T: (0 35 83) 7 96 17 80

IMPRESSUM

Herausgeber (V.i.S.d.P.): Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Großbröhrsdorfer Str. 33, 01454 Radeberg

Gestaltung und Satz: Agentur Schröder
www.agentur-schroeder.com

Bildnachweis: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Ellen Türke, Tobias Ritz, Adobe Stock

Druckerei: Druckhaus Central GmbH,
www.druckhaus-central.de

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier

www.korch.de

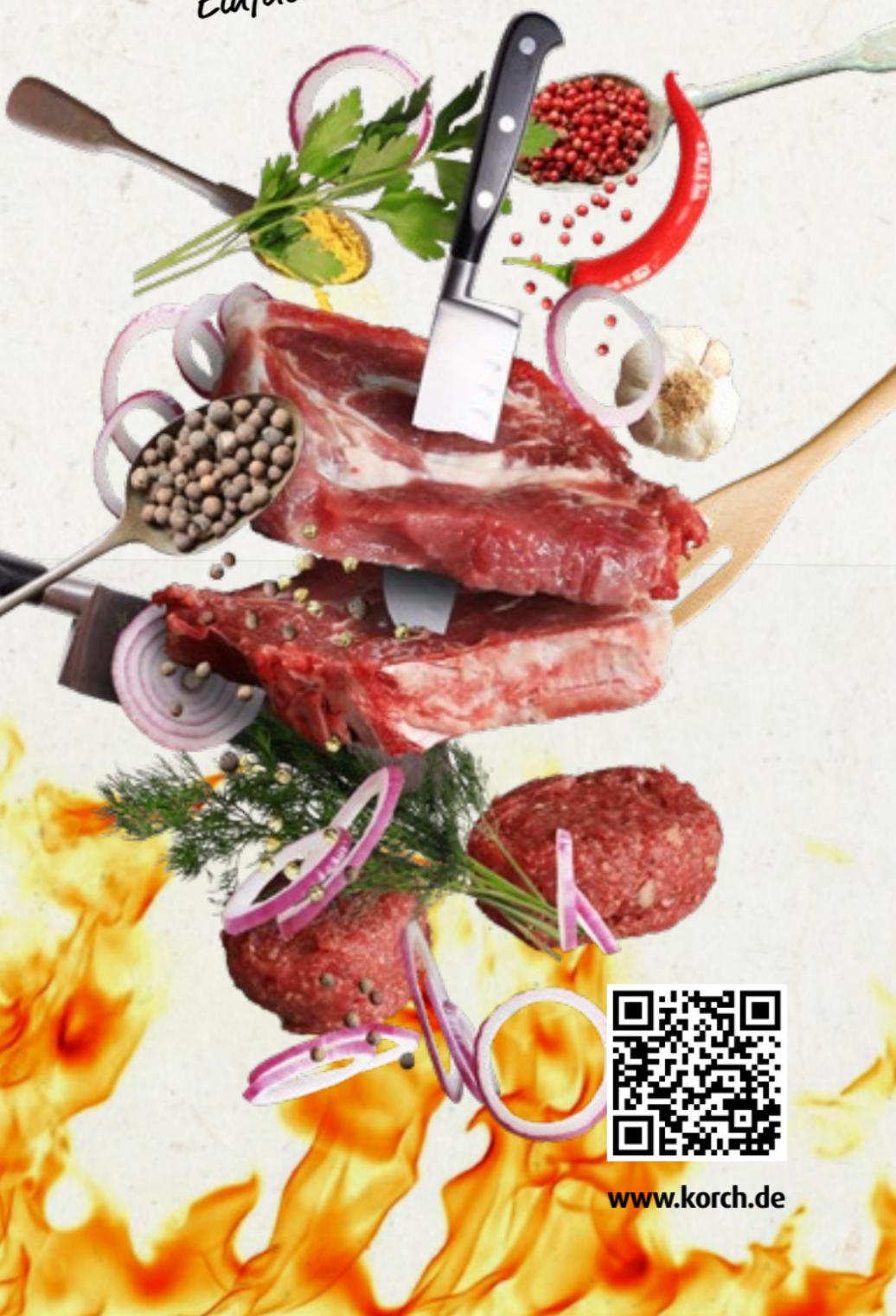
facebook.com/korch.de



GESCHMACKVOLL

DURCH DEN SOMMER

Einfach Grillen. Besonders lecker.



www.korch.de