

Angebote für Genießer
**FRISCHES WEIDELAMM
AUS DEUTSCHLAND**

AUF SEITE 3

SEITE 4

Für Feinschmecker:

REZEPT: MEDITERRANER
LAMMROLLBRATEN

SEITE 5

Für Eilige:

FESTLICHE
SCHLEMMERBOXEN

SEITE 12

Für Clevere:

**BESTELLSCHEIN
FÜRS OSTERFEST**

BIS 25.03.
VORBESTELLEN
UND AB **05.04.**
ENTSPANNT ABHOLEN



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

wir wollen, dass das bevorstehende Osterfest Ihr schönstes wird. Damit es auch zum kulinarischen Highlight wird, haben wir wieder viele tolle Angebote für Sie zusammengestellt. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Angebote unserer regionalen Lieferanten für Lammfleisch und Kaninchen finden Sie gleich auf der gegenüberliegenden Seite. Passend dazu unser Rezept für saftigen Lammrollbraten nach mediterraner Art auf Seite 4. Wer es etwas deftiger mag, findet Spezialitäten vom Schwein oder Rind aus der Region auf den Seiten 6 und 7. Wie Sie es von uns gewohnt sind in absoluter Spitzenqualität! Und damit die Planung besonders einfach ist, haben wir auf Seite 12 unser Bestellformular abgedruckt.

Traditionell starten wir Anfang April mit unserer Grilltheke. Auch hier halten wir wieder viele Schmankerl für Sie bereit. Unser Zuschnitt- und Marinaden-Service hat sich inzwischen gut etabliert. Die edlen Trockenmarinaden von Ankerkraut sind dieses Jahr ebenfalls wieder am Start.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unserer Kundenzeitung wieder ein bisschen inspirieren und auch ein wenig unterhalten können. Ich wünsche Ihnen und Ihren Lieben, auch im Namen aller Mitarbeiter*innen, ein frohes und gesegnetes Osterfest.

Herzlichst,
Ihr Felix Alber



Qualität ist, wenn der Kunde geru wieder kommt.

Für uns als Fachfleischerei stehen Qualität und Service an erster Stelle. Unsere Kunden schätzen seit mittlerweile 33 Jahren die Qualität und den Geschmack unserer frischen Fleisch- und Wurstwaren. Auch die fundierte Beratung, der Service und unser leckeres Imbissangebot werden stets gelobt. Kurzum: Die Kunden fühlen sich wohl bei uns. Damit unser Erfolgsrezept auch weiterhin vielen Kunden schmeckt, modernisieren wir regelmäßig unsere Filialen und investieren in Nachhaltigkeit. Denn Qualität ist, wenn der Kunde gerne wieder zurückkommt!



In diesem Jahr werden unsere Filialen im Seidenitz-Center und im Kaufpark Nickern komplett neugestaltet. Dann erwartet unsere Kunden in unserer Frischetheke eine noch größere Auswahl an Fleisch und Wurst aus der Region sowie ein abwechslungsreiches Imbiss-Angebot. Unsere Fleisch- und Wurstwaren produzieren wir übrigens nach den hohen QS- und IFS-Food-Standards. So garantieren wir größte Sicherheit und besten Geschmack. Neben der vergrößerten Thekenfläche schaffen wir auch mehr Platz und Möglichkeiten für unsere Köche, damit wir unseren Kunden täglich frische Speisen zubereiten können. Ebenso wird der Gastbereich viel einladender und moderner gestaltet und bietet ausreichend Sitzplätze für alle, die sich stärken und leckeres Essen genießen wollen. Und wenn Sie auch bei Ihrer Feier als Gastgeber glänzen und ausgiebig schlemmen wollen, dann empfehlen wir unser Partyservice-Catering. Lassen Sie sich durch unseren umfangreichen Partyservice-Katalog inspirieren und besprechen Sie die Details und Ihre individuellen Wünsche gerne mit unseren Filial-Teams. Mensch und Umwelt stehen im Zentrum unseres

Handelns. Da ist es selbstverständlich, dass wir den Nachhaltigkeitsgedanken thematisieren. Das beginnt für uns schon im ressourcenschonenden Umgang mit Energie und Wasser. Unsere Produktion ist sehr energieintensiv. Als logische Konsequenz haben wir bereits vor vielen Jahren die Themen Energierückgewinnung und selbst-erzeugte Energie auf unsere Agenda gesetzt. Aktuell sind wir in der Planungsphase einer großen Photovoltaik-Anlage für unseren Produktionsstandort in Radeberg, um insbesondere in den Sommermonaten den Energieverbrauch abdecken zu können. Sobald die notwendigen Genehmigungen vorliegen, geht's los. Mit unserem neuen Mehrweg-Pfandsystem für alle To-Go-Gerichte leisten wir auch in unseren Filialen einen kleinen, aber wichtigen Beitrag für die Umwelt. In der nachhaltigen und zugleich praktischen Verpackung können Sie Ihr Essen mitnehmen und es bequem Zuhause, im Büro oder unterwegs genießen. Geben Sie die gereinigten Mehrweg-Boxen einfach bei nächster Gelegenheit in einer unserer Filialen ab und erhalten Sie die Pfandgebühr zurück. Gerne können wir Ihnen auch gleich die nächste Box mit Ihrem Lieblingsessen befüllen – Wiederkommen lohnt sich in jedem Fall!



Einfach regional. Besonders frisch!

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLEISCHTHEKE

Nach 40 Tagen Fastenzeit freut man sich auf ein gutes Stück Braten oder ein saftiges Steak. Wir haben für Sie zum bevorstehenden Osterfest eine breite Palette regionaler und überregionaler Fleischspezialitäten zusammengestellt.

Hier kommt jeder auf seinen Geschmack.

Lamm – der Klassiker zum Osterfest

FRISCHE LAMMKEULE AUS DEUTSCHLAND*

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 2.000g

2,69 € / 100g

LAMMHAXE AUS DEUTSCHLAND*

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 300g

1,69 € / 100g

FRISCHER LAMMROLLBRATEN AUS DEUTSCHLAND*

Weidelamm, ca. 1.000g

2,29 € / 100g

FRISCHE LAMMSCHULTER AUS DEUTSCHLAND*

mit Knochen, Weidelamm, ca. 1.500g

1,89 € / 100g

PREISTIPP: WEIDESCHAFKEULE

mit Röhrenknochen, ca. 2.000g, angetaut

1,99 € / 100g

Zartes Kaninchen

FRISCHER KANINCHENROLLBRATEN

aus Deutschland, ca. 250g

2,89 € / 100g

FRISCHE KANINCHENKEULE

aus Deutschland, ca. 220g

2,49 € / 100g

FRISCHES GANZES KANINCHEN

aus Deutschland, ca. 2.000g

1,49 € / 100g

Einfach bis 25.03. vorbestellen
und ab 05.04. entspannt in
der Filiale abholen.
Bestell-Coupon auf Seite 12.

*Das Angebot ist begrenzt verfügbar.
Sollte das Produkt vergriffen sein,
bieten wir Ihnen einen Ersatz in
vergleichbarer Qualität an.



Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.



UNSER REZEPTTIPP FÜR OSTERN:
MEDITERRANER LAMMROLLBRATEN *mit Grillgemüse*

Lamm ist ein traditionelles Gericht zum Osterfest. Heute wollen wir Ihnen einen Lammrollbraten empfehlen. Der wird aus dem Bauchlappen, einem zu Unrecht unterschätztem Fleischteil, gerollt. Weil das Fleisch mit Bindegewebe (reich an Kollagen) und zartem Fett durchzogen ist, bleibt es beim Schmoren wunderbar saftig und schmeckt besonders aromatisch. Unser Rezept ist sehr einfach zuzubereiten, weil der Braten und die Beilagen zusammen in einem Topf gegart werden. Das Festessen lässt sich sehr gut vorbereiten, so dass Sie mehr Zeit für Ihre Lieben haben.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 1 Lammrollbraten ca. 1,2 – 1,5 kg
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln (Drillinge od. Bamberger Hörnchen)
- ½ Knolle Knoblauch
- 1 Bund Wurzelgemüse (Möhren, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Lauch)
- 15 Kirschtomaten
- 250 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprikaschoten (gelb und rot)
- 1 Bund Teltower Rübchen
- 250 ml Gemüsebrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- Mediterrane Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano)
- 1 frische Chilischote
- Gewürze: Salz, Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Stange Zimt und Sternanis (1-2 Zacken)
- 2 EL Tomatenmark
- Olivenöl

VORBEREITUNG:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. 4 Knoblauchzehen schälen, fein hacken, 2 gehäufte Esslöffel getrockneten Oregano hinzugeben, beides mit etwas Olivenöl zu einer Paste verrühren und den Braten damit einreiben, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Während das Fleisch mariniert, das Gemüse waschen, schälen, anschließend in grobe Stücke schneiden und beiseitestellen. Die Tomaten im Ganzen lassen.

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 250° C, Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen, das Fleisch in einen Bräter mit etwas Olivenöl legen und 20 Minuten im Ofen anbraten. Nach dem Anbraten die Temperatur im Backofen auf 140° C Umluft oder 160°C Ober- und Unterhitze reduzieren. Das Tomatenmark, das gewürfelte Gemüse, die restlichen geschälten Knoblauchzehen im Ganzen, die Chilischote (je nach Schärfe im Ganzen oder grob geschnitten)

sowie je 2 Thymian- und Rosmarinzwige in den Bräter geben. Das Gemüse leicht salzen und für 25 weitere Minuten in den Ofen schieben. Jetzt den Wein und die Gemüsebrühe angießen, den Bräter mit einem Deckel verschließen und alles für weitere 90 Minuten fertiggaren. Vor dem Servieren das Bratennetz entfernen, das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und wieder auf das Grillgemüse betten. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

TIPP:

Das Gemüse können Sie nach Ihrem Geschmack variieren. Auberginen, Zucchini oder grüne Bohnen passen auch sehr gut dazu. Mit etwas Abrieb von einer Biozitrone und einer Hand voll getrockneter Aprikosen oder Backpflaumen können Sie dem Gericht eine raffiniert-fruchtige Note verleihen. Wer mag, kann das Gericht auch mit einigen Oliven und Kapern verfeinern.



*Einfach schnell.
Besouders lecker!*

Unsere ofenfertigen Schlemmerpfännchen – Die Zubereitung geht schnell und ist kinderleicht. Einfach die Pfännchen ohne Deckel bei 170° C (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten garen.

KORCHS
SCHNELLE
SONNTAGS
KÜCHE



12,90 €/Pfännchen

**SCHLEMMERPFANNE
MIT SCHWEINEFILET**

Medaillons vom zarten Schweinefilet würzig mariniert mit feiner Kräuterbutternote, frischen Tomaten und Mozzarellascheiben. Gesamtgewicht ca. 750g, Fleischeinwaage ca. 400g



12,90 €/Pfännchen

**SCHLEMMERPFANNE
MIT HÄHNCHENBRUST**

Medaillons vom zarten Hähnchenbrustfilet exotisch mariniert in Kräuter-Curry mit frischen Tomaten und Mozzarellascheiben. Für 2 bis 3 Personen. Gesamtgewicht ca. 750g, Fleischeinwaage ca. 400g



19,90 €/Pfännchen

**SCHLEMMERPFANNE
MIT LAMM**

Zarte Scheiben vom Lamm mediterran mariniert und mit geräuchertem Bauchspeck umwickelt, auf einem Bett von grünen Bohnen. Für 2 bis 3 Personen. Gesamtgewicht ca. 750g, Fleischeinwaage ca. 400g

Angebote ohne Dekoration. Abbildungen können abweichen.



**FESTLICHE
SCHLEMMERBOXEN FÜR
DEN KLEINEN HAUSHALT**

FÜR 2 PERSONEN

Menü 1

**ZARTE
KANINCHENKEULEN**

NACH FRANZÖSISCHER ART,
DAZU KARTOFFELKNIRPSE UND ROTKOHL
20,99 €/Box (ABBILDUNG ÄHNLICH)

Menü 2

**GESCHMORTE
SCHWEINEBÄCKCHEN**

MIT BRATENSOSSE, KARTOFFELKNIRPSEN
UND ROTKRAUT
14,99 €/Box (ABBILDUNG ÄHNLICH)



*Einfach gut.
Besonders edel!*

Bequem bis 25.03. vorbestellen und
ab 05.04., 13 Uhr entspannt in der Filiale abholen.
Bestell-Coupon auf Seite 12.

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLEISCHTHEKE

Edles aus Kalbfleisch

FRISCHES KALBSFILET

besonders zart, ideal zum Kurzbraten

3,99 € / 100g

ZARTE KALBSBÄCKCHEN

für Ihr festliches Schmorgericht, aufgetaut, ca. 200g

3,29 € / 100g

FRISCHE KALBSOBERSCHALE

für Wiener Schnitzel, als Rouladen oder am Stück als Braten

2,99 € / 100g

KALBSWICKELBRATEN

besonders saftig

2,09 € / 100g

KALBSLEBER

geschnitten, ideal für Leber Berliner Art

1,99 € / 100g

VORDER-KALBSHAXE

ca. 1.000g/Stück

1,69 € / 100g

HINTER-KALBSHAXE

ca. 1.500g/Stück

1,79 € / 100g

Lecker zum Spargel

RINDERZUNGE GEPÖKELT

ca. 1.300g/Stück

1,49 € / 100g

SCHWEINEZUNGE GEPÖKELT

ca. 250g/Stück

1,09 € / 100g

METZGERKOCHSCHINKEN

saftig-zart, aus dem ganzen Schinkenstück, handgemacht

2,14 € / 100g

KOCHSCHINKEN „PRAGER ART“

saftig-zart, aus dem ganzen Schinkenstück, handgemacht,
mild geräuchert

2,14 € / 100g

NEU: ROSMARINSCHINKEN

saftig-zarter Kochschinken mit Rosmarin, handgemacht
aus dem ganzen Schinkenstück

2,14 € / 100g

UNSER TIPP:

Kalbsleber hat einen besonders zarten Geschmack und ist dabei reich an Eisen und den Vitaminen A, B1, B2 und B12, C und D. Gute Gründe sie ab und zu auf den Speiseplan zu setzen. Leicht mehliert und sanft in Butter gebraten, dazu Kartoffelstampf und Röstzwiebeln - schon steht ein leckeres und vor allem schnelles Essen auf dem Tisch.

Serviervorschlag

Würstchen und Knacker

SCHINKENMEISTERWIENER

im zarten Saitling, mit Kalbfleisch,
ca. 70g/Stück

1,69 € / 100g

WEISSE WIENER

Spezialität aus der Oberlausitz, zum Brühen oder Braten,
ca. 50g/Stück

1,69 € / 100g

SCHINKENFLEISCHKNACKER

aus zartem Schinkenfleisch, frisch aus dem Buchenrauch,
ca. 100g/Stück

1,89 € / 100g

RINDFLEISCHKNACKER

frisch aus dem Buchenrauch,
ca. 100g/Stück

1,99 € / 100g



Serviervorschlag

Edle Rohschinken

RÄUCHERLING AM FADEN

kalt geräuchertes Schweinelendchen, traditionell gewürzt,
ca. 300g-Stück

2,89 € / 100g

TRADITIONS-LACHSSCHINKEN AM FADEN

über Buchenholz kalt geräuchert, traditionell gewürzt,
ca. 350g-Stück

2,69 € / 100g

PORTIONS-SCHINKENSPECK

über Buchenholz kalt geräuchert, traditionell gewürzt,
ca. 200g-Stück

2,19 € / 100g



Serviervorschlag

Nur für kurze Zeit (ab 4.4.)

LAMMFLEISCHKNACKER

herzhaft-würzig und frisch aus dem Buchenrauch,
ca. 100g/Stück

1,99 € / 100g

OSTERSALAMI

1A-Salami mit hohem Rindfleischanteil, feinwürzig
abgeschmeckt, mild geräuchert, ca. 250g-Stück,
erhältlich ab 20.3.

NUR
6,00 €
PRO STK.



Serviervorschlag

ENDLICH GEHT ES LOS

Startschuss in die Grillsaison 2023



Mehr Informationen auf: www.f4-grill.de

Techniktrends
Holzbefeuerte Grills werden immer beliebter. Bei dieser Variante brennt in einer Feuerschale ein Holzfeuer, welches Platten aus Eisen erhitzt. Im Prinzip ein Kontaktgrill auf dem Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse grillen können. Weil man die Hitze nicht so leicht regulieren kann, ist das eher was für Fortgeschrittene. Ein weiterer Trend: Gasgrills werden immer größer und wachsen zu regelrechten Outdoor-Küchen mit zusätzlichem Kochbereich, Beefer, Kontaktgrill und separaten Warmhaltezonen. Für solche Geräte kann man leicht mehr als 30.000 Euro bezahlen. Aber keine Sorge – Sie dürfen Ihren alten Grill gerne weiter benutzen. Hauptsache Sie haben Spaß und es schmeckt.

Und auf dem Grill?
Ganz vorn im Ranking liegen Klassiker wie Steaks, Bratwürste, Burger, Spieße oder Rippchen. Dicht darauf folgen kreative Abwandlungen wie gefüllte Hackfleischbällchen, Schmorbraten und Schmortöpfe aus dem Dutch Oven. Die Fleischqualität spielt beim Grillen eine immer größere Rolle. Regionalität und Haltung wird von der Kundschaft immer stärker nachgefragt. Der Preis spielt dabei eine eher untergeordnete Rolle. Viele kaufen nach dem Motto: Lieber etwas weniger, dafür in Topqualität.

Tipp: Bei uns können Sie alle Steaks und Spieße mit Ihrer Lieblingsmarinade würzen lassen. Wir beraten Sie gern!



Einfach gut.
Besonders edel!

SAISONSTART MIT LECKEREN GRILLSPEZIALITÄTEN

Rindersteaks Special Cuts

- FILETOS**
zarte Rinderfilet-Steaks, herzhaft mariniert 5,79 € / 100g
- ENTRECÔTE-STEAK**
saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen 3,19 € / 100g
- ROASTBEEF**
kerniges Fleisch aus dem Rücken, als Rumpsteak geschnitten oder am Stück 3,49 € / 100g
- TOMAHAWK-STEAK**
saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, mit Knochen 2,99 € / 100g
- RINDERHÜFTE**
kernig im Biss, als Steak geschnitten oder am Stück 2,49 € / 100g
- RIB-EYE-STEAK**
saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen 2,99 € / 100g
- T-BONE-STEAK**
edles Steak aus dem Rücken, mit Filetanteil und T-Knochen 2,99 € / 100g
- FLANKSTEAK**
großes Steakstück aus dem Bauchlappen 2,29 € / 100g



Serviervorschlag

UNSERE SPECIAL CUT STEAKS SIND ETWAS GANZ BESONDERES.
Daher bitte 3 Tage vorab bestellen!



Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.

Deftige Bratwurstspezialitäten

- KORCHS FRISCHE BRATWURST GROB**
traditionell gewürzt mit Kümmel und Majoran, im Naturdarm, ca. 120g 1,35 € / 100g
- KORCHS FRISCHE BRATWURST FEIN**
traditionell gewürzt mit Kümmel und Majoran, im Naturdarm, ca. 150g 1,35 € / 100g
- TOMATE-MOZZARELLA-BRATWURST**
grobe Bratwurst mit mediterranen Kräutern, immer Do.-Sa. 1,69 € / 100g
- LAMM-BRATWURST MIT RINDFLEISCH**
feinwürzig abgeschmeckt, nur am 05. und 06.04. 2,09 € / 100g
- SPINAT-KÄSE-BRATWURST**
40% weniger Fleisch, mit Blattspinat und Käsestückchen, 3 Stück à 90g, SB-verpackt 2,99 € / Pack



Spezialitäten für den Grill

- MARINIERTES LAMMLACHS-STEAK**
zarte Steaks aus dem Lammrücken, mediterran mariniert 4,49 € / 100g
- LAMMKEULEN-SCHEIBEN**
ca. 150g/Scheibe 2,49 € / 100g
- HÄHNCHENBRUST-STEAK**
besonders zart, in exotischer Kräuter-Curry-Marinade 1,59 € / 100g
- SAFTIGES KAMMSTEAK**
aus dem Schweinekamm, verschieden mariniert 1,39 € / 100g
- SPARE RIBS**
in klassischer Texasmarinade, vorgegart, SB-Pack ca. 530g 0,99 € / 100g
- SCHWEINEFILET-MEDAILLONS**
in Kräuterbuttermarinade, SB-Pack 0,99 € / 100g



NUR 10,90 € STATT 14,60 €

Frisch aufgespießt

- GEMÜSESPIESS**
verschiedene Varianten 1,39 € / 100g
- GRILLKARTOFFEL-SPIESS**
vorgegarte Drillinge mit Baconstreifen umwickelt 1,39 € / 100g
- LAMMSPIESS MIT ZUCCHINI**
mediterran marinierte Stücken aus dem Lammlachs mit Zucchini 4,59 € / 100g
- SCHWEINEFILET-SPIESS**
Scheiben vom zarten Schweinefilet in Kräuterbuttermarinade 1,89 € / 100g
- SCHASCHLIK**
traditionell mit zartem Schnitzfleisch, geräuchertem Bauchspeck, Schweineleber und Zwiebel 1,59 € / 100g
- GEFLÜGELSPIESS MIT APRIKOSE ODER ZUCCHINI**
würzig mariniert 1,79 € / Stück

Oster-Grillpaket Angebot gültig bis 08.04.

2 marinierte Schweinekammsteaks, 2 marinierte Hähnchensteaks und 2 Riesenbratwürste. Die Steaks werden in Ihrer Wunschmarinade eingelegt.



Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.

Miträtseln und gewinnen

Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und finden Sie das gesuchte Lösungswort. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von 10 Einkaufsgutscheinen im Wert von je 25 Euro oder eines von 10 Convenience-Paketen „Geschmorte Schweinebäckchen“! Einfach den Coupon ausfüllen, ausschneiden und auf eine Postkarte kleben. Einsendeschluss ist der 20. März 2023. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

knallen, böllern, donnern	Stadt in Myanmar	Kap auf Rügen		Zimmerwinkel	unrund laufen	kurz für: an das	Rand, Besatz	Transportverpackung	Home-Banking-Geheimzahl	tschech. Staatsmann † 1992		Mutter der Nibelungenkönige	Fluss durch Hessen	Gelehrte bei den Kellen		Wolfs-Hunderrachen	Gewürz	vorher, bevor
↳	↳	↳				Sämerei	↳					Gletschergeröll	↳				↳	
Nordpolargebiet	↳				8	eine Tonart		kleines Gartenhaus				Laubbaum, Buchengewächs		besitzanzeigendes Fürwort				
↳		5		dünnes Metallblatt	Meeresbucht					Waffe „scharf machen“		gleich gesinnt				Abschiedsgruß		
Feuerkröte				gottgläubig				grobe Pflanzenfaser	Gründer der Sowjetunion †					Hauptstadt Südkoreas		Teil eines Dramas		
Vereinigung	↳				6	zweiter Flugzeugführer		gebratene Fleischschnitte				Inserat		ein zartes Gewebe				Nörgler
↳				Eigenart der Handschrift		Getreidekornschalen			Weis-sager		ver-muten, voraus-sehen	3				Leiter, Führer		Tochter des Ödipus
Zitaten-samm-lung	Fels-schlucht m. Wild-wasser	An-tennen-art					indischer Staats-mann † 1964	Fluss durch Paris					ehem. Name der Rep. Kongo	Bett in der Kinder-sprache				
Wasch-raum der Berg-leute						Rehabi-litations-Klinik (Kurzwort)	an-beißen, knab-bern				dt. Musiker (James) † 2015		Daheim					1
Denk-sport-aufgabe	franzö-sisch: Wasser			spani-scher Clown † 1983					7	säch-licher Artikel	Wirts-haus			US-Militär-sender (Abk.)		Kfz.-Z.: Märki-scher Kreis		
↳						franz. Präpo-sition		Fakul-tätsvor-steher				Kfz.-Z.: Hanau		Baum-frucht			chem. Zeichen: Neon	
dürrtig (ugs.)				mit lauter Stimme								2						
Same eines Gewürz-baums									Abgaben an den Staat							Frage-wort		
																		W-5

LÖSUNGSWORT:

1

2

3

4

5

6

7

8

Coupon an der Linie ausschneiden, auf eine Postkarte (keinen Brief) kleben und das Lösungswort bis zum 20. März 2023 an folgende Adresse senden:
Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Großbröhnsdorfer Straße 33, 01454 Radeberg

NAME

VORNAME

STRASSE

HAUSNUMMER

PLZ

ORT

TELEFON OD. E-MAIL (für Gewinnbenachrichtigung)

☐ Meine Daten dürfen für das Gewinnspiel gespeichert werden.

Falls ich gewinne, hole ich meinen Gewinn in folgender Filiale ab:

Die Gewinner werden rechtzeitig benachrichtigt. Mitarbeiter und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Impressum:

Verantwortlich für den Inhalt und Realisierung:
Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Großbröhnsdorfer Str. 33, 01454 Radeberg, Telefon: 03528 4488-30, office@korch.de, www.korch.de
Redaktion: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Ralf Ludewig (verantwortl.) • Fotos: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Adobe Stock, Tobias Ritz, Ellen Türke • Layout: Agentur Schröder, Zur Messe 9a, 01067 Dresden • Druck: DDV Druck GmbH, Meinholdstraße 2, 01129 Dresden

Unsere Filialen:
Freundlich und kompetent

Der Appetit kommt beim Einkaufen! Besuchen Sie unsere Korch-Filialen und wählen Sie in aller Ruhe aus den vielen Spezialitäten in unserer großen Frischetheke und lassen Sie sich von unseren freundlichen Mitarbeitern auf neue, leckere Produkte aufmerksam machen.

UNSERE KORCH-FILIALEN FINDEN SIE GANZ IN IHRER NÄHE:

- BAUTZEN
- BISCHOWSWERDA
- DRESDEN
- GÖRLITZ
- HOYERSWERDA
- NEUSTADT/SA.
- PIRNA
- RADEBERG
- ZITTAU

per QR-Code
zum Filialfinder

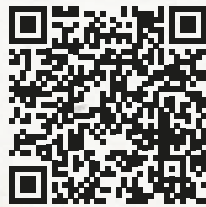


Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen und im Filialfinder auf korch.de/filialen die nächstgelegene Filiale anzeigen lassen.



Einfach schick.
Besouders überraschend!

Noch mehr Geschenke
finden Sie hier!



UNSERE OSTERPRÄSENTE KOMMEN GUT AN.

Gibt es jemand, dem Sie schon lange mal Danke sagen wollen? Unsere kleinen und großen Präsente sind da genau das Richtige. Und es gibt sie in vielen verschiedenen Ausführungen und Größen. Unseren Katalog können Sie in unseren Filialen oder online durchstöbern. Auch individuelle Geschenke stellen wir gerne für Sie zusammen. Sprechen Sie uns an!



23,50 €

SCHINKENMEISTERS
RÄUCHERBRETT

- Lachsschinken, ca. 300g
- Knüppelsalami, 250g
- Knabberle, 4x40g
- Glückskäfer
- Frühstücksbrett



31,50 €

HAUSMACHERBOX

- Hausmacher Blutwurst, ca. 160g
- Hausmacher Leberwurst, ca. 160g
- Mini-Schweinefleischknacker, 150g
- Mini Wiener, 150g
- Knüppelsalami, 100g
- Lachsschinken, 150g
- Frühstücksschinken, 200g
- Metzgerkochschinken, 120g
- Bierkäse Scheiben, 125g-Packung



14,50 €

RÄUCHERLING
im Schmuckkarton

- Räucherling, ca. 330g
- Radeberger Bitter, 0,02l-Flasche

LACHSSCHINKEN
im Schmuckkarton

- Lachsschinken, ca. 300g
- Ferrero Küsschen, 5-er Riegel
- Glückskäfer



13,50 €



Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.



Die Arrangements auf dieser Seite sind Beispiele. Fotos können abweichen.

Einfach vorbestellen - entspannt abholen!

Vorbestellung bis 25.03.23 – einfach den ausgefüllten Bestellschein in Ihrer Filiale abgeben und **ab 05.04.23 abholen**.

Lammfleisch

LAMMKEULE MIT KNOCHEN*

frisch, Deutschland, ca. 2.000g/Stück **2,69 €/100g** Stück

LAMMROLLBRATEN*

frisch, Deutschland, ca. 1.000g/Stück **2,29 €/100g** Stück

LAMMSCHULTER MIT KNOCHEN*

frisch, Deutschland, ca. 1.500g/Stück **1,89 €/100g** Stück

LAMMHAXE MIT KNOCHEN*

frisch, Deutschland, ca. 300g/Stück **1,69 €/100g** Stück

WEIDESCHAFKEULE angetaut, ca. 2.000g/Stück **1,99 €/100g** Stück

Kaninchen

KANINCHENROLLBRATEN*

ca. 250g/Stück, frisch, Deutschland **2,89 €/100g** Stück

KANINCHENKEULE*

frisch, Deutschland, ca. 220g/Stück **2,49 €/100g** Stück

GANZES KANINCHEN*

frisch, Deutschland, ca. 2.000g/Stück **1,49 €/100g** Stück

Kalb- und Rindfleisch

KALBSFILET ca. 800g/Stück **3,99 €/100g** Stück

KALBSBÄCKCHEN ca. 200g/Stück **3,29 €/100g** Stück

KALBSOBERSCHALE **2,99 €/100g** kg

KALBSWICKELBRATEN ca. 1.000g/Stück **2,09 €/100g** Stück

KALBSLEBER geschnitten, angetaut **1,99 €/100g** kg

KALBSHINTERHAXE mit Knochen, ca. 1.500g/Stück **1,79 €/100g** Stück

KALBSVORDERHAXE mit Knochen, ca. 1.000g/Stück **1,69 €/100g** Stück

Korchs Osterüberraschungen

WEISSE WIENER ca. 50g/Stück **1,69 €/100g** Stück

SCHLEMMER-PFÄNNCHEN SCHWEINEFILET ca. 750g/Stück **12,90 €/Stück** Stück

SCHLEMMER-PFÄNNCHEN HÄHNCHENBRUSTFILET ca. 750g/Stück **12,90 €/Stück** Stück

SCHLEMMER-PFÄNNCHEN LAMM ca. 750g/Stück **19,90 €/Stück** Stück

MENÜ-BOX 1 Kaninchenkeulen (ab 28.3.) **20,99 €/Stück** Stück

MENÜ-BOX 2 Schweinebäckchen (ab 28.3.) **14,99 €/Stück** Stück

OSTERGRILLPAKET **10,90 €/Paket** Stück

2 Schweinekammsteaks, 2 Hähnchensteaks und 2 Riesenbratwürste; Die Steaks marinieren wir nach Ihren Wünschen. Einfach Ihre Lieblingsmarinade ankreuzen.

Schweinekammsteaks

☐ Kräuter ☐ Paprika ☐ Knoblauch

Hähnchensteaks

☐ Kräuter ☐ Paprika ☐ Knoblauch

**Das Angebot ist begrenzt verfügbar. Sollte das Produkt vergriffen sein, bieten wir Ihnen einen Ersatz in vergleichbarer Qualität an.*

Meine Daten:

Name, Vorname

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Abholdatum

Abholung in Wunschfiliale

Anzahlung (mind. 20,00 €)

Mit meiner **Unterschrift** erkläre ich mich einverstanden, dass meine persönlichen Daten ausschließlich für den Bestellprozess gespeichert werden dürfen. Außerdem löse ich eine kostenpflichtige Bestellung aus.

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich für den Bestellprozess gespeichert und danach sofort wieder gelöscht.



JUGENDWEIHE, KONFIRMATION ODER SCHULANFANG STEHEN INS HAUS?

GENIEßEN SIE IHRE FEIER DOCH GANZ ENTSPANNT MIT UNSEREM PARTYSERVICE.

Gern beraten wir Sie in einer unserer Korch-Filialen. Auf unserer Webseite können Sie sich bereits vorab inspirieren lassen.

Zu unserem Party- und Buffetkatalog

KORCH.DE

