



Bestellschein
bis **14.12.** abgeben
und Weihnachten
genießen.

EIN FEST FÜR ALLE!

Mit den Knaller-Angeboten von Ihrer Fachfleischerei

Deutsche Gans

Weidehaltung, frisch, je kg nur

17.⁹⁰



BEGRENZTES ANGEBOT!
Bis 14.12. vorbestellen und
zum Fest entspannt abholen.

Schweinefilet

am Stück, frisch, **-50%** je kg nur

9.⁹⁰



Angebot gültig bis 14.12. und nur solange der Vorrat reicht.



WEIDEGEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Liebe Kundinnen und Kunden,

mit unserer Weihnachtszeitung möchten wir Sie auf eine wundervolle Adventszeit einstimmen und Ihnen Vorfreude auf das bevorstehende Fest bereiten. Entdecken Sie auf Seite 3 unseren Adventskalender mit 24 exklusiven Tagesangeboten. Damit beschenken wir Ihnen tägliche Genussmomente und entlasten auch noch Ihre Familienkasse.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie zahlreiche besondere Angebote zusammengestellt: unter anderem unsere hausgemachten Schinken- und Wurstspezialitäten, mit denen Sie Ihren Lieben festliche Genüsse servieren und eine unvergessliche, geschmackvolle Zeit zaubern. Für alle, die gerne knobeln, wartet auf Seite 13 unser traditionelles Weihnachts-Rätsel – mit wertvollen Preisen für die glücklichen Gewinner. Tragen Sie Ihre Wünsche für das Festessen auf dem Bestellzettel (Seite 16) ein und geben Sie ihn bis zum 14.12. in einer KORCH-Filiale ab. Dann können Sie den Festtagen ganz entspannt entgegensehen.

Von Herzen möchten wir uns für Ihre langjährige Treue bedanken. Ihre Unterstützung wissen wir sehr zu schätzen! Die Fachfleischerei Korch wünscht Ihnen und Ihren Liebsten ein friedvolles, genussreiches und besinnliches Weihnachtsfest.



Herzlichst im Namen
der ganzen Belegschaft,
Ihr Felix Alber,
Geschäftsführer

PS: Übrigens kauft der liebe Weihnachtsmann gerne Präsente bei uns ein, weil 's einfach gut ankommt!



Weihnachten ohne einen festlichen Braten? Kaum vorstellbar! Enten- und Gänsebraten sind die absoluten Klassiker unter den Weihnachtsgeschmacksrichtungen. Das liegt nicht nur am unverwechselbar saftigen Geschmack, sondern ist auch in vielen Familien eine lieb gewonnene Tradition geworden, auf die man sich alle Jahre wieder freut.

Geflügelfleisch ist in Deutschland beliebter denn je. So ist der Pro-Kopf-Verbrauch seit dem Jahr 2000 um 25 Prozent gestiegen. Das ist auch völlig nachvollziehbar, da Geflügel ein hochwertiges und wichtiges Lebensmittel ist. Es ist geschmackvoll, proteinreich und leicht zuzubereiten. Das dunkle, aromatische Fleisch und die knusprige Haut, kombiniert mit klassischen Beilagen wie Rotkohl und Klößen, machen die Braten zu einem echten Highlight auf jedem Weihnachtstisch.

FRISCHE DEUTSCHE GÄNSE ZUM SONDERPREIS VON 17,90 €/KG

Ein Fest für alle! Die Kostensenkung gegenüber dem Vorjahr geben wir direkt

an Sie weiter und bieten Ihnen unsere frischen deutschen Gänse zum Sonderpreis von nur 17,90 € pro Kilo an. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Festtagsbraten. Die Nachfrage ist groß und das Angebot begrenzt! Gleich den Bestellschein auf Seite 16 ausfüllen und bis 14.12. in Ihrer Korch-Filiale abgeben.

WEIDEGÄNSE AUS DEM MÜNSTERLAND

Aufzucht:

- alte deutsche Fleischrasse
- traditioneller Landwirtschaftsbetrieb
- 24 Wochen Wachstumsdauer

Artgerechte „Bäuerliche Freilandhaltung“:

- Weidehaltung mit offenem Strohstall
- zeitlich unbegrenzter Auslauf
- Zugang zu Wasserfläche
- Getreidefutter ohne antibiotische Leistungsförderer
- ca. 25 Quadratmeter Auslauf pro Tier

Moderne Schlachtung:

- schonender Transport
- stressfreie Betäubung

Egal wie alt man ist, jeder freut sich über einen Adventskalender! Deshalb haben wir für Sie 24 Leckerbissen zusammengestellt und möchten Ihnen damit die Wartezeit bis zum weihnachtlichen Festschmaus versüßen! Freuen Sie sich auf:

- 🎁 Exklusive Tagesangebote
- 🎁 Spezialitäten aus unserer Fleischerei
- 🎁 Leckere Imbiss-Gerichte

Hinter jedem Türchen verbirgt sich etwas ganz Besonderes! Alle Türchen öffnen wir auch auf unserer Facebook-Seite und in unseren Filialen. Schauen Sie unbedingt vorbei und lassen Sie sich von uns überraschen. Wir wünschen Ihnen eine freudige und genussvolle Adventszeit!

**Festliche Vorfreude:
DER KORCH
ADVENTS-
KALENDER**

24 leckere Überraschungen
in unseren Filialen

24 1€ Rabatt auf Rotkraut in der Schnellen Rolle

23 1€ Rabatt auf 1 Flasche Glühwein

22 1€ Rabatt auf Suppe mit Brötchen (gültig am 23.12.)

21 1€ Rabatt bei Kauf von 2 Leberwurstkugeln

20 1x Kaffee geschenkt bei Kauf von 2 belegten Brötchen

19 Je Kamenzer an der Frischetheke nur 1€

18 1€ Rabatt auf Spirelli mit Wurstgulasch (gültig 11-14 Uhr)

17 1€ Rabatt auf Walnuss-Salami

16 1€ Rabatt auf 1 Fleischkäse-Brötchen

15 Kaufe 3, zahle 2 (gültig am 16.12. für Schnelle Rolle Soljanka oder Kartoffelsuppe)

14 10% Rabatt auf Kochschinken an der Frischetheke

13 1€ Rabatt auf Chorizo-Knacker im 2er-Pack

12 10% Rabatt je Räucherling aus Frischetheke oder SB-Regal

11 1€ Rabatt bei Kauf von 2 Leberwurstkugeln

10 10% Rabatt auf rauchfrische Knacker

9 1€ Rabatt auf unser Grützwurst-Menü (gültig 11-14 Uhr)

8 1€ Rabatt auf 1 Flasche Glühwein (gültig am 9.12.)

7 1€ Rabatt auf Metzgerfrikadelle im Brötchen

6 Je Bockwurst an der Frischetheke nur 1€

5 1€ Rabatt auf Motivsalami

4 10% Rabatt auf alle Lachs-schinken

3 1x Kaffee geschenkt bei Kauf von 2 Hackepeterbrötchen

2 1€ Rabatt auf Walnuss-Salami

1 1€ Rabatt auf 1 Menü mit Getränk (gültig am 2.12.)

Unser Versprechen:

FRISCHE UND QUALITÄT FÜR FESTLICHEN GENUSS



Damit Ihre frische Weihnachtsgans am Festtag perfekt gelingt, ist die richtige Lagerung besonders wichtig. Wir möchten Ihnen hier ein paar einfache, aber wirkungsvolle Tipps geben, damit Sie die Frische Ihrer Gans bis zur Zubereitung bewahren können.

1. KÜHL LAGERN

Lagern Sie die Gans bei einer konstanten Temperatur von 0 bis 4 Grad Celsius im Kühlschrank. Die kälteste Zone befindet sich meist im unteren Bereich des Kühlschranks, idealerweise über dem Gemüsesfach. Decken Sie die Gans leicht mit Frischhaltefolie ab, um sie vor äußeren Einflüssen zu schützen, aber sorgen Sie dennoch für etwas Luftzirkulation.

Achtung: Viele lagern ihr Weihnachtsgeflügel traditionell auf Balkon oder Terrasse. Wir wissen nicht, wie das Wetter um die Festtage wird, also achten Sie unbedingt auf die Temperaturen! Die Außentemperaturen sind meistens deutlich zu warm.

2. KURZ LAGERN

FrISCHE Gänse sollten möglichst innerhalb von 2 bis 3 Tagen zubereitet werden, um Geschmack und Qualität zu erhalten. Wenn Sie Ihre Gans **bis zum 14.12. vorbestellen**, können Sie sie frisch und pünktlich zum Fest in unseren Filialen **abholen (ab 21.12.)**. Damit sind Sie auf der sicheren Seite und einem köstlichen Weihnachtsbraten steht nichts im Wege.

Notfalls die Gans einfach vorgaren und dann am ersten oder zweiten Feiertag einfach im Ofen erwärmen und knusprig backen.

3. ZUBEREITEN

Besonders saftig wird Ihre Gans, wenn Sie sie vor dem Braten kochen. Dafür die Gans mit der Brustseite nach unten in die Pfanne oder den Bräter legen und diese halbvoll mit Wasser befüllen. Etwa einen Teelöffel Salz, eine geschälte Zwiebel und gewürfeltes Suppengrün ins Wasser geben, das Wasser auf dem Herd oder im Backofen zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, wird die Temperatur im Ofen auf circa 120°C verringert, sodass die Gans etwa 1 Stunde (eine große Gans auch länger) im heißen Wasser sachte gart. Nach der Garzeit die Gans aus dem Bräter nehmen, die Flüssigkeit aus dem Topf abseien. Das Gänsefett abschöpfen. Das lässt sich als Bratfett verwenden oder Sie verfeinern es mit gerösteten Zwiebeln und Äpfeln. Die Kochflüssigkeit verwenden Sie, um die Gans beim Backen zu übergießen und später für die Soße.

Damit die Haut schön knusprig wird, muss die Gans noch gebacken werden. Vorgekocht braucht die Gans bei 220°C noch circa 1,5 bis 2 Stunden. Ohne Vorkochen muss eine 4 kg-Gans ca. 4 Stunden ins Rohr, eine 5 kg-Gans etwa 5 Stunden. Zum Fertigbacken die Gans rundum mit ihrem eigenen Fett bepinseln, mit der Brust nach oben auf den Rost legen. Unbedingt eine Saftpfanne unterstellen und die Gans regelmäßig übergießen.



FriscHes Geflügel aus Deutschland

GANS AUS WEIDEHALTUNG

ganze Gans

4–5 kg oder 5–6 kg **1.79 €**/ 100g
Rechnen Sie je Person ca. 1 kg Gans (Rohgewicht).

Gänse-Set „Beste Stücke“

2x Keule je à 500 g und
1x Bruststück à 1.000 g **3.49 €**/ 100g
Empfohlen für 4 Personen.

ENTE AUS WEIDEHALTUNG

ganze Ente

ca. 3 kg **1.69 €**/ 100g
Empfohlen für 4–5 Personen.

2x Entenkeulen

2x ca. 300 g **2.39 €**/ 100g
Empfohlen für 2 Personen.

2x Entenbrust

2x ca. 350 g **3.49 €**/ 100g
Empfohlen für 2 Personen.

ENTE KÜCHENFERTIG GEGART

2 Entenkeulen, gegart

vacuumiert, mit Soße, nur noch erwärmen und knusprig backen, 2x ca. 300 g **18.90 €**/ Set
Empfohlen für 2 Personen.

PUTE AUS WEIDEHALTUNG

ganze Pute

ca. 4–4,5 kg **1.49 €**/ 100g
Empfohlen für 4–5 Personen.

Putenoberkeule

ca. 1.500 g **0.99 €**/ 100g
Empfohlen für 4 Personen.

Putenunterkeule

ca. 1.000 g **0.69 €**/ 100g
Empfohlen für 2–3 Personen.

WILDGENUSS AUS HEIMISCHEN WÄLDERN



leben, können wir Ihnen hochwertiges Wildfleisch anbieten, das jedes Festmahl veredelt.

Wildfleisch erfreut sich zunehmender Beliebtheit, denn es steht für Natur pur, Regionalität und Nachhaltigkeit. Zudem bietet Wild eine kulinarische Abwechslung zu herkömmlichem Fleisch wie Rind oder Schwein. Wildfleisch stammt von Tieren, die in freier Natur aufwachsen und sich von dem ernähren, was der Wald bietet. Diese natürliche Lebensweise spiegelt sich in der hervorragenden Fleischqualität wider: Wildfleisch ist mager, reich an Nährstoffen und von intensivem Geschmack. Es enthält wertvolle Proteine, Vitamine und Spurenelemente, dabei aber wenig Fett und Cholesterin. Besonders in der kalten Jahreszeit ist Wild eine gute Wahl, denn es sättigt und wärmt den Körper von innen.



Für all diejenigen, die nach etwas ganz Besonderem suchen, haben wir noch eine exklusive Delikatesse: Wildfleisch aus deutschen Wäldern. Ob Hirsch, Reh oder Wildschwein – unser Wildfleisch stammt ausschließlich aus nachhaltiger

Jagd und bietet eine wunderbare Alternative zum klassischen Weihnachtsbraten. Dank kurzer Transportwege und weil die Tiere in freier Natur aufwachsen und

TIPP: Wildschweinkeule ist eine tolle Alternative zum Hausschwein und das sozusagen in Bioqualität, wie alle Wildarten. Es eignet sich wunderbar zum Schmoren – als Bratenstück oder als herzhaftes Ragout. Für den vollen Wildgeschmack sollte das Fleisch langsam und schonend gegart werden. Ein Rezept mit Gelinggarantie finden Sie auf unserer Website, im Bereich „Neuigkeiten/ Rezepte“ oder Sie scannen einfach den QR-Code.



An unserer Frischetheke finden Sie auch leckere Wurstspezialitäten mit Wildfleisch.



Wild aus deutschen Wäldern

Rehkeule

1,5 kg bis 2,5 kg, ohne Knochen, angetaut
Empfohlen für 6 - 10 Personen

3.29 € / 100g

Rezept-Tipp auf Seite 8

Hirschkeule

1 kg bis 2 kg, ohne Knochen, angetaut
Empfohlen für 4 - 8 Personen

3.29 € / 100g

Ideal als Braten oder für zartes Ragout.

Wildschweinkeule

1 kg bis 2 kg, ohne Knochen, angetaut
Empfohlen für 4 - 8 Personen

3.29 € / 100g

Ideal als saftiger Braten oder für herzhaftes Ragout.

KANINCHEN AUS BÄUERLICHER TIERHALTUNG

ganze Kaninchen

Deutschland, frisch, ca. 2 kg
Empfohlen für 4-5 Personen.

1.69 € / 100g

Kaninchenkeulen

Deutschland, frisch, 220-275 g
Für 1 Person.

2.59 € / 100g

Kaninchenrollbraten

Deutschland, frisch, ca. 250 g
Für 1 Person.

2.59 € / 100g



GESCHMORTE REHKEULE IN GRANATAPFEL-SAUCE



ZUTATEN FÜR 5-6 PERSONEN:

1,5 kg Rehkeule (ohne Knochen)
70 g Speck
1 Granatapfel
Röstgemüse: 1/2 Sellerieknolle, 2 Möhren
4 Zwiebeln
3-5 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
Rotkraut
Öl und Butter
2-3 EL Essig
250 g Apfelmus
700 ml Wildfond
400 ml Rotwein (kräftig, trocken)
Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß, 7-10 Wacholderbeeren, Lorbeer, Piment, Muskatnuss, 2-3 Nelken, Rosmarin, Zucker
100 g Semmelmehl
1 kg Kloßmasse
2 EL Kartoffelstärke
1 EL Meerrettich

ZUBEREITUNG:

Die **Rehkeule** mit Salz, Pfeffer und Paprika Edelsüß würzen. Für das Röstgemüse Möhren, Sellerie, 2 Zwiebeln und den Knoblauch putzen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, die Rehkeule scharf anbraten und danach

wieder aus dem Bräter nehmen. Jetzt das Röstgemüse im Bräter scharf anrösten. Wenn es eine schöne Röstfarbe hat, das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Nun noch mit etwas Paprikapulver bestäuben und mit 200 ml Rotwein ablöschen. Kurz einkochen lassen und dann den Wildfond aufgießen. Mit zerstoßenem Wacholder, Piment, Rosmarin, Lorbeer und Salz würzen. Die angebratene Rehkeule wieder dazugeben und abgedeckt bei kleiner Hitze für ca. 2 bis 2,5 Stunden schmoren lassen. Wenn das Fleisch mürbe ist, nehmen Sie es aus dem Bräter. Den Bratsoßenansatz passieren und die Soße bei kleiner Hitze etwas einkochen. Zum Schluss mit etwas Speisestärke abbinden. Das gibt der Soße einen schönen Glanz.

Die festliche Rezeptidee unseres Mitarbeiters

André Kaiser. Er ist gelernter Koch und hat sein Handwerk in namhaften Hotels in Deutschland und hier in der Region erfolgreich unter Beweis gestellt. Für uns hat er noch einmal seine Kochjacke übergezogen und ein leckeres, sehr festliches Rezept kreiert.



Das **Rotkraut** in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Speck würfeln und in einem Topf auslassen. Anschließend die Zwiebelstreifen dazugeben, mit etwas Zucker bestäuben und karamellisieren. Nun das vorbereitete Rotkraut in den Topf geben, andünsten und mit 200 ml Rotwein ablöschen. Etwas Essig dazugeben (das hält die Farbe im Kraut) und mit Salz, Wacholder, Nelke und Lorbeer würzen. Jetzt den Apfelmus unterrühren und alles im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Speisestärke abbinden. Das gibt dem Rotkraut einen schönen Glanz.

Für die **Klöße** die Kartoffelmasse mit etwas Meerrettich, geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken und gut vermengen. Kleine Klößchen (ca. 40 bis 60 g) formen und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, kurz aufkochen und zugedeckt ziehen lassen. Zwischenzeitlich etwas Semmelmehl in einer Pfanne goldgelb anrösten und Butter dazugeben, sodass eine zähflüssige Masse entsteht. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Wenn die Klöße nach oben steigen, sind sie fertig und können aus dem Topf abtropfen lassen und dann in einer Pfanne mit zerlassener Butter leicht anbraten.

Kurz vor dem Servieren noch den Granatapfel vorsichtig aufschneiden und die Kerne entnehmen. Die Kerne in einem Gefäß warmstellen. Zum Anrichten die Rehkeule in Scheiben schneiden und auf dem Teller positionieren, mit den Granatapfelkernen bestreuen und mit der Soße überziehen. Die Süße und die feine Säure des Granatapfels harmoniert hervorragend mit dem Wild und ist eine edle Alternative zu Preiselbeeren. Jetzt noch das Rotkraut und die Klößchen auf dem Teller anrichten. Die Klößchen mit dem Semmelmelz und einem frischen Zweig Rosmarin garnieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.



LIMITIERT UND NUR FÜR KURZE ZEIT:

Festliche Wurstspezialitäten aus eigener Fertigung

Trüffelleberwurst

mit echtem Wintertrüffel, fein, 150 g/ Stück **2.00 €/ Stück**

Preiselbeerleberwurst

mit fruchtigen Preiselbeeren, fein, 150 g/ Stück **2.00 €/ Stück**

Walnuss-Salami

besonders edel mit Walnussstückchen, SB-verpackt, 200 g/ Stück **5.99 €/ Stück**

Wildsalami

herzhaft-würzig, SB-verpackt, 200 g/ Stück **6.99 €/ Stück**

Motiusalami

1A-Salami im Motivdarm, 250 g/ Stück **6.99 €/ Stück**

Chorizo-Knacker

spanische Art, SB-verpackt, 2x 100 g **3.80 €/ Pack**

Wild-Knacker

kräftig-würzig, SB-verpackt, 2x 100 g **3.99 €/ Pack**



FILETMEDAILLONS MIT TAGLIATELLE UND GORGONZOLA-SCHAUM

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Schweinelende ca. 600-700 g
 20 Cocktailstrauchtomaten
 200 g Gorgonzola
 200 ml Schlagsahne
 500 g Tagliatelle
 100 g Pinienkerne
 Salz, Pfeffer
 frischer Rosmarin und Basilikum
 Olivenöl
 Speisestärke

ZUBEREITUNG:

Die Schweinelende von der Silberhaut befreien und in 8 etwa gleichdicke Medaillons schneiden. Gegebenenfalls mit einem Fleischklopfer vorsichtig in Form klopfen. Den Gorgonzola mit der Sahne in einen Topf geben, etwas zerkleinern und dann bei kleiner Hitze unter regelmäßigem Rühren zum Schmelzen bringen. Wenn der Gorgonzola in der Sahne verschmolzen ist, einfach mit etwas Speisestärke leicht andicken, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Die Schweinefilet-Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten scharf



anbraten und in eine Auflaufform geben. Nun in der Pfanne die Cocktailtomaten kurz und scharf anbraten, sodass sie schöne Bratspuren bekommen, anschließend zu den Filetmedaillons geben. Einen frischen Zweig Rosmarin mit in die Auflaufform geben und alles mit etwas Olivenöl überträufeln. Bei 80-100°C ca. 25

Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Tagliatelle nach Anleitung al dente kochen, abschütten und kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl anschwenken. Währenddessen die Gorgonzolasoße nochmals erwärmen und mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen. Die Nudeln mit einer großen Fleischgabel aufrollen und in der Mitte eines vorgewärmten Tellers platzieren, die Medaillons dazusetzen, mit den Cocktailtomaten garnieren und mit dem Gorgonzolaschaum nappieren. Zum Schluss mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit frischem Rosmarin und Basilikum garnieren.

Als Gemüsebeilage empfehlen wir mediterranes Röstgemüse. Und wer Gorgonzola nicht mag, reicht einfach eine Sahnesoße mit Champignons oder grünem Pfeffer dazu.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

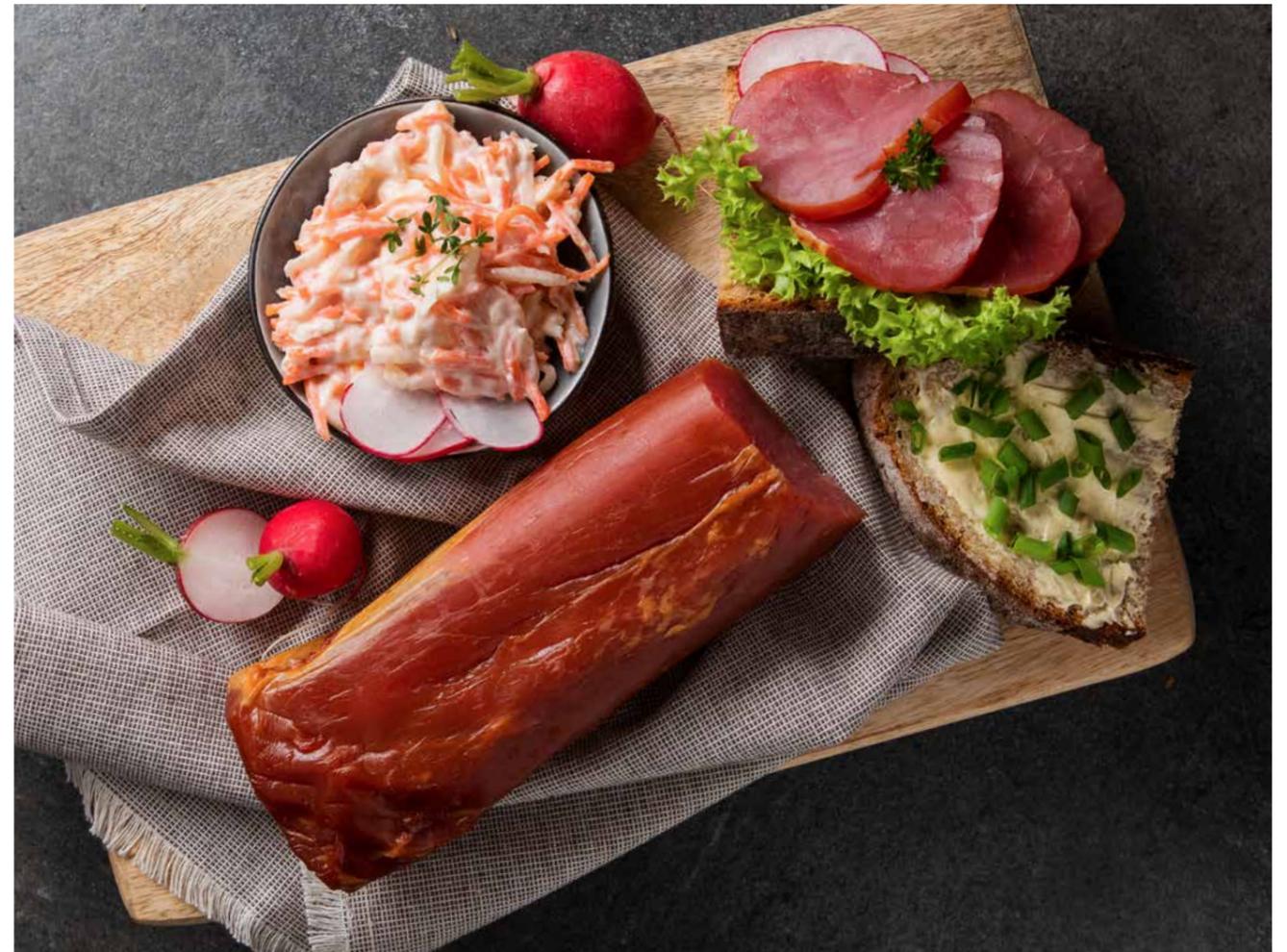


Frisches Schweinefilet

am Stück, ca. 450-600g, Spitzenqualität, extrazart

0.99 €*/ 100g ~~1.99 €~~

*Nur solange der Vorrat reicht. Angebot gültig bis 14.12.2024



LIMITIERT UND NUR FÜR KURZE ZEIT:

Festliche Schinkenspezialitäten aus eigener Fertigung

Traditions-Lachsschinken

am Faden, ca. 300 g/ Stück **2.99 €**/ 100g

Lachsschinken mit Orangen-Pfeffer

fruchtig-würzig, SB-verpackt, ca. 300 g/ Stück **2.59 €**/ 100g

Schinkenspeck

am Faden, 200 g/ Stück **2.49 €**/ 100g

Weihnachts-Nussschinken

SB-verpackt, ca. 300 g **1.99 €**/ 100g

Radeberger Räucherling

am Faden, ca. 300 g/ Stück **3.19 €**/ 100g

Mediterraner Räucherling

mit mediterranen Gewürzen, SB-verpackt, ca. 300 g/ Stück **2.99 €**/ 100g





WEIHNACHTS-KLASSIKER:

Schlesische und Lausitzer Spezialitäten

Schlesische Weißwurst

mit Kalbfleisch, Milch, Zitrone und Macisblüte, ungebrüht, ca. 100 g/ Stück **1.89 €/ 100g**

Schlesische Bratwurst

fein, mit Zitrone verfeinert, ungebrüht, ca. 100 g/ Stück **1.89 €/ 100g**

Weißer Wiener

Lausitzer Spezialität, schmeckt gebraten oder gebrüht, auch als Suppeneinlage, ca. 50 g/ Stück **1.89 €/ 100g**

VORBESTELLUNG BIS 14.12. UND AB 20.12. GANZ ENTSPANNT ABHOLEN.

SCHLESISCHE WEISSWURST BEI KORCH

Unsere Schlesischen Weißwürste stellen wir heute noch nach dem alten Familienrezept unseres Unternehmensgründers Georg Korch her. Er hatte schlesische Wurzeln und kannte die Tradition aus seinen Kindertagen. Inzwischen gehört der Weihnachtsklassiker auch für viele unserer Kunden unverzichtbar zum Fest.

Die feinwürzige Wurst wird traditionell nur im Dezember gefertigt und am Heiligen Abend sowie an Neujahr gegessen. Die Wurst selbst besteht vor allem aus Kalbfleisch und Schweinespeck, welche unter Zugabe von Eis extrem fein gekutert und mit Zitrone und Muskatblüte verfeinert wird. Die restlichen Zutaten sind Betriebsgeheimnis. Nur so viel: Ins Brät kommt nur Kochsalz, kein Pökelsalz. Dadurch auch die weiße Farbe der weihnachtlichen Leckerei.



Traditionell isst man die schlesische Weißwurst gebrüht. Manche braten sie auch in Butter, wie eine Bratwurst. Dazu schmeckt ein süßer Senf und frisches Brot. Aber auch die schlesische Pfefferkuchensoße ist ein echtes Highlight.

Sie wollen Schlesische Pfefferkuchensoße nachkochen? Ein traditionelles Rezept dazu finden Sie hier:



MITRÄTSELN UND GEWINNEN

Lösen Sie unser Schwedenrätsel und finden Sie das gesuchte Lösungswort. Mit etwas Glück gewinnen Sie eine von **5 Spezialitätenboxen**, einen von je **5 Einkaufsgutscheinen in Höhe von 50 bzw. 100€** oder einen von **10 Traditionslachsschinken**. Einfach den Coupon ausfüllen, ausschneiden und auf eine Postkarte kleben. Briefe ausgeschlossen! Einsendeschluss ist der **7. Dezember 2024**. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Die Gewinner*Innen werden per Telefon oder E-Mail benachrichtigt. Mitarbeiter und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



| | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------|--------------------------------|---|---------------------------------|
| Deko-ration | | britische Prin-zessin | griechi-sche Ruinen-stätte | natür-licher Dämm-stoff | münd-lich | | Anfän-gerin |
| eng be-freundet | | | | dicker Wollstoff | | 1 | |
| | 5 | | | Werkzeug | franzö-sisch: Straße | | |
| Schlem-merei | | Lehn-arbeit | slawi-scher Volksan-gehöriger | | | | Sinfonie Beet-hovens |
| ge-streiftes Steppen-pferd | | dreist | | | Zier-pflanze | | englisch: eins |
| | | | | Benzin (engl.) | afrika-nische Lilie | | |
| Geflügel-gericht | Orien-talin | Kon-zentrat | zusam-menge-hörige Zwei | | | 7 | italie-nisch: drei |
| | | | | | | | 8 |
| 6 | | | | | | | |
| tiefe-ste Männer-stimm-lage | | Mutter der Nibe-lungen-könige | | | Verwal-tungs-einheiten | | dürrtig (ugs.) |
| | | | Essen, Gericht | Atem-organ der Fische | | 3 | |
| die Psyche betref-fend | | James Bond-Darsteller (Roger) † | | | | | Aufmerk-samkeits-störung (Abk.) |
| | | | | | erster Generalsekretär der UNO | | indisches Frauen-gewand |
| | 2 | | | | Ruin, Bankrott, das ... | | |
| | | argent. Provinz (Santa ...) | Ge-sangs-stück | | | 4 | griechi-sche Vorsilbe: heraus |
| metall-haltiges Gestein | | anderes Wort für Metzger | | | | 9 | |
| zu keiner Zeit | | | weib-liche Märchen-gestalt | | Schnee-gleit-brett | | |

LÖSUNGSWORT:

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Coupon ausschneiden, auf eine Postkarte (kein Brief) kleben und bis zum **7.12.2024** an unsere Adresse senden: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Großbröhnsdorfer Str. 33, 01454 Radeberg

NAME VORNAME

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 auf www.korch.de.

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

IMPRESSUM:

Verantwortlich für den Inhalt und Realisierung:
Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH,
Großbröhnsdorfer Str. 33, 01454 Radeberg,
Tel.: 03528 4488-0, office@korch.de, www.korch.de

Redaktion: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Ralf Ludewig (verantwortl.), Kerstin Schöne

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

Druck: Sattler Premium Print GmbH

Ihre freundliche Fachfleischerei - 16x in:

BAUTZEN, BISCHOFSWERDA, DRESDEN, GÖRLITZ, HOYERSWERDA, NEUSTADT/SA., PIRNA UND RADEBERG

per QR-Code zum Filialfinder

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



BASTELTIPP: STERN AUS BUTTERBROT-PAPIER

Die Vorweihnachtszeit lädt ein, mit einfachen Mitteln zauberhafte Dekorationen selbst zu gestalten. Unser Basteltipp ist eine schnelle aber wirkungsvolle Idee für die ganze Familie. Wir zeigen, wie Sie mit wenigen Materialien einen wunderschönen Stern basteln können. Der ist nicht nur ein toller Blickfang für Ihr Zuhause, sondern ist auch ein schickes selbstgemachtes Geschenk.

MATERIALIEN:

- 7-9 Butterbrotpapier-Tüten
- Schere, Klebestift, Abheftlocher oder Motivstanzer, Lineal, Stift
- Faden zum Aufhängen

1 VORBEREITUNG

7 bis 9 Butterbrot-Papiertüten bereitlegen. Die Anzahl der Tüten bestimmt die Dichte des Sterns. Je mehr Tüten, desto dichter und stabiler wird er.

2 TÜTEN STAPELN UND KLEBEN

Legen Sie die erste Tüte flach vor sich hin – geschlossene Seite unten, offene oben. Tragen Sie senkrecht einen Streifen Kleber (ca. 1 cm) in der Mitte der Tüte und eine weitere Klebelinie quer entlang der unteren Kante. Die nächste Tüte direkt



darauflegen und festdrücken. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis alle Tüten aufeinander geklebt sind.

3 TÜTENSTAPEL FALTEN

Falten Sie den Tütenstapel längs in der Hälfte, dadurch wird der Zuschnitt auf beiden Seiten synchron.

4 STERNFORM ZUSCHNEIDEN

Mit einem Stift die Zuschnitt-Kante einzeichnen. Für die Zacken des Sterns, die obere offene Kante spitz zuschneiden. Beim Rest des Musters sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Schneiden Sie Dreiecke oder Halbkreise, um dekorative Akzente zu setzen. Mit dem Locher kann man auch ein paar Löcher hineinstanzen.

5 STERN ENTFALTEN

Nun den Tütenstapel vorsichtig wie einen Fächer öffnen. Achten Sie darauf, dass alle Schichten gut zusammenhalten. Der Stapel sollte sich zu einem vollständigen Stern entfalten.

6 STERN FIXIEREN

Wenn der Stern vollständig geöffnet ist, kleben Sie die beiden äußeren Tütenseiten zusammen, damit der Stern seine Form behält.

7 STERN AUFHÄNGEN

Stechen Sie ein kleines Loch in einen der Zacken und fädeln Sie einen Faden durch. So können Sie den Stern ganz einfach aufhängen. Viel Spaß beim Basteln!

Weihnachtliche Präsente

Was schenkt man eigentlich einem lieben Menschen, der schon alles hat? Wir hätten da ein paar schöne Anregungen für Sie. Ein Präsent mit leckeren Produkten aus der Region kommt immer an.



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

WEIHNACHTLICHE SPEZIALITÄTENBOX

Räucherling ca. 300g, Knüppelsalami 250g, Knabberle 4x40g, Radeberger Glühzauber 0,75l

Begrenztes Angebot - nur solange der Vorrat reicht



RÄUCHERLING im Schmuckkarton

Räucherling ca. 300g, Radeberger Bitter 0,02l-Flasche



SCHINKENMEISTERS RÄUCHERBRETT

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

Mehr Präsente finden Sie auf unserer Webseite unter korch.de oder Sie scannen einfach den QR-Code.



WIR SUCHEN DICH!
JETZT BEWERBEN

INFOS ZU UNSEREN STELLEN-ANGEBOTEN UND SCHNELLE ONLINE-BEWERBUNG EINFACH ÜBER DEN QR-CODE



Demnächst gehen viele unserer lang-jährigen Mitarbeiter*Innen in den verdienten Ruhestand. Darum suchen wir dringend:

**FILIALLEITUNG & VERKAUF
BERUFSKRAFTFAHRER IM NAHVERKEHR
MITARBEITER PRODUKTION**

Alle Stellenausschreibungen sind geschlechtsneutral. Details dazu findest du auf unserer Homepage.

WIR HABEN EINIGES ZU BIETEN:

- sicherer Arbeitsplatz mit zuverlässiger Bezahlung und langfristiger Perspektive
- Geregelte Arbeitszeiten (5-Tage-Woche)
- Leistungsgerechte Bezahlung und monatliche Waren-Gutscheine
- Attraktive Zusatzleistungen: Mitarbeiter-Rabatt, Kindergartenzuschuss, Bikeleasing, betriebliche Altersvorsorge, vergünstigtes Mitarbeiteressen, Corporate Benefits, gestellte Arbeitskleidung



Einfach vorbestellen - entspaunt abholen!

Vorbestellung bis 14.12.24 - einfach ausgefüllt in Ihrer Filiale abgeben und ab 21.12.24 abholen.



Frisches Weihnachtsgeflügel

| | | | | |
|---|---|---|---------------------|-------|
| DEUTSCHE GANS aus bäuerlicher Freilandhaltung | <input type="checkbox"/> 4,0 bis 5,0 kg | <input type="checkbox"/> 5,0 bis 6,0 kg | 1.79 € /100g | Stück |
| DEUTSCHE GÄNSEBRUST UND -KEULEN IM SET Freiland, mit Haut u. Knochen, 1x Gänsebrust, 2x Gänsekeule, ca. 2.000g | | | 3.49 € /100g | Set |
| PREISTIPP: POLNISCHE GÄNSEBRUST UND -KEULEN IM SET frisch, mit Haut und Knochen, 1x Gänsebrust, 2x Gänsekeule, ca. 2.000g | | | 2.49 € /100g | Set |
| DEUTSCHE ENTE aus bäuerlicher Freilandhaltung, ca. 3.000g | | | 1.69 € /100g | Stück |
| DEUTSCHE ENTENKEULE aus bäuerlicher Freilandhaltung, 2er-Set, ca. 600g | | | 2.39 € /100g | Set |
| DEUTSCHE ENTENBRUST aus bäuerlicher Freilandhaltung, ohne Knochen, 2er-Set, ca. 700g | | | 3.49 € /100g | Set |
| KÜCHENFERTIG GEGARTE ENTENKEULEN aus bäuerlicher Freilandhaltung, 2er-Set , ca. 600g | | | 18.90 € /Set | Set |
| DEUTSCHE PUTE aus bäuerlicher Freilandhaltung, ca. 4.000-4.500g | | | 1.49 € /100g | Stück |
| DEUTSCHE PUTENOBERVERKEULE aus bäuerlicher Freilandhaltung, ca. 1.500g | | | 0.99 € /100g | Stück |
| DEUTSCHE PUTENUNTERKEULE aus bäuerlicher Freilandhaltung, ca. 1.000g | | | 0.69 € /100g | Stück |

Wild – besonders edel und festlich

| | | | | |
|--|--|--|---------------------|----|
| DEUTSCHE REHKEULE ohne Knochen, ca. 1.500-2.500g (angetaut) | | | 3.29 € /100g | kg |
| DEUTSCHE HIRSCHKEULE ohne Knochen, ca. 1.000-2.000g (angetaut) | | | 3.29 € /100g | kg |
| DEUTSCHE WILDSCHWEINKEULE ohne Knochen, ca. 1.000-2.000g (angetaut) | | | 3.29 € /100g | kg |

Kaninchen

| | | | | |
|---|--|--|---------------------|-------|
| DEUTSCHES KANINCHEN frisch, aus bäuerlicher Haltung, ohne Kopf, ca. 2.000g | | | 1.69 € /100g | Stück |
| DEUTSCHER KANINCHENROLLBRATEN frisch, aus bäuerlicher Haltung, ca. 250g | | | 2.59 € /100g | Stück |
| DEUTSCHE KANINCHENKEULE frisch, aus bäuerlicher Haltung, ca. 220g | | | 2.59 € /100g | Stück |
| PREISTIPP: KANINCHENKEULE ca. 225-275g/Stück (angetaut) | | | 1.79 € /100g | Stück |

Spezialitäten

| | | | | |
|--|--|--|---------------------|-------|
| SCHLESISCHE WEISSWÜRSTE mit Kalbfleisch, Milch, Zitrone & Muskatblüte, ca. 100g/Stück | | | 1.89 € /100g | Stück |
| SCHLESISCHE BRATWÜRSTE ca. 100g/Stück | | | 1.89 € /100g | Stück |
| WEISSE WIENER ca. 50g/Stück | | | 1.89 € /100g | 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.

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.