

**IHR
RADEBERGER
HEIMATFLEISCHER**
wünscht leckere Osteru!



Unser Ostergeschenk für Sie:

-50%

**KNALLER
ANGEBOT
ZUM FEST**

SCHWEINEFILET

9.90 €* je kg ~~19.90 €~~



Serviervorschlag



Qualität & Genuss aus Tradition.

So langsam erwacht die Natur aus dem Winterschlaf und es liegt frischer Frühlingsduft in der Luft – mit diesem Neuanfang kündigt sich die Osterzeit an. Unsere aktuelle Kundenzeitung macht nicht nur Appetit auf die Frische und Vielfalt des Frühlings, sondern weckt auch die Vorfreude auf ein fröhliches und genussvolles Osterfest. Ostern ist traditionell die Zeit des Zusammenseins und der kulinarischen Freuden. Die kommenden Seiten sind gefüllt mit exklusiven Oster-Angeboten und Rezeptinspirationen sowie einem großen Sortiment für die bevorstehende Grillsaison.

Ob traditioneller Osterbraten oder leichte Frühlings-Küche – es ist garantiert für jeden das Passende dabei. Wir meinen: Qualität und Genuss müssen nicht immer teuer sein. Mit unserem hochwertigen Schweinefilet zum Knaller-Preis können Sie Ihre Ostergäste kulinarisch überraschen und schonen gleichzeitig Ihren Geldbeutel. Auf der Rückseite dieser Kundenzeitung haben wir für Sie einen Bestellschein zum Osterfest zusammengestellt. Lassen Sie sich auch gerne persönlich von uns beraten und geben Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum 16. März 2024 in unseren KORCH-Filialen ab! Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesegnetes Osterfest voller Freude, Liebe, Hoffnung und köstlicher Momente.

Herzlichst,
Ihr Felix Alber

UNSER REZEPTTIPP:

ÖSTERLICHES SCHWEINEFILET

mit Kräuterkruste und Pfeffersauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 600 – 800g Schweinefilet
- 100g Semmelbrösel
- 150g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 Bund Petersilie
- Rosmarin, Thymian
- 20g Pinienkerne
- 40g fein geriebenen Parmesan
- 600g Frühlingsgemüse nach Wahl (z.B. Karotten, Spargel, Teltower Rübchen, Zuckerschoten)
- 2 TL Grüner Pfeffer frisch oder eingelegt
- 350 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Süße Sahne
- 4 cl trockenen Sherry
- 1 Eigelb
- 2 TL Öl
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Chili, etwas Zucker
- 400g Kloßmasse

VORBEREITUNG:

Das Frühlingsgemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Sauce eine Schalotte schälen und fein würfeln. Das Schweinefilet mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Die Silberhaut entfernen. Für die Kräuterkruste die Kräuter (1 Bund Petersilie, Thymian und Rosmarin) waschen, abtropfen lassen und die Stiele entfernen. Die Blätter zusammen mit einer geschälten Knoblauchzehe fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Pinienkerne goldbraun anrösten, fein hacken und zu den Kräutern geben. 100g Butter warm stellen. Den Backofen mit Umluft auf 180° C, bei Ober- und Unterhitze auf 200° C vorheizen. Aus der Kloßmasse kleine Taler formen.



ZUBEREITUNG:

Für die Kräuterkruste geben Sie die wachweiche Butter, das Eigelb, die Semmelbrösel und den Parmesan zu den gehackten Kräutern und Pinienkernen. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles zu einem homogenen Teig verkneten und beiseitestellen. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne aufstellen und das Fleisch in etwas Öl von allen Seiten etwa 5 Minuten scharf anbraten. Nach dem Anbraten das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform legen und die Kräutermasse gleichmäßig darauf verteilen. Jetzt für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Für das Frühlingsgemüse in einem Topf etwas Butter aufschäumen lassen, einen

Teelöffel Zucker hineingeben und rühren, bis ein helles Karamell entsteht. Jetzt das Frühlingsgemüse hinzugeben, kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Chili würzen. Mit 100 ml Gemüsebrühe ablöschen. Den Topf mit einem Deckel nicht ganz abdecken (damit die Flüssigkeit verdampfen kann) und das Gemüse bei geringer Hitze 5 bis 7 Minuten weichdünsten. Es sollte am Ende noch etwas Biss haben. Jetzt den Topf von der Herdplatte nehmen und etwas kalte Butter einschwenken, bis das Gemüse appetitlich glänzt. Parallel dazu für die Sauce die Pfanne vom Fleisch anbraten wieder aufstellen, etwas Butter hineingeben und die feingewürfelte

Rezeptempfehlung unseres Mitarbeiters André Kaiser

Der 47-jährige Pirnaer arbeitet bei uns im Stammbetrieb in der Füllerei. Als gelernter Koch hat er in einigen namhaften Hotels in Deutschland und der Region gearbeitet. Weil Gastronomie und Familie schwer unter einen Hut zu bringen sind, wechselte er 2015 zu Korch. Jetzt hat er für uns noch mal die

Kochjacke übergezogen und für Sie ein tolles Frühlingsrezept zusammengestellt. Dabei war ihm wichtig, dass man das Gericht leicht nachkochen kann und die meisten Zutaten im Haus hat oder in unseren Filialen bzw. im Supermarkt erhältlich sind.



Schon gewusst?

Was haben die Eier mit Ostern zu tun?

In der 40-tägigen Fastenzeit bis Ostern durften auch keine Eier gegessen werden. Aber die Hühner haben weiter gelegt. Und das wertvolle Lebensmittel einfach wegwerfen? Also hat man die Eier gekocht und haltbar gemacht. Damit man wusste, welche Eier zuerst gelegt wurden, hat man sie gekennzeichnet. Daraus entstand das Bemalen und Färben.



Schalotte glasig anschwitzen. 2 EL Mehl darüberstäuben und zu einer Mehlschwitze klumpfrei einrühren. Mit dem Sherry ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. 250 ml Gemüsebrühe, 250 ml Sahne und den grünen Pfeffer hinzugeben, aufkochen und bei geringer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeltaler in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter langsam gold-gelb braten.

Alles hübsch anrichten und ab auf den Tisch. Wir wünschen viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.



*Einfach gut.
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.

Zartes Kaninchen

FRISCHER KANINCHENROLLBRATEN

aus Deutschland, ca. 250g

2,59 € / 100g

FRISCHE KANINCHENKEULE

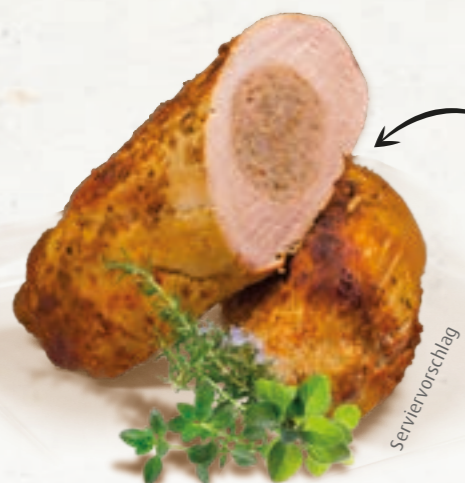
aus Deutschland, ca. 220g

2,59 € / 100g

FRISCHES GANZES KANINCHEN

aus Deutschland, ca. 2.000g

1,69 € / 100g



Exklusiv zum Osterfest

MEDITERRANES OSTERFILET

zartes Schweinefilet mit mediterran gewürztem Hackfleisch gefüllt, ungegart, ca. 700g/Stück, täglich verfügbar ab 25.3.

**AKTIONS
PREIS**

1,49 € / 100g

~~1,89 € / 100g~~

PREISELBEER-LEBERWURST

fein, ca. 150g

1,99 € / Stück

SCHNITTLAUCH-LEBERWURST

fein, ca. 150g

1,99 € / Stück



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

Leckeres Lamm

FRISCHE LAMMKEULE AUS NEUSEELAND*

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 2.000g

1,99 € / 100g

LAMMHAXE AUS NEUSEELAND*

ca. 300g, angetaut

1,69 € / 100g

**FRISCHER LAMMROLLBRATEN
AUS NEUSEELAND***

Weidelamm, ca. 1.000g

2,29 € / 100g

WEIDESCHAFKEULE

mit Röhrenknochen, ca. 2.000g, angetaut

1,99 € / 100g

*Lammfleisch –
Der Klassiker zum Osterfest*

Das zarte Fleisch, das mit seinem kräftigen Geschmack ein wenig an Wild erinnert, ist nicht nur zu Ostern beliebt. Das Beste aber auch teuerste Fleischstück ist der Lammrücken – ob als Kotelett oder als Lammlachs (ohne Knochen). Die Rückenstücke eignen sich perfekt zum Kurzbraten. Im Gegensatz zu Keule oder Haxe. Die eignen sich eher für deftige Schmorbraten. Rezepte dazu finden Sie auf unserer Website www.korch.de/rezepte.

Lammfleisch aus dem Reich der Hobbits: Fürs Osterfest empfehlen wir Ihnen Lamm aus Neuseeland. Auf den beiden Inseln in der Tasmanischen See gibt es mehr Schafe als Menschen. Die Tiere grasen das ganze Jahr auf den satten Weiden und werden nach besonders hohen Tierwohlstandards gehalten. Daher auch die exzellente Fleischqualität. Und ein weiterer Vorteil: Sie müssen dafür nicht so tief in die Tasche greifen.

Für alle, denen eine ganze Keule zu groß ist, empfehlen wir unseren Lammrollbraten. Den stellen unsere Fleischermeister selbst her. Die saftigen Keulen werden entbeint, von überschüssigen Sehnen oder Fett befreit und anschließend fachmännisch geschnitten, gerollt und gebunden. Die Rollbraten sind mit etwa 1 kg ideal für 4 bis 6 Personen. Zubereitet werden sie genauso wie eine Lammkeule. In unserer Oster-Kundenzeitung vom letzten Jahr hatten wir einen passenden Rezepttipp abgedruckt. Den können Sie auf unserer Website nochmal nachlesen.



**MEDITERRANER
LAMMROLLBRATEN**

mit Grillgewüse

Bequem **bis 16.03. vorbestellen** und
ab 27.03. entspannt in der Filiale **abholen**.
Bestell-Coupon auf Seite 16.

*Einfach gut.
Besonders edel!*

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

3,19 € / 100g

KALBSLEBER

geschnitten, ideal für Leber Berliner Art

2,09 € / 100g

VORDER-KALBSHAXE

ca. 1.000g/Stück

1,69 € / 100g

HINTER-KALBSHAXE

ca. 1.500g/Stück

1,79 € / 100g



Serviervorschlag

Perfekt zum Spargel

RINDERZUNGE GEPÖKELT

ca. 1.300g/Stück

1,59 € / 100g

SCHWEINEZUNGE GEPÖKELT

ca. 250g/Stück

1,19 € / 100g

METZGERKOCHSCHINKEN

saftig-zart, aus dem ganzen Schinkenstück, handgemacht

2,29 € / 100g

KOCHSCHINKEN „PRAGER ART“

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

2,29 € / 100g

ROSMARINSCHINKEN

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

2,14 € / 100g

**NUR ZU
OSTERN**



Würstchen und Knacker

SCHINKENMEISTERWIENER

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

1,79 € / 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

1,99 € / 100g

RINDFLEISCHKNACKER

frisch aus dem Buchenrauch, ca. 100g/Stück

2,09 € / 100g

LAMMKNACKER

frisch aus dem Buchenrauch, ca. 70g/Stück

2,29 € / 100g



Serviervorschlag

Edle Rohschinken

RÄUCHERLING AM FADEN

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

3,19 € / 100g

TRADITIONS-LACHSSCHINKEN AM FADEN

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

2,99 € / 100g

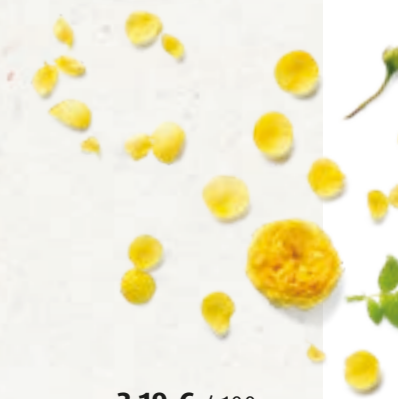
PORTIONS-SCHINKENSPECK

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

2,49 € / 100g



Serviervorschlag



OSTERSALAMI

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

**NUR
6,49 €
PRO STK.**



Serviervorschlag



Einfach schnell. Besonders lecker!

Wenn's mal schnell gehen soll, sind unser Schlemmer-Boxen die richtige Wahl. Die gibt's in zwei leckeren Varianten und es ist alles drin, was man für ein festliches Essen braucht. Ein bisschen Kocherlebnis und Bratenduft ist auch dabei. Das ist „Korchs Schnelle Sonntagsküche“. Das Hauptgericht mit Fleisch und Soße sowie die Beilagen (Kloßmasse und Rotkraut) sind separat verpackt. Eine Anleitung zur schnellen, einfachen Zubereitung liegt in jeder Box bei.

Menü 1

ZARTE KANINCHENKEULEN

NACH FRANZÖSISCHER ART

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 oder zusammen mit der Marinade auf einem Backblech im Ofen erwärmen. Als Beilage haben wir frische Kloßmasse für Kartoffelklöße und unser Radeberger Rotkraut in der „Schnellen Rolle“ beigelegt.

18,99 €/Box (ABBILDUNG ÄHNLICH)



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Menü 2

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

IM WÜRZSUD VAKUUMIERT UND SOUS-VIDE-GEGART

Geschmorte Schweinebäckchen sind etwas ganz Besonderes. Wir haben die sauber parierten Magerbäckchen in einem feinen Würzsud mariniert und über mehrere Stunden Sous-Vide-gegart. Das macht sie unglaublich zart und saftig. Dazu unsere leckere Bratensoße – ein echter Festtagsgenuss! Für die Zubereitung geben Sie die

Schweinebäckchen zusammen mit der Soße in einen Topf, lassen alles kurz aufkochen und die zarten Bäckchen bei sanfter Hitze etwa 20 Minuten warmziehen. Als Beilagen haben wir frische Kloßmasse für Kartoffelklöße und unser Radeberger Rotkraut in der „Schnellen Rolle“ beigelegt.

18,99 €/Box (ABBILDUNG ÄHNLICH)

Impressum:

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

**KORCHS
SCHNELLE
SONNTAGS
KÜCHE**

Neue Filiale an altem Staudort

Kennen Sie den Kaufpark Nickern noch von früher? Im letzten Jahr wurde er komplett abgerissen und alle Shops wurden von Grund auf neu gebaut. Der Kaufpark Nickern ist seither einfach nicht mehr wiederzuerkennen. Wir finden, dass der Neubau extrem attraktiv geworden ist und eine tolle Shopauswahl bietet! Ein wahres Einkaufsparadies für alle Kunden. Zudem ist der Kaufpark bestens per Auto über die A17, die Dohnaer Straße oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Und wer beim Shopping eine Stärkung braucht oder einfach nur die Männer parken möchte, sollte unbedingt in unserer neuen KORCH-Filiale mit 40 gemütlichen Sitzplätzen einkehren! Unsere Ladenbauer von Aichinger haben eine wunderschöne Filiale im modernen Design und mit einem sehr gut durchdachten Konzept gezaubert. Wir lieben es und unser Team steht hochmotiviert für Sie bereit!

Also nichts wie hin! Sie können zwischen wechselnden Tagesgerichten, einer großen Auswahl an Tellergerichten und jeder Menge günstiger Schnellgerichte zum Mitnehmen wählen. Unser Geheimtipp für Sie: Zur Happy Hour zwischen 16 und 18 Uhr sparen Sie hier im Kaufpark satte 2,40 Euro bei der Currywurst mit Pommes.



KAUFPARK



Wussten Sie, dass...

...wir in all unseren Imbissfilialen bei Tellergerichten auch Seniorenportionen anbieten? Die sind etwas kleiner und natürlich auch günstiger. Bitte beachten Sie, dass unser Mittagstisch immer von 11 bis 14 Uhr angeboten wird. Außerhalb dieser Zeit bieten wir aber auch ein reichhaltiges Schnellimbiss-Sortiment an.

Ich glaub' es hackt:
**HACKEPETER, HACKEPETER-
BRÖTCHEN UND JETZT AUCH
HACKFLEISCH**

**30%
RABATT**

**mett
monday**

Feuer frei für die Grillsaison

Geht's Ihnen auch so? Kaum wehen die ersten lauen Lüftchen und die Tulpen blühen – schon hat man Lust auf Grillen.

Weil wir genauso ticken, sind wir natürlich bestens vorbereitet. Wir haben keine Mühen gescheut und an unseren Marinaden gefeilt, mit Bauern und unserem regionalen Schlachtbetrieb gesprochen und natürlich haben wir auch an unserer Produktpalette gearbeitet. Schließlich sind Sie von uns als Fachfleischerei nur höchste Qualität gewöhnt und das behalten wir auch bei!

Pünktlich zu Ostern starten wir in die Grillsaison. Bratwürste, Steaks und unsere beliebten Grillspezialitäten, wie Zöpfe, Spieße oder gefüllte Fleischtaschen sind jetzt wieder erhältlich. Um noch mehr Abwechslung auf den Grill zu bringen, haben wir ein paar zusätzliche Bratwurstspezialitäten ins Sortiment aufgenommen. Die einzelnen Sorten werden wir wochenweise, über die ganze Saison verteilt, anbieten. Lassen Sie sich überraschen.



Spezialitäten für den Grill

MARINIERTES LAMMLACHS-STEAK

zarte Steaks aus dem Lammrücken, mediterran mariniert

3,49 € / 100g

HÄHNCHENBRUST-STEAK

besonders zart, in exotischer Kräuter-Curry-Marinade

1,79 € / 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

1,09 € / 100g

Unser Marinaden-Service

Wir würzen Ihre Steaks egal ob Rind, Schwein oder Geflügel mit Ihrer Wunschmarinade. Wählen Sie aus einer breiten Palette von Nass- oder Trockenmarinaden.

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

Wussten Sie, dass...

...man Fleisch niemals kalt oder gar gefroren grillen sollte? Durch den krassen Hitzeschock würde es sich beim Braten zu stark zusammenziehen. Das Wasser wird herausgepresst, landet in der Pfanne, es spritzt und ordentliches Anbraten ist unmöglich. Wenn Sie Fleisch 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen, bleibt es schön saftig.

KORCH
Einfach besonders.



UNSERE SPECIAL CUT STEAKS SIND ETWAS GANZ BESONDERES.
Darum 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

1,39 € / 100g

KORCHS FRISCHE BRATWURST FEIN

traditionell gewürzt mit Kümmel und Majoran, im Naturdarm, ca. 150g

1,39 € / 100g

TOMATE-MOZZARELLA-BRATWURST

grobe Bratwurst mit mediterranen Kräutern, **immer Do.-Sa.**

1,69 € / 100g

LAMM-BRATWURST MIT RINDFLEISCH

feinwürzig abgeschmeckt, **nur am 27. und 28.03.**

2,09 € / 100g

SPINAT-KÄSE-BRATWURST

40% weniger Fleisch, mit Blattspinat und Käsestückchen, 3 Stück à 90g, SB-verpackt

2,99 € / Pack

ELBLÄNDER-KÄSE-BRATWURST

mit Elbländer Käse, 4 Stück à 90g, SB-verpackt

4,29 € / Pack

SCHWARZWALD-BRATWURST

mit Schwarzwälder Schinken, 3 Stück à 60g, SB-verpackt

1,99 € / Pack



Serviervorschlag

Frisch aufgespießt

GRILLZÖPFE

Streifen vom zarten Schweinerücken, geflochten, verschieden mariniert

1,79 € / 100g

LAMMSPIESS MIT ZUCCHINI

mediterran marinierte Stücken aus dem Lammlachs mit Zucchini

3,59 € / 100g

SCHWEINEFILET-SPIESS

Scheiben vom zarten Schweinefilet in Kräuterbuttermarinade

1,99 € / 100g

SCHASCHLIK

traditionell mit zartem Schnitzfleisch, geräuchertem Bauchspeck, Schweineleber und Zwiebel

1,69 € / 100g

GEFLÜGELSPIESS MIT APRIKOSE ODER ZUCCHINI

würzig mariniert

1,89 € / Stück



Serviervorschlag

Unsere Filialen: Freundlich und kompetent

Der Appetit kommt beim Einkaufen! Besuchen Sie unsere Korch-Filialen, 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



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.



Party und Buffet

JUGENDWEIHE, KONFIRMATION ODER GEBURTSTAG 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



Miträtseln und gewinnen

Lösen Sie unser Kreuzwörterrätsel 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 **16. März 2024**.

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

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

LÖSUNGSWORT:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Coupon an der Linie ausschneiden, auf eine Postkarte (keinen Brief) kleben und das Lösungswort bis zum **16. März 2024** an folgende Adresse senden: **Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Großröhrsdorfer Straße 33, 01454 Radeberg**

VORNAME / NAME _____ STRASSE / HAUSNUMMER _____
 PLZ / ORT _____ TELEFON OD. E-MAIL (für Gewinnbenachrichtigung) _____

Wir verarbeiten Ihre Daten ausschließlich zur Durchführung dieses Gewinnspiels und Benachrichtigung der Gewinner. Ihre Daten werden spätestens 6 Monate nach Auslosung gelöscht. Rechtsgrundlage ist Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO. Weitere Informationen zur Datenverarbeitung online.
 Falls ich gewinne, hole ich meinen Gewinn in folgender Filiale ab:

Speichel	König von Juda	Nor- manne	griechi- scher Käse	einer der drei Flüsse Passaus	steiler Berg- pfad	nützlich (lat.)	Palm- lilien	Hima- laja- Bewoh- ner	franzö- sisches Depar- tement	Einheit für ebene Winkel	ohne Über- ein- stim- ung
Kriegs- gegner						wahr					
dünn pa- niertes Kalb- fleisch		indo- germa- nische Sprache						englisch: Gesetz	Kammer- jungfer		1
	5					asiat. Kampf- sportart (Kung ...)	Ama- teure				steinzeit- liche Stein- säule
Rohr- pflanze				griechi- scher Buch- stabe	Feuer- zeichen			2	schirm- lose Mütze	chem. Zeichen für Mangan	
		röm. Adels- ge- schlecht	Schnee- hütten der Eskimos				4	Textil- betrieb			
Spaß	englisch: Handel	Wortteil: natürlich, naturber- lassen						franz. Aktien- gesells. (Abk.)		Gott eines german. Kults	
früheres Druck- maß		8	kleine Früchte					Arno- Zufluss in der Toskana		Männer- name	afrika- nische Kuh- antilope
Kriegs- flotte	veraltet: zurück		zweiter arab. Buch- stabe					Fleisch- zer- kleinern	med.: Kno- chenab- nutzung	offener zwei- rädri- ger Wagen	
						Vorname des US- Musikers Charles †					
Philoso- ph								Kfz-Z. Steinfurt		TV- Modera- torin (Maybrit)	Kfz-Z. Neuss
			heizbarer Wohn- raum der Burg					auf Holz- kohle garen	'James- Bond'- Autor, ... Fleming †		bibli- scher Ort in Gallia
asiati- scher 'Schnee- mensch'	ausge- prägt, auf- fallend	Dichter der US- National- hymne								3	
griech. Göttin- nen der Künste				mexika- nische Bundes- staat	Flug- hafen von Tel Aviv	kegel- förmige Indianer- zelle		Neben- fluss des Rheins	ganz weiß (...weiß)	Stadion in Manches- ter, ... Trafford	histor. Krieger in der Ukraine
		weiß- russi- sche Stadt	künst- liches Körper- glied					6		Land- bezirk in Ru- mänien	Abk.: künstli- che Intel- ligenz
Gebirgs- mulde	Staat in Süd- amerika				persön- liches Fürwort (3. Fall)			englisch: Fall	franz. Schaus- pieler, Alain ...		
gla- sierter Ziegel					eigen- licher Name Defoes	gas- förmiges chem. Element		9		japan. Nach- richten- agentur	Wappen- tier
		franzö- sisch: er	ab- schlie- ßend						span. Doppel- konso- nant	Schlange im 'Schun- gelbuch'	10
Him- mels- brot im A.T.	ge- schmack- los							11	beliebte Suppe in der DDR		
gesamt. Segel- werk am Schiff						kein ... daraus machen, offen			Soft- ware- nutzer (engl.)		

UNSER BRÖTCHEN DES MONATS MÄRZ

RÖSTZWIEBEL- FLEISCHKÄSE IM BRÖTCHEN



2.50
3,70 je Stück

Zur Unterstützung unserer Filial-Teams suchen wir ständig freundliches und motiviertes Personal. Vollzeit oder Teilzeit – alles ist möglich. Neben guter, pünktlicher Bezahlung und monatlichen Personalgutscheinen bieten wir auch betriebliche Altersvorsorge, Job-Rad, Personalrabatt und vieles mehr. Klingt interessant?

Dann komm in unser Team!

Aktuell suchen wir Mitarbeiter (m/w/d) als:

- FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER**, die fachkundig zu unserer Ware informieren und beraten oder auch mal einen Zubereitungs-Tipp geben können.
- KOCH/ IMBISSKRAFT** für Zubereitung und Verkauf unserer Imbissgerichte sowie für die Zubereitung warmer und kalter Speisen für Caterings oder Buffets.
- SPÜLKRAFT, PRÄSENTEVERPACKER UND PROSPEKTVERTEILER** Eine leichte Nebenverdienst-Möglichkeit auch für Senioren oder Studenten.

Wir freuen uns auch über Bewerbungen von ambitionierten Quereinsteigern. Deine Unterlagen kannst Du direkt in der Filiale abgeben oder bewirb Dich einfach online unter www.korch.de/jobs.



Einfach schick. Besonders überraschend!

UNSERE **OSTERPRÄSENTE** KOMMEN GUT AN.



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



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



OSTER-SCHLEMMERBOX
Räucherfilet 90g · Lachsschinken 150g · Knüppelsalami 100g
Miniwiener 150g · Mini-Schweinefleischknacker 150g
Elbländer Natur Käseaufschnitt 175g



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

Lammfleisch

LAMMKEULE MIT KNOCHEN* frisch, Neuseeland, ca. 2.000g/Stück	1,99 € /100g	Stück
LAMMROLLBRATEN* frisch, Neuseeland, ca. 1.000g/Stück	2,29 € /100g	Stück
LAMMHAXE MIT KNOCHEN* angetaut, Neuseeland, ca. 300g/Stück	1,69 € /100g	Stück

Kaninchen

KANINCHENROLLBRATEN* ca. 250g/Stück, frisch, Deutschland	2,59 € /100g	Stück
KANINCHENKEULE* frisch, Deutschland, ca. 220g/Stück	2,59 € /100g	Stück
GANZES KANINCHEN* frisch, Deutschland, ca. 2.000g/Stück	1,69 € /100g	Stück

Kalbfleisch

KALBSFILET ca. 800g/Stück	3,99 € /100g	Stück
KALBSBÄCKCHEN ca. 200g/Stück, angetaut	3,29 € /100g	Stück
KALBSOBERSCHALE	3,19 € /100g	kg
KALBSLEBER geschnitten, angetaut	2,09 € /100g	kg
KALBSHINTERHAXE mit Knochen, ca. 1.500g/Stück	1,79 € /100g	Stück
KALBSVORDERHAXE mit Knochen, ca. 1.000g/Stück	1,69 € /100g	Stück

Rindersteaks Special Cuts

ENTRECÔTE-STEAK saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen	3,19 € /100g	Stück
TOMAHAWK-STEAK saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, mit Knochen	2,99 € /100g	Stück
RIB-EYE-STEAK saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen	2,99 € /100g	Stück
T-BONE-STEAK edles Steak aus dem Rücken, mit Filetanteil und T-Knochen	2,99 € /100g	Stück
FLANKSTEAK großes Steakstück aus dem Bauchlappen	2,29 € /100g	Stück

Korchs Osterspezialitäten

WEISSE WIENER ca. 50g/Stück	1,69 € /100g	Stück
MENÜ-BOX 1 Kaninchenkeulen	18,99 € /Stück	Stück
MENÜ-BOX 2 Schweinebäckchen	18,99 € /Stück	Stück

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

Meine Daten:

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

Abholdatum

Abholung in Wunschfiliale

PLZ, Ort

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Anzahlung (mind. 20,00 €)

Mit meiner **Unterschrift** löse ich eine kostenpflichtige Bestellung aus.

Ich habe den Bestellschein: aus der Filiale von der Website vom Handzettel in der Wochenwerbung Sonstiges

Wir verarbeiten Ihre Daten ausschließlich, um Ihre Bestellung hinsichtlich unserer Produkte und Leistungen zu bearbeiten. Rechtsgrundlage für die Verarbeitung Ihrer Daten ist Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO. Ihre Daten werden nach Zweckerfüllung, spätestens nach 6 Monaten gelöscht. Weitere Informationen zur Datenverarbeitung online unter [korch.de/datenschutz](https://www.korch.de/datenschutz).