



**KORCH**  
*Einfach besonders.*

*Einfach gut.  
Besonders festlich!*

*Für Feinschmecker:*

REZEPTTIPP FÜRS  
OSTERMENÜ

Seite 8

*Für Eilige:*

KORCHS SCHNELLE  
SONNTAGSKÜCHE

Seite 4

*Für Clevere:*

**BESTELLSCHEIN**  
FÜRS OSTERFEST

Seite 16



## EDITORIAL:

Liebe Leserinnen,  
liebe Leser!

Das Osterfest steht vor der Tür und damit wächst die Hoffnung auf Auferstehung – im christlichen Sinne, aber auch im Sinne der Rückkehr zu mehr gesellschaftlicher Normalität. Alle sehnen sich, die Familie oder Freunde zu treffen, mal wieder Essen zu gehen oder einfach zu reisen. Hoffen wir also, dass wir diese schon viel zu lange Fastenzeit bald beenden können.

Mit unseren Angeboten wollen wir Sie ein bisschen einstimmen und dazu beitragen, dass Ihr Osterfest etwas ganz besonderes wird. Da ist für jeden etwas dabei: festliche Schinken- und Wurstspezialitäten, frisches Qualitätsfleisch von Lamm und Rind aus der Region oder Kaninchen, dem Osterklassiker schlechthin. Ganz neu haben wir zwei Convenience-Pakete entwickelt. Das sind „Fast-Fertig-Produkte“ für zwei Personen. Mehr dazu auf Seite 4.

Damit die Planung fürs Osterwochenende schneller und leichter von der Hand geht, haben wir auf der letzten Seite einen Bestellchein abgedruckt. Als zusätzlichen Service testen wir gemeinsam mit KurierModern einen Lieferservice. Vorerst nur für Dresden, aber wir hoffen den Service weiter ausbauen zu können. Für alle, die noch nicht recht wissen, womit sie ihre Lieben überraschen sollen, haben wir leckere Rezeptvorschläge zum Nachkochen. Und für Rätselfreunde gibts natürlich wieder unser Preisrätsel.

Mit dem Frühling zieht es uns auch wieder nach draußen. Also läuten wir gleichzeitig mit dem Osterwochenende die Grillsaison ein. Wir sind bestens vorbereitet. Auf den Seiten 9 bis 11 präsentieren wir Ihnen alles, was das Grillerherz begehrt. Lassen Sie sich von den leckeren Ideen inspirieren und von unserer Vorfreude anstecken.

Herzlichst,  
Ihr Felix Alber



## AUS UNSEREN FLEISCHEREI-FILIALEN:

### Neuer Look. Neues Selbstverständnis.

Wir haben die lange Zeit der Einschränkungen genutzt und überlegt, wie Ihr Einkaufserlebnis bei uns, ein noch besseres werden kann. Unsere Ideen werden für Sie im Laufe des Jahres sicht- und erlebbar. Am augenscheinlichsten wird sicherlich unser neues Erscheinungsbild. Das hat sich nach fast 15 Jahren eine Frischekur verdient und wird nach und nach in unseren Werbeauftritt und die Filialgestaltung einfließen.

unterschiedlichen Vorlieben und Geschmäckern unserer Kundschaft besser gerecht werden, haben wir, neben den beliebten Klassikern, ein paar neue, trendige Marinaden entwickelt. Der Clou: Jedes Fleischstück aus unserem Angebot können Sie in der Filiale nach Wunsch zuschneiden und mit Ihrer Lieblingsmarinade würzen lassen. Gemeinsam mit unseren Kollegen aus der Zerlegung haben wir uns dem Thema



Wir haben auch dem Plastikmüll in unseren Filialen den Kampf angesagt. Mit der Umstellung auf den neuen Look werden wir Tragetaschen, Becher für Salate und sonstige Verpackungsmaterialien auf nachhaltige Varianten aus Papier oder Pappe umstellen. Klar, wir können nicht überall auf Kunststoffe verzichten. Aber bei einem großen Betrieb wie unserem, haben auch viele Einzelmaßnahmen eine große Wirkung. Für unsere Kataloge und Broschüren verwenden wir schon seit Längerem Papiere aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Damit wir auch den Papierverbrauch zum Beispiel für Plakate reduzieren, werden wir unsere Filialen mit digitalen Werbeflächen ausstatten. Damit sparen wir etwa eine halbe Tonne Papier. So retten wir jedes Jahr zusätzlich einen Baum. Sie sehen, Nachhaltigkeit ist für uns gelebte Realität.

Im Gespräch mit Ihnen bekommen wir auch immer wieder Anregungen, wie wir unser Serviceangebot noch besser gestalten können. Gerade steht die Grillsaison vor der Tür. Damit wir den

„From Nose to Tail“, also von der Nase bis zum Schwanz, angenommen. Der Grundgedanke dabei ist, Tiere möglichst vollständig zu verwerten und nicht nur die wertvollsten Fleischteile. Im Ergebnis bieten wir Ihnen neue Steakschnitte an. Die überzeugen mit Zartheit, Textur und besonderem Geschmack. Mehr dazu ab Seite 9.

Auch den Bereich „Schnelle Küche“ oder neu-deutsch Convenience haben wir auf Ihre Anregung hin ausgebaut. Bisher kannten Sie unsere „Schnellen Rollen“ oder unsere Geschnetzeltepfannen in der Frischetheke. Jetzt haben wir ganze Gerichte zusammengestellt. Passend zum Osterfest mit zarten Kaninchenkeulen oder würzigem Lammgulasch. Die Gerichte sind komplett mit allen Beilagen für zwei Personen ausgelegt und müssen zuhause nur noch erwärmt werden. Oder probieren Sie doch mal unsere neuen ofenfertigen Filetpfännchen (Infos rechte Seite).

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns weiterhin im Gespräch bleiben und wir durch Ihre Anregungen und Tipps, Dinge positiv verändern können. Damit machen wir gemeinsam die Korch-Fleischereien „Einfach besonders.“.



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

## Einfach schnell. Besonders lecker!

### KORCHS SCHNELLE SONNTAGSKÜCHE

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

Angebot ohne Dekoration.  
Abbildung kann abweichen.



#### SCHLEMMERPFANNE MIT LAMMLACHS

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

nur **15,90 €** / Schlemmerpfännchen  
Gesamtgewicht ca. 750g

#### Und als Beilage?

Zu den Pfännchen empfehlen wir Baguette oder italienischen Nudelsalat (Rezept auf S. 15)

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

#### 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, Fleischinwaage ca. 400g

nur **9,90 €** / Schlemmerpfännchen  
Gesamtgewicht ca. 750g

PROBIEREN SIE AUCH UNSERE  
**SCHLEMMER-BOXEN!**  
INFORMATIONEN AUF SEITE 4.



Angebot ohne Dekoration.  
Abbildung kann abweichen.

#### SCHLEMMERPFANNE MIT SCHWEINEFILET

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

nur **9,90 €** / Schlemmerpfännchen



Angebot ohne Dekoration.  
Abbildung kann abweichen.



KORCHS SCHNELLE SONNTAGSKÜCHE: z.B. Kaninchenkeulen würzig mariniert und superzart vorgegart im Sousvide-Bad, dazu Rotkohl und frische Kartoffelklößen.

Serviertvorschlag



*Einfach schnell, besonders lecker.*

DIE NEUEN **SCHLEMMER-BOXEN** FÜR DEN KLEINEN HAUSHALT.

**KORCHS  
SCHNELLE  
SONNTAGS  
KÜCHE**

„Die Kinder sind raus. Und für uns zwei großartig zu kochen, dazu haben wir auch nicht immer Lust.“ Das hören wir oft von unserer Kundschaft. Also haben wir getüftelt. Wir wollten etwas richtig Gutes – nicht so ein Schnellgericht, das man mit einem Plastikteller drei Minuten in die Mikrowelle stellt. Ein bisschen Kocherlebnis und Bratenduft sollten schon dabei sein. Aber eben schnell und einfach. Pünktlich zu Ostern dürfen Sie nun KORCHS SCHNELLE SONNTAGSKÜCHE probieren.

Diese neuen Produkte gibt es als ofenfertige Pfannengerichte für 2 bis 3 Personen aus der Frischetheke und als fertig gegarte Varianten, die Sie nur noch erwärmen müssen. Die beiden fertig gegarten Sorten sind ein Komplettmenü für zwei Personen. Hauptgericht und die separat verpackten Beilagen haben wir zusammen in eine schicke Box gepackt. Eine Anleitung für die schnelle und einfache Zubereitung liegt natürlich jeder Box bei. Wenn die neuen Produkte gut bei

Ihnen ankommen, haben wir aber noch Ideen für viele weitere Gerichte in petto.

#### MENÜ 1: ZARTE KANINCHENKEULEN

Die zwei Kaninchenkeulen haben wir nach französischer Art fein-würzig mariniert und anschließend im Sous-Vide-Garer zubereitet. Das lange Garen bei niedriger Temperatur ist besonders schonend und das Fleisch bleibt dabei wunderbar zart. Zuhause können Sie die Keulen je nach Geschmack mit dem Vakuumbbeutel im Wasserbad erwärmen oder zusammen mit der Marinade auf einem Backblech überbacken.

Als Beilage haben wir uns für frische Kartoffelklöße von Friweika aus Sachsen und unser beliebtes Rotkraut in der „Schnellen Rolle“ ent-

schieden. Perfekt ist so ein gutes Sonntagsessen aber erst mit der richtigen Bratensoße. Auch die liegt der Box natürlich bei und muss nur noch erwärmt werden. **Preis: 14,90€/Box**

#### MENÜ 2: WÜRZIGER LAMMGULASCH

Lamm ist zum Osterfest der Klassiker schlechthin. Wir haben für Sie einen Gulasch aus der Keule zubereitet – mit viel Zwiebel und Wurzelgemüse. Bei den Gewürzen haben wir es eher klassisch gehalten, so wie es schon Oma gekocht hat. Zuhause einfach den Packungsinhalt in einen Topf geben und erwärmen. Das Gleiche machen Sie auch mit dem Rotkraut. Auch bei diesem Gericht haben wir uns als Beilage für frische Kartoffelklöße entschieden. Die geben Sie einfach in kochendes Salzwasser und lassen sie etwa 20 Minuten ohne Deckel ziehen. **Preis: 10,90€/Box**



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

*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 und Geflügel zusammengestellt. Hier kommt jeder auf seinen Geschmack.

### *Lamm – der Klassiker zum Osterfest*

#### **FRISCHE LAMMKEULE AUS ZITTAU\***

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 2.000g

**1,94 € / 100g**

#### **FRISCHE LAMMHAXE AUS ZITTAU\***

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 300g

**1,04 € / 100g**

#### **FRISCHER LAMMROLLBRATEN AUS ZITTAU\***

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 1.000g

**1,34 € / 100g**

#### **FRISCHE LAMMSCHULTER AUS ZITTAU\***

mit Knochen, Weidelamm, ca. 1.500g

**1,29 € / 100g**



Serviertvorschlag



Einfach **bis 19.3. vorbestellen** und **ab 31.3. entspannt in der Filiale abholen.**  
In Dresden auf Wunsch Anlieferung.  
**Bestell-Coupon auf Seite 16.**

#### **ZARTE LAMMLACHSE**

ideal zum Kurzbraten, ca. 200g

**3,49 € / 100g**

#### **FRISCHE LAMMKEULE AUS NEUSEELAND**

mit Röhrenknochen, ca. 2.000g

**1,64 € / 100g**

#### **WEIDESCHAFSKEULE**

mit Röhrenknochen, ca. 2.000g, angetaut

**1,69 € / 100g**

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



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

*Einfach gut.  
Besonders edel!*

Einfach **bis 19.3. vorbestellen** und  
**ab 31.3. entspannt** in der Filiale **abholen**.  
In Dresden auf Wunsch Anlieferung.  
**Bestell-Coupon auf Seite 16.**

## SPEZIALITÄTEN AUS DER FLEISCHTHEKE

### Edles aus Kalbfleisch

#### FRISCHES KALBSFILET

besonders zart, ideal zum Kurzbraten

3,89 € / 100g

#### SAFTIGE KALBS-STEAKHÜFTE

ideal für Steak, Schnitzel, Geschnetzeltes oder als Bratenstück

2,39 € / 100g

#### ZARTE KALBSBÄCKCHEN

für Ihr festliches Schmorgericht, aufgetaut, ca. 200g

3,04 € / 100g

#### FRISCHE KALBSOBERSCHALE

für Wiener Schnitzel, als Rouladen oder am Stück als Braten

2,69 € / 100g

#### KALBSWICKELBRATEN

besonders saftig

1,89 € / 100g

#### KALBSLEBER

geschnitten, ideal für Leber Berliner Art

1,80 € / 100g

#### KALBSHAXE

als ganze Vorder- oder Hinterhaxe

1,49 € / 100g

### Profitipp:

Beim Wiener Schnitzel ist die Panade das Wichtigste. Die bläht sich besonders schön auf, wenn man das Schnitzel vor dem Melieren kurz in kaltes Wasser taucht und man es beim Braten immer wieder mit heißem Fett überzieht.

### Exklusiv zum Osterfest

#### MEDITERRANES OSTERFILET

zartes Schweinefilet mit mediterran gewürztem Hackfleisch gefüllt, ungegart, ca. 700g/Stück, täglich verfügbar ab 22.3.

1,69 € / 100g

### Lecker zum Spargel

#### RINDERZUNGE GEPÖKELT

ca. 1.300g/Stück

1,29 € / 100g

#### SCHWEINEZUNGE GEPÖKELT

ca. 250g/Stück

0,89 € / 100g



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



### Edles vom Rind

#### FRISCHES RINDERFILET

besonders zart, ideal zum Kurzbraten

4,39 € / 100g

#### FRISCHES ROASTBEEF

auch in Scheiben für saftige Rumpsteaks

2,89 € / 100g

### Zartes Kaninchen

#### FRISCHER KANINCHENROLLBRATEN

aus Deutschland, ca. 250g

2,19 € / 100g

#### FRISCHE KANINCHENKEULE

aus Deutschland, ca. 220g

1,99 € / 100g

#### FRISCHES GANZES KANINCHEN

aus Deutschland, ca. 2.000g

1,29 € / 100g



### Was unsere Großmutter noch wusste.

Fleisch-, Fisch- oder Gemüsefonds helfen bei vielen Krankheiten und unterstützen die Genesung. Eine Rinderkraftbrühe, die mit Knochen, Muskelfleisch, Sehnen und Knorpeln gekocht wird, ist ein altes Hausmittel bei Arthritis, Rheuma oder Arthrose. Je länger die Suppe köchelt, desto gehaltvoller wird sie. Mit wertvollen Inhaltsstoffen, wie Gelatine, Glukosaminen, Vitaminen, Mineralien, Aminosäuren, Hyaluronsäure oder Chondroitin, ist sie

die perfekte Nahrung für unsere Knorpel, fürs Bindegewebe oder unsere Haut. Wenn auch noch Gemüse und Kräuter im Topf landen, wird eine einfache Suppe zum Powerfood und man kann sich teure Nahrungsergänzungsmittel sparen. Wer mehr erfahren möchte und nach Rezepten sucht, dem legen wir das Buch „Die Suppenapotheke“ von Anne Simons ans Herz. Die meisten Zutaten für die Rezepte bekommen Sie bei uns.

### Wild – besonders festlich

#### REHKEULE

ohne Knochen, besonders zart, als Ragout oder Braten, angetaut

2,79 € / 100g

#### HIRSCHKEULE

ohne Knochen, ideal für Gulasch oder als Braten, angetaut

2,59 € / 100g

#### WILDSCHWEINKEULE

ohne Knochen, deftiges Bratenstück oder als Gulasch, angetaut

2,19 € / 100g



### 25% SPARCOUPON

Unsere „Schnelle Rolle“ gibt's in 8 leckeren Sorten, jeweils im 400g-Schlauchbeutel. Wählen Sie Ihre Liebessorten selbst aus: Soljanka, Kartoffelsuppe, Linsensuppe, Grützblutwurst, Schweinegulasch, Wurstgulasch, Sauerkraut oder Rotkraut.



Einfach Coupon ausschneiden und sparen:  
**6x SCHNELLE ROLLE IHRER WAHL FÜR NUR 10,- €**  
**SIE SPAREN MINDESTENS 25%!**

Angebot gültig in allen Filialen, bis einschließlich 3.4.21 und nur solange der Vorrat reicht.



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

# SCHNELLE ROULADEN ALL' ITALIANA:

## Involtini mit Spinat-Käsefüllung

Das Rezept stammt aus der Feder von **VOLKER KÜCHENMEISTER**. Er ist Service-Chef im RESTAURANT KASTENMEIERS, im Hotel Kempinski Taschenbergpalais. Der begeisterte Hobbykoch holt sich viele seiner Inspirationen bei den Profis in seinem Betrieb, allen voran seinem Chef, dem Promikoch Gerd Kastenmeier. Übrigens: Den passenden Wein zum Essen finden Sie unter [www.kastenmeiers-genussshop.de](http://www.kastenmeiers-genussshop.de).



- ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**
- 800 g Kalbsoberschale
  - 2 Päckchen Original Radeberger Frühstücksschinken in Scheiben
  - 2 Knoblauchzehen
  - 1 Schalotte
  - 250 g Babyblattspinat
  - 1 Päckchen Heinrichsthaler Ziegenkäse in Scheiben
  - 3 Zweige Rosmarin
  - 3 EL Crème fraîche
  - Weißer Balsamico, Olivenöl, Butter
  - Salz, Pfeffer, Muskat

- BEILAGENEMPFEHLUNG:**
- 1 Bund Möhren
  - Kerbel
  - Tagliatelle oder Pasta nach Wahl

- ZUBEREITUNG** (Zeit ca. 45 Min.):
1. Aus der Kalbsoberschale Schnitzel schneiden (oder schneiden lassen) und zwischen zwei Lagen aus Frischhaltefolie dünn klopfen.
  2. Babyblattspinat waschen. Die Schalotte in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schalotte zugeben, die Knoblauchzehe dazu pressen. Den Spinat direkt hinzufügen. Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
  3. Die Kalbfleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Blattspinat bestreichen.
  4. Ziegenkäsescheiben der Länge nach halbieren und auf den Blattspinat legen.
  5. Das nun fertig belegte Kalbfleisch zusammenrollen, mit einer Scheibe Frühstücksschinken umwickeln und mit Küchengarn verschnüren oder mit Zahnstochern fixieren.



6. Die fertigen Involtini in Olivenöl anbraten. Eine zerdrückte Knoblauchzehe und den Rosmarin zugeben, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und gegebenenfalls mit einem Pfannenwender lösen. Den Kalbsfond angießen und aufkochen lassen. Einen Esslöffel Crème fraîche und einen Schuss weißen Balsamico dazugeben. Die Involtini wieder in die Pfanne geben und im Ofen bei 140°C für ca. 20 Minuten schmoren lassen.
7. Möhren schälen, dabei etwas vom Grün stehen lassen. Nebenbei die Pasta al dente kochen. Die Möhren in geschmolzener Butter in einer Pfanne braten, mit kohlesäurehaltigem Mineralwasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren bissfest garen und final mit einem weiteren Stückchen Butter und dem fein gehackten Kerbel abschmecken.

**ANRICHTEN:**

Tagliatelle spiralförmig auf die Tellermitte drehen, jeweils zwei Involtini vom Faden lösen, quer aufschneiden und die Karotten dazugeben. Alles mit der Soße beträufeln.

**IMPRESSUM:**

**Verantwortlich für Inhalt und Realisierung:**  
Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH,  
Großbrösldorfer Straße 33, 01454 Radeberg,  
Telefon: 03528 4488-30, E-Mail: [office@korch.de](mailto:office@korch.de),  
Web: [www.korch.de](http://www.korch.de)

**Redaktion:** Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Ralf Ludewig (verantw.)

**Fotos:** Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Tobias Ritz, Adobe Stock, istockphoto

**Druck:** DDV Druck GmbH, Meinholdstraße 2, 01129 Dresden



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

# Einfach gut. Besonders edel!

## SAISONSTART MIT LECKEREN GRILLSPEZIALITÄTEN

Der Frühling lockt mit den ersten warmen Tagen. Also ran an den Grill! Neben fix und fertig marinierten Steaks, Spießen oder gefüllten Fleischtaschen, bieten wir natürlich auch wieder unsere beliebten Bratwurstklassiker in vielen Varianten an. Unser volles Grillsortiment startet **ab 1. April**.

|                                                                                              |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Steaks von Rind und Kalb</b>                                                              |               |
| <b>FILETOS</b><br>zarte Rinderfilet-Steaks, herzhaft mariniert                               | 4,49 € / 100g |
| <b>FILETOS NATUR IM SPECKMANTEL</b><br>zarte Rinderfilet-Steaks, im Speckmantel              | 4,49 € / 100g |
| <b>RINDERFILET</b><br>am Stück oder nach Ihren Wünschen geschnitten                          | 4,39 € / 100g |
| <b>ROASTBEEF</b><br>kerniges Fleisch aus dem Rücken, als Rumpsteak geschnitten oder am Stück | 2,89 € / 100g |
| <b>RINDERHÜFTE</b><br>kernig im Biss, als Steak geschnitten oder am Stück                    | 2,29 € / 100g |

**RIB-EYE-STEAK**  
saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen

2,89 € / 100g

**TOMAHAWK-STEAK**  
saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, mit Knochen

2,89 € / 100g

**ENTRECÔTE-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

2,89 € / 100g

**STEAKHÜFTE VOM KALB**  
kernig im Biss, als Steak geschnitten oder am Stück

2,39 € / 100g

**FLANKSTEAK**  
großes Steakstück aus dem Bauchlappen

2,29 € / 100g

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

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

**Einfach lecker.  
Besonders vielfältig!**



## SAISONSTART MIT LECKEREN GRILLSPEZIALITÄTEN

*Frisch aufgespießt*

### GEMÜSESPIESS

verschiedene Varianten

1,19 € / 100g

### GRILLKARTOFFEL-SPIESS

vorgegarte Drillinge mit Baconstreifen umwickelt

1,19 € / 100g

### LAMMSPIESS MIT ZUCCHINI

mediterran marinierte Stücken aus dem Lammlachs mit Zucchini

3,49 € / 100g

### SCHWEINEFILET-SPIESS

Scheiben vom zarten Schweinefilet in Kräuterbuttermarinade

1,79 € / 100g

### SCHASCHLIK

traditionell mit zartem Schnitzelfleisch, geräuchertem Bauchspeck, Schweineleber und Zwiebel

1,34 € / 100g



Serviovorschlag

*Deftige Bratwurstspezialitäten*

### KORCHS FRISCHE BRATWURST GROB

traditionell gewürzt mit Kümmel und Majoran, im Naturdarm

1,09 € / 100g

### KORCHS FRISCHE BRATWURST FEIN

traditionell gewürzt mit Kümmel und Majoran, im Naturdarm

1,09 € / 100g

### KÄSE-SPINAT-BRATWURST

mildwürzig, mit Blattspinat und Käse, **immer Fr. und Sa.**

1,69 € / 100g

### ITALIENISCHE BRATWURST

mediterran gewürzt, mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, **immer Fr. und Sa.**

1,69 € / 100g

### LAMM-BRATWURST MIT RINDFLEISCH

feinwürzig abgeschmeckt, **immer Fr. und Sa.**

2,09 € / 100g



Serviovorschlag

## Die Grillsaison startet mit neuen Services

### SPECIAL-CUT-STEAKS

Seit man es auch in unseren Breiten Barbecue nennt, ist Grillen schon fast zur Religion geworden. Deren Jünger sprechen auch eine andere Sprache, für die Otto-Normal-Griller einen Dolmetscher braucht. Sie reden von Hanging Tender, Flank-, Flap-, Flat-Iron- oder Tomahawk-Steak und schnalzen dabei mit der Zunge. Die sogenannten Special-Cuts sind Fleischzuschnitte, die völlig zu unrecht lange vergessen und unterschätzt waren. Mit dem immer populärerem Verwertungsprinzip „von der Nase bis zum Schwanz“, sind sie wieder da und natürlich in unseren Filialen

Das Tomahawk-Steak ist ein dick geschnittenes Entrecôte (Hochrippe), das am Knochen verbleibt. Beim Grillen entsteht so ein besonders intensiver Fleischgeschmack.

auf Vorbestellung erhältlich. Probieren Sie es aus. Sie werden staunen. Tipps zur Zubereitung geben wir Ihnen selbstverständlich gerne mit auf den Weg.

### UNSERE NEUE ANMACHE:

Egal welches Fleisch – Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Huhn oder Pute – wir schneiden es ganz nach Ihren Wünschen zu und machen es mit Ihrer Lieblingsmarinade an. Ohne Aufpreis – versteht sich ja wohl.

### Unsere Marinaden für die Grillsaison:

- **Exotisch:** Kräuter-Curry-Marinade
- **Griechisch:** Gyros-Marinade
- **BBQ-Style:** Arizona-Marinade
- **Würzig:** Kräuterbutter-Marinade
- **Kräftig:** Knoblauch-Kräuter-Marinade
- **Mediterran:** Knoblauch-Oregano-Chili-Marinade
- **Pikant:** Paprika-Chili-Marinade

*Spezialitäten für den Grill*

### MARINIERTES LAMMLACHS-STEAK

zarte Steaks aus dem Lammrücken, mediterran mariniert

3,49 € / 100g

### MARINIERTES SCHWEINEFILET

zartes Schweinefilet am Stück in Kräuterbuttermarinade, vakuumverpackt

1,69 € / 100g

### SAFTIGES KAMMSTEAK

aus dem Schweinekamm, verschieden mariniert

1,09 € / 100g



Serviovorschlag

### HÄHNCHENBRUST-STEAK

besonders zart, in exotischer Kräuter-Curry-Marinade

1,24 € / 100g

### GYROS-TASCHE

aus dem zarten Schweinerücken, mit Tsatsiki und Weißkraut-salat gefüllt, nach griechischer Art gewürzt

1,64 € / 100g

### SPARE RIBS

in klassischer Texasmarinade, vorgegart, SB-Pack ca. 530g

0,98 € / 100g



# Miträtseln und gewinnen

Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und finden Sie das gesuchte Lösungswort. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von 15 Einkaufsgutscheinen im Wert von je 25 Euro oder eines von 10 österlichen Convenience-Paketen! Einfach den Coupon ausfüllen, ausschneiden und auf eine Postkarte kleben. Einsendeschluss ist der **20. März 2021**. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

## LÖSUNGSWORT:

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Coupon an der Linie ausschneiden, auf eine Postkarte (keinen Brief) kleben und das Lösungswort bis zum **20. März 2021** an folgende Adresse senden:

**Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korh GmbH, Großbröhrsdorfer 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.

| Wasserfahrzeug                 | Stadt an der Aller         | verdorben                   | frühere türkische Anrede (Herr) |                                  |                         | US-Militär-sender (Abk.) | Vorname Tuchol-skys †         | jüd. Zent-ralratsvor-sitzender † 2006 |                     |                         | weibl. Hühner-vogel, Truthenne | Gast-spiel-reise     |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------|----------------------|
| →                              | ↓                          | ↓                           |                                 | ↻6                               |                         | zerstört                 | →                             |                                       |                     |                         |                                | ↓                    |
| →                              | ↻4                         |                             |                                 |                                  |                         | größter Erdteil          | ↓                             | veraltet: jetzt                       |                     | ↻3                      |                                |                      |
| rubbeln, schaben, zerklei-nern |                            |                             | Fremd-wortteil: unter-halb      |                                  | Truppen-verband         |                          |                               |                                       |                     | ehren-volle Ver-dienste | ↻8                             |                      |
| ehem. Münze in Finnland        |                            | lat.: das ist (zwei Wörter) | ↓                               |                                  |                         | ↻2                       | Figur in „Der Bettel-student“ |                                       | engl. Anrede (Abk.) | ↓                       |                                |                      |
| →                              |                            |                             |                                 |                                  | Kykla-den-insel         | Dasein, Daseins-ablauf   | →                             |                                       |                     | ↻7                      |                                |                      |
| Vorname von Silber-eisen       | Oper von Alban Berg † 1935 | Früchte                     |                                 | Teil der Trekkurbel des Fahrrads |                         |                          |                               |                                       | mdal.: Flaum-feder  | ↓                       |                                |                      |
| →                              | ↓                          |                             | ↻10                             |                                  |                         | Abk.: Batail-ion         |                               | weib-licher Artikel                   | →                   |                         |                                |                      |
| →                              |                            |                             | nicht ausge-schaltet            |                                  | Frau vor dem Trau-altar | ↻5                       |                               |                                       |                     |                         |                                | Ver-ulkung, Fopperei |
| Blech-blas-instru-ment         |                            |                             | Haupt-schlag-ader               | ↻1                               |                         |                          |                               | unge-brauht                           | →                   |                         |                                |                      |
| Werk-zeug, Hilfs-mittel        | →                          |                             |                                 |                                  |                         | poetisch: Frühling       | ↻9                            |                                       |                     |                         |                                | W-2                  |

## Freundlich und kompetent – alle Filialen im Überblick.

### BAUTZEN

**Filiale im Kornmarkt Center**  
Kornmarkt 7  
02625 Bautzen  
T: (0 35 91) 53 23 42  
F: (0 35 91) 3 18 98 82

**Filiale im Marktkauf**  
Niederkainaer Str. 14  
02625 Bautzen  
T: (0 35 91) 27 40 80  
F: (0 35 91) 6 79 30 74

**BISCHOWSWERDA**  
**Filiale im NETTO**  
Kamenzer Str. 49  
01877 Bischofswerda  
T: (0 35 94) 71 43 20  
F: (0 35 94) 71 44 63

**DRESDEN**  
**Filiale Löbtau**  
Kesselsdorfer Str. 8  
01159 Dresden  
T: (03 51) 42 43 81 73  
F: (03 51) 42 43 81 95

### Filiale Fleischerei Elbepark

Peschelstr. 33  
01139 Dresden  
T: (03 51) 8 48 86 50  
F: (03 51) 84 38 95 19

**Filiale Seidnitzcenter**  
Enderstr. 59  
01277 Dresden  
T: (03 51) 2 05 62 47  
F: (03 51) 2 05 63 20

**Filiale Schillergalerie am Schillerplatz**  
Loschwitz Str. 52 A  
01309 Dresden  
T: (03 51) 65 61 57 20  
F: (03 51) 65 61 57 23

**Filiale im Prohlis-Zentrum**  
Prohliser Allee 10  
01239 Dresden  
T: (03 51) 2 72 91 70  
F: (03 51) 2 72 91 71

### Filiale im Kaufpark Nickern

Dohnaer Str. 246  
01239 Dresden  
T: (03 51) 2 04 73 30  
F: (03 51) 25 93 87 56

**Filiale Sachsen-forum Gorbitz**  
Merianplatz 4  
01169 Dresden  
T: (03 51) 4 17 63 00  
F: (03 51) 4 17 63 01

**Filiale im Hohenbusch Center Weixdorf**  
Hohenbusch-Markt 1  
01108 DD-Weixdorf  
T: (03 51) 8 89 61 75  
F: (03 51) 8 89 20 569

### Filiale im Kugelhaus

Wiener Platz 10  
01069 Dresden  
T: (03 51) 43 83 95 04  
F: (03 51) 3 10 60 60

**Filiale Südhöhe**  
Südhöhe 80  
01217 Dresden  
T: (03 51) 4 01 13 29  
F: (03 51) 4 01 13 47

**GÖRLITZ**  
**Filiale im Neiße-Park**  
Nieskyer Str. 100  
02828 Görlitz  
T: (0 35 81) 3 75 95 42  
F: (0 35 81) 7 61 07 07

**HOYERSWERDA**  
**Filiale im Lausitz-Center**  
Lausitzer Platz 1  
02977 Hoyerswerda  
T: (0 35 71) 40 71 31  
F: (0 35 71) 6 05 69 21

**NEUSTADT/SA.**  
**Filiale am Lidl**  
Wilhelm-Kaulisch-Str. 23  
01844 Neustadt  
T: (0 35 96) 50 10 63  
F: (0 35 96) 9 38 97 89

**PIRNA-COPITZ**  
**Filiale im NETTO**  
Äußere Pillnitzer Str. 18 A  
01796 Pirna-Copitz  
T: (0 35 01) 46 06 13  
F: (0 35 01) 4 67 91 69

**RADEBERG**  
**Filiale im NETTO**  
Dresdner Str. 73 A  
01454 Radeberg  
T: (0 35 28) 41 44 59  
F: (0 35 28) 41 48 82

**WERKSVERKAUF**  
Großbröhrsdorfer Str. 33  
01454 Radeberg  
T: (0 35 28) 44 88 71  
F: (0 35 28) 44 88 51

**ZITTAU**  
**Filiale im Kaufland**  
Christian-Keimann-Str. 44  
02763 Zittau  
T: (0 35 83) 7 96 17 80  
F: (0 35 83) 7 961 7 79

Mehr Informationen und unsere aktuellen Angebote unter:  
**www.korch.de**

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

Einfach schick.  
Besonders überraschend!

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. Den Katalog dazu bekommen Sie in allen Filialen. Auch individuelle Geschenke stellen wir gerne für Sie zusammen. Sprechen Sie mit uns!



### KLEINE LECKEREI

Hübscher Korb, gefüllt mit kleinen Leckereien: 1 Pack Lachsschinken in Scheiben, 150g; 1 Pack Chili-Wiener, 8x 50g; 1 Pack Knüppelsalami in Scheiben, 70g; 1 Stange Toblerone, 50g; 1 Flasche Weißwein, 0,375l  
**19,35 €**

### RADEBERGER ÜBERRASCHUNG

Leckereien aus 3 Radeberger Genuss-manufakturen: 1 Stück Lachsschinken Hand-gesalzen, ca. 300g; 1 Pack Heinrichsthaler Edamer, 250g; 1 Flasche Radeberger Bitter, 0,02l; 1 Kleiner Feigling, 0,02l; 2 Schoko-Glückskäfer  
**15,25 €**

### HERZHAFT & SÜSS

1 Pack Knüppelsalami in Scheiben, 70g; 1 Glas edle Aprikosen-Marmelade aus Österreich, 640g; 1 Kleiner Feigling, 0,02l  
**10,80 €**



### KLEINER SCHLEMMER-LÖFFEL

1 Pack Knüppelsalami am Stück, 250g; 1 Glas Schmalzfleisch, 160g; 1 Flasche Radeberger Bitter, 0,02l; 1 Stange Raffaello, 80g; alles auf einem Holzkochlöffel arrangiert  
**13,70 €**



### SKAT-ABEND

1 Pack Knüppelsalami am Stück, 250g; 1 Pack Schweinefleischknacker, 4x 70g; 1 Pack Heinrichsthaler Käseaufschnitt, 200g; 1 Pack Lachsschinken in Scheiben, 150g; 1x Guten Morgen Honig im Spender, 350g; 1 Altenburger Skatblatt  
**26,15 €**



### KLEINES GENIESSERBRETTCHEN

1 Pack Lachsschinken in Scheiben, 150g; 1 Glas Leberwurst, 160g; 1 Flasche Radeberger Bitter, 0,02l; 1 Flasche Sekt aus Meißen, 0,275l; 1 Stange Raffaello, 80g; 1 Schoko-Glückskäfer; alles auf einem Holzfrühstücksbrettchen arrangiert  
**15,10 €**



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



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



# Wenn's um die Wurst geht, stehen wir zusammen!



Um gleichbleibend hohe Qualität anbieten zu können, braucht es gut ausgebildete Mitarbeiter\*innen. Korch tut viel für ein gutes Betriebsklima.

Foto: Tobias Ritz

Wir haben in unserer Branche immer wieder mit unterschiedlichen Vorurteilen zu kämpfen. Das macht die Suche nach neuen Mitarbeitern oder Auszubildenden nicht gerade leicht. Um so schöner, wenn Bewerber\*innen nach einem Tag im Betrieb sagen: „Das habe ich mir ganz anders vorgestellt und die Verdienstmöglichkeiten sind doch gar nicht so übel, wie alle behaupten.“

## WAS WIR ANDERS MACHEN?

Die Bandbreite der beruflichen Möglichkeiten sind enorm. Hier in Radeberg arbeiten etwa 200

Leute – vom klassischen Fleischer über Meister als Bereichsleiter, Lebensmitteltechnologen, Köche, Maschinenführer, Mechatroniker, Logistiker, Kraftfahrer, Reinigungskräfte, Hilfskräfte, Verwaltungsangestellte bis hin zu Managern. Das alles natürlich geschlechtsneutral – es liest sich so halt besser. Hinzu kommen noch circa 200 Verkaufskräfte, Köche und Hilfskräfte in unseren Filialen.

Trotz unserer Größe ist das Betriebsklima familiär. Man kennt sich, sieht sich jeden Tag in der Kantine und man redet, über alle Hierarchien

hinweg, miteinander. Hier ist man Kollegin oder Kollege und keine Nummer. Und wir ziehen alle an einem Strang. Das zeigt sich gerade in solch herausfordernden Zeiten, wie in den letzten Monaten. Wenn's „um die Wurst geht“, springt jeder ein. Da steht auch der Chef mit an der Verpackungsstrecke. Hinzu kommen auch der offene, lösungsorientierte Umgang miteinander. Das sind sicher die wichtigsten Wohlfühlfaktoren für unsere Mitarbeiter\*innen. Viele sind schon mehr als 15 Jahre im Betrieb – einige sogar deutlich länger.

Krisensicherheit ist ein weiterer Aspekt. Wir haben über alle Lockdowns hinweg durchproduziert. Niemand musste entlassen werden. Im Gegenteil: Wir haben sogar zusätzliche Mitarbeiter\*innen eingestellt. Und wir suchen weiter!

### Mitarbeiterzufriedenheit – dafür legen wir sogar noch was drauf:

- Betreuungszuschuss für Krippe und Kita
- Rund um die Uhr „All you can eat“ zum supergünstigen Tagespreis in unserer Betriebskantine.
- Kostenlose Getränke
- Jobbike
- Betriebliche Altersvorsorge
- Weiterbildungsangebote
- Monatliche Gutscheine für vergünstigten Personaleinkauf
- Wertvolle Präsente zum Betriebsjubiläum
- Kleine Geschenke zum Geburtstag
- Und wenn wir wieder dürfen, feiern wir auch gern gemeinsam.

## TIPP FÜR GENIESSER:

### Nudelsalat auf italienische Art

#### EINKAUFLISTE FÜR 4 BIS 6 PERSONEN:

500g Nudeln – z.B. Fusilli, Rigatoni, Farfalle oder Ähnliches  
2 Dosen Tomaten (stückig)  
150g frische Cherrytomaten  
1 Bund frisches Basilikum  
200g Mozzarella  
3 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer, 1 bis 2 Knoblauchzehen



#### ZUBEREITUNG:

Die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest garen. In einem separaten Topf die Dosen-Tomaten aufkochen – mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Knoblauch je nach Geschmack reiben, quetschen oder hacken und in die Sauce geben. Den Topf vom Feuer nehmen. Jetzt die Cherrytomaten halbieren und ebenfalls in die Sauce geben. Nudeln abgießen und tropfnass zusammen mit der Sauce in eine Schüssel geben. Das Basilikum waschen, die Blätter grob hacken. Zum Schluss den Mozzarella in etwa Zentimetergroße Stückchen zupfen und zusammen mit dem Basilikum und dem Olivenöl zum Salat geben. Alles gut vermengen – fertig!

Wer es ein bisschen feuriger mag, kann den Salat mit etwas Chili aufpeppen und mit Thunfisch oder gebratenen Scampi verfeinern. Der Salat schmeckt lauwarm oder kalt.

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

# Einfach lecker. Besonders festlich!

## FEINE SCHINKEN- UND WURSTSPEZIALITÄTEN

Serviervorschlag

### Edle Schinken

#### RÄUCHERLING AM FADEN

kalt geräuchertes Schweinelendchen, traditionell gewürzt, ca. 300g-Stück **2,49 € / 100g**



#### TRADITIONS-LACHSSCHINKEN AM FADEN

über Buchenholz kalt geräuchert, traditionell gewürzt, ca. 350g-Stück **2,29 € / 100g**

#### PORTIONS-SCHINKENSPECK

über Buchenholz kalt geräuchert, traditionell gewürzt, ca. 200g-Stück **1,89 € / 100g**

#### METZGERKOCHSCHINKEN

saftig-zart, aus dem ganzen Schinkenstück, handgelegt **1,99 € / 100g**

#### KOCHSCHINKEN „PRAGER ART“

saftig-zart, aus dem ganzen Schinkenstück, handgelegt, mild geräuchert **1,99 € / 100g**

### Würstchen und Kuacker

#### SCHINKENMEISTERWIENER

im zarten Saitling, mit Kalbfleisch, ca. 70g/Stück **1,59 € / 100g**

#### WEISSE WIENER

Spezialität aus der Oberlausitz, zum Braten oder Braten, ca. 50g/Stück **1,49 € / 100g**

#### SCHINKENFLEISCHKNACKER

aus zartem Schinkenfleisch, frisch aus dem Buchenrauch, ca. 100g/Stück **1,64 € / 100g**

### Top-Angebot -10%:

#### OSTERSALAMI IM MOTIVDARM

gereifte Salamispezialität mit Rindfleisch, feinwürzig abgeschmeckt, mild geräuchert, täglich erhältlich ab 15.3., ca. 250g-Stück nur **4,50 € / Stück**



Serviervorschlag

# Wir suchen ständig neue Mitarbeiter\*innen. Komm in unser Team!

Ob Facharbeiter, Meister oder ungelernter Produktionshelfer – hier bist Du willkommen. Derzeit wollen wir folgende Bereiche verstärken:

**TECHNIK:** Elektriker/Elektroniker für Betriebstechnik, Mechatroniker (m/w/d)

**KOMMISSIONIERUNG/VERSAND:** umsichtige und gewissenhafte Mitarbeiter (m/w/d), geübt im Umgang mit EDV, gute Sprachkenntnisse deutsch

**FILIALEN:** Mitarbeiter\*innen für Verkauf und Küche

**BETRIEBSKANTINE:** Koch/Köchin oder Küchenhilfe (m/w/d)

**PRODUKTION:** Fleischer oder Helfer für verschiedene Bereiche (m/w/d)

Mehr Infos zu unseren Jobangeboten unter [www.korch.de/karriere](http://www.korch.de/karriere). Hier kannst Du dich auch schnell und einfach online bewerben.

Los geht's. Wir freuen uns auf Dich!



**AZUBIS GESUCHT!**  
Die Fleischbranche hat Zukunft und Potenzial. Wir bilden aus: **Fleischer\*in** und **Verkäufer\*in**  
**BEWIRB DICH JETZT!**

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



# Einfach vorbestellen - entspannt abholen!

**Vorbestellung bis 19.3.21 – einfach den ausgefüllten Bestellschein in Ihrer Filiale abgeben und ab 31. März 2021 abholen.**

## Lammfleisch

|                                                                          |                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| <b>LAMMLACHSE</b> ca. 200g/Stück, angetaut                               | <b>3,49 €/100g</b> | Stück |
| <b>LAMMKEULE MIT KNOCHEN*</b><br>frisch, aus Zittau, ca. 2.000g/Stück    | <b>1,94 €/100g</b> | Stück |
| <b>WEIDESCHAFKEULE</b> angetaut                                          | <b>1,69 €/100g</b> | kg    |
| <b>LAMMKEULE MIT KNOCHEN*</b><br>frisch, Neuseeland, ca. 2.000g/Stück    | <b>1,64 €/100g</b> | Stück |
| <b>LAMMROLLBRATEN*</b> frisch, ca. 1.000g/Stück                          | <b>1,34 €/100g</b> | Stück |
| <b>LAMMSCHULTER MIT KNOCHEN*</b><br>frisch, aus Zittau, ca. 1.500g/Stück | <b>1,29 €/100g</b> | Stück |
| <b>LAMMHAXE MIT KNOCHEN*</b><br>frisch, aus Zittau, ca. 300g/Stück       | <b>1,04 €/100g</b> | Stück |

## Kaninchen

|                                                                    |                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| <b>KANINCHENROLLBRATEN*</b><br>ca. 250g/Stück, frisch, Deutschland | <b>2,19 €/100g</b> | Stück |
| <b>KANINCHENKEULE*</b><br>frisch, Deutschland, ca. 220g/Stück      | <b>1,99 €/100g</b> | Stück |
| <b>GANZES KANINCHEN*</b><br>frisch, Deutschland, ca. 2.000g/Stück  | <b>1,29 €/100g</b> | Stück |

## Kalb- und Rindfleisch

|                                     |                    |       |
|-------------------------------------|--------------------|-------|
| <b>KALBSFILET</b> ca. 800g/Stück    | <b>3,89 €/100g</b> | Stück |
| <b>KALBSBÄCKCHEN</b> ca. 200g/Stück | <b>3,04 €/100g</b> | Stück |
| <b>KALBS-STEAKHÜFTE</b>             | <b>2,39 €/100g</b> | kg    |

## Ich bestelle außerdem:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

|                                                         |                    |       |
|---------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| <b>KALBSOBERSCHALE</b>                                  | <b>2,69 €/100g</b> | kg    |
| <b>KALBSWICKELBRATEN</b> ca. 1.000g/Stück               | <b>1,89 €/100g</b> | Stück |
| <b>KALBSLEBER</b> geschnitten, angetaut                 | <b>1,80 €/100g</b> | kg    |
| <b>KALBSHINTERHAXE</b><br>mit Knochen, ca. 1.500g/Stück | <b>1,49 €/100g</b> | Stück |
| <b>KALBSVORDERHAXE</b><br>mit Knochen, ca. 1.000g/Stück | <b>1,49 €/100g</b> | Stück |

## Wildspezialitäten

|                                             |                    |    |
|---------------------------------------------|--------------------|----|
| <b>HIRSCHKEULE</b> Deutschland, angetaut    | <b>2,59 €/100g</b> | kg |
| <b>REHKEULE</b> Deutschland, angetaut       | <b>2,79 €/100g</b> | kg |
| <b>WILDSCHWEINKEULE</b> Deutschl., angetaut | <b>2,19 €/100g</b> | kg |

## Korchs Osterüberraschungen

|                                                                        |                      |       |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|
| <b>WEISSE WIENER</b> ca. 50g/Stück                                     | <b>1,49 €/100g</b>   | Stück |
| <b>SCHLEMMER-PFÄNNCHEN</b><br><b>SCHWEINEFILET</b> ca. 750g/Stück      | <b>9,90 €/Stück</b>  | Stück |
| <b>SCHLEMMER-PFÄNNCHEN</b><br><b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> ca. 750g/Stück | <b>9,90 €/Stück</b>  | Stück |
| <b>SCHLEMMER-PFÄNNCHEN</b><br><b>LAMMRÜCKEN</b> ca. 750g/Stück         | <b>15,90 €/Stück</b> | Stück |
| <b>MENÜ-BOX 1</b> Kaninchenkeulen (ab 22.3.)                           | <b>14,90 €/Stück</b> | Stück |
| <b>MENÜ-BOX 2</b> Lammgulasch (ab 22.3.)                               | <b>10,90 €/Stück</b> | Stück |

## Meine Daten:

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon (für eventuelle Rückfragen) \_\_\_\_\_

Abholdatum \_\_\_\_\_ Abholung in Wunschfiliale ☒

Anzahlung (mind. 10% des Bestellwertes) \_\_\_\_\_ Mit meiner Unterschrift bestätige ich die kostenpflichtige Bestellung.

Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich für den Bestellprozess gespeichert und danach sofort wieder gelöscht.

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

# KORCH BRINGT'S!

## IHRE BESTELLUNG LIEFERN WIR GANZ ENTSPANNT ZU IHNEN NACH HAUSE.



**So einfach geht's:** QR-Code scannen oder über **www.korch.de/anlieferung**, das Formular ausfüllen und an uns zurücksenden. Sie bekommen von uns eine **Bestellbestätigung** per E-Mail. Die Anlieferung erfolgt am 1.4.21 über unseren Servicepartner KurierModern.

Barzahlung bei Anlieferung. Der Service ist vorerst **nur in Dresden**, in den Postleitzahl-Gebieten 01067 bis 01328 verfügbar.

**Service-Nummer: 03528 448844**

EIN SERVICE IN KOOPERATION  
MIT UNSEREM LOGISTIKPARTNER



**NUR  
6,- € JE  
ANLIEFE-  
RUNG**