



Bestellschein
bis **12.04.** abgeben
und Ostern
genießen.

ACH DU DICKES EI!

Knaller-Angebote für ein genussvolles Osterfest.

**Frische
Lammkeule** je kg nur

24.90



BEGRENZTES ANGEBOT!
Bis 12.04. vorbestellen und zum Fest entspannt abholen.

Schweinekamm
am Stück, frisch, je kg nur

6.90

-50%



Angebot gültig bis 12.04. und nur solange der Vorrat reicht.



So lecker, so nah:

LAMMKEULEN AUS SACHSEN



Schäfermeister Markus Lehmann und sein Auszubildender Manuel Pendzialek (v.l.n.r.) vom Heidegut Dahlen züchten sehr erfolgreich Schafe. In diesem Jahr haben die über 700 Schafe bereits ca. 200 Lämmer geboren. Aber es haben noch nicht alle trächtigen Schafe abgelammt, so dass weitere Geburten erwartet werden. Die Tiere verbringen die frühlingshaften Tage auf den satt-grünen Wiesen rund um das Heidegut Dahlen und werden über Nacht zum Schutz vor Wölfen und Kälte in den Stall gebracht. Die Aufzucht erfordert viel Zeit-Aufwand, Leidenschaft, jahrelange Erfahrung, sechs Herdenschutzhunde und aufgrund von Seuchengefahr auch allerhöchste Vorsicht.

Ostern steht vor der Tür – eine Zeit des Neubeginns, des geselligen Beisammenseins und natürlich des guten Essens. In vielen Familien gehört Lammfleisch traditionell auf den Ostertisch. In diesem Jahr haben wir für Sie eine besondere Spezialität im Angebot: regionales Lammfleisch aus Sachsen – zart, saftig und von höchster Qualität.

WARUM LAMMFLEISCH ZU OSTERN?

Lammfleisch hat eine lange Tradition als Festtagsgericht. Sein zartes, aromatisches Fleisch symbolisiert Frische und Frühling und passt perfekt auf die Ostertafel. Ob klassisch im Ofen geschmort, mit Kräutern und Knoblauch mariniert oder sanft gegrillt – Lammfleisch begeistert mit seinem unverwechselbaren Geschmack. Der feine Geschmack und die zarte Fleisch-Struktur machen es zum perfekten Mittelpunkt eines festlichen Menüs.

SÄCHSISCHES LAMMFLEISCH - BESTES AUS DER HEIMAT

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität. Unser sächsisches Lammfleisch beziehen wir vom Heidegut Dahlen. Unter der Obhut von Schäfermeister Markus Lehmann und seinem Auszubildenden

Manuel Pendzialek wachsen die Tiere artgerecht auf und genießen beste Futterbedingungen. Der Schäfermeister Markus Lehmann kümmert sich außerdem um die Vermarktung, da er durch seine Nähe zu den Tieren am besten den richtigen Zeitpunkt für die Schlachtung und den Verkauf koordinieren kann. Durch die kurzen Transportwege und regionale Landwirtschaft garantieren wir Frische und Nachhaltigkeit – für ein Osterfest mit gutem Gewissen.

TIPPS FÜR DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG

Das zarte Lammfleisch erinnert mit seinem kräftigen Geschmack ein wenig an Wild. Damit Ihr Lammfleisch ein voller Erfolg wird, haben wir einige Tipps für Sie zusammengestellt:

- **Marinieren:** Würzen Sie das Fleisch am besten schon am Vortag mit frischen Kräutern wie Rosmarin und Thymian sowie Knoblauch und Olivenöl.
- **Langsame Garung:** Bei niedriger Temperatur (ca. 140–160 °C) bleibt das Fleisch besonders saftig und zart.
- **Beilagen-Empfehlung:** Klassische Begleiter sind Rosmarinkartoffeln, frisches Frühlingsgemüse oder ein würziger Bohnensalat.

LIMITIERTES ANGEBOT – UNBEDINGT VORBESTELLEN!

Sichern Sie sich Ihr sächsisches Lammfleisch mit einer frühzeitigen Vorbestellung, denn das Angebot ist nur begrenzt verfügbar. Alternativ können wir Ihnen aber auch das Lammfleisch aus Neuseeland empfehlen. Die Tiere grasen auf satten Weiden und haben eine exzellente Fleischqualität. Und ein weiterer Vorteil: Sie müssen dafür nicht so tief in die Tasche greifen.

Geben Sie Ihren Bestellschein bis spätestens 12.4. in einer KORCH-Filiale ab. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein genussvolles und frohes Osterfest!

Unser Rezept-Tipp für die Zubereitung der Lammkeule



SCHON GEWUSST?

Lammfleisch wird besonders zart, wenn es vor dem Braten oder Schmoren mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur ruht. So gart es gleichmäßiger und bleibt saftig!



Serviervorschlag

Lammfleisch* - der Klassiker zum Osterfest

Sächsische Lammkeule

mit Röhrenknochen, ca. 2kg
frisch

24.90 €/kg

Neuseeländische Lammkeule

mit Röhrenknochen, ca. 2kg
frisch

19.90 €/kg

Lammrollbraten

Weidelamm aus Sachsen
ca. 1kg frisch

22.90 €/kg

Lammhaxe

aus Sachsen, ca. 300g
frisch

16.90 €/kg

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

REZEPT-TIPP:

**MEDITERRANER
LAMMROLLBRATEN**

mit Grillgewürze



VOM LAMM ZUR DELIKATESSE

Ein Blick hinter die Kulissen

SCHON GEWUSST?

Knacker lagert man am besten unverschlossen in einem gut belüfteten Raum bei bis zu 17°C. Bei optimaler Lagerung reift das Aroma noch nach.



modernen Rauchkammern wird genau getimt, wie viel Wärme und Buchenholzspan benötigt werden, um die optimale Balance zwischen Lammgeschmack und Buchenholzrauch-Aroma zu erreichen. Bei diesem 8-stündigen Prozess entfalten die Lamm-Knacker ihre lockere Struktur und ihren intensiven Geschmack. Ob als Snack für unterwegs oder auf dem rustikalen Brotzeitbrett – unsere Lamm-Knacker sind ein Genuss für Liebhaber herzhafter Wurstwaren.

DIE EMPFEHLUNG DES MEISTERS: LAMM-LACHS

Wenn es um seinen Favoriten geht, kommt Fleischermeister Benjamin Zingler ins Schwärmen: „Mein absolutes Lieblingsprodukt ist unser Lamm-Lachs. Er ist besonders zart, hat einen feinen Geschmack und lässt sich wunderbar grillen oder braten. Viele meiner Gäste sind positiv überrascht vom Geschmack des Lamm-Lachs und bestellen ihn seither regelmäßig bei mir.“ Der Lamm-Lachs ist nämlich eine echte Delikatesse und eignet sich hervorragend für das festliche Osteressen.

Mit handwerklicher Sorgfalt und besten Zutaten sorgen wir für höchsten Genuss – entdecken Sie unsere Lamm-Spezialitäten und genießen Sie Ostern mit Qualität aus Ihrer Fleischerei!

Ostern steht vor der Tür – und was gibt es Passenderes als köstliche Lamm-Spezialitäten aus unserer Fleischerei? Unser Fleischermeister Benjamin Zingler gibt einen exklusiven Einblick in die Herstellung unserer Lamm-Salami und Lamm-Knacker und verrät sein persönliches Lieblingsprodukt.

DIE KUNST DER LAMM-SALAMI

Unsere Lamm-Salami besteht zu 51 % aus feinstem Lammfleisch. Um die perfekte Konsistenz zu erreichen, fügen wir Schweine-Rückenspeck hinzu. Dieser sorgt dafür, dass die Salami saftig bleibt und nicht austrocknet. Für diese Oster-Sonderproduktion nutzen wir eine ganz

traditionelle Herstellungsweise und wölfen das Fleisch statt es zu kuttern. Anschließend mengen wir edle Kräuter-Knoblauch-Gewürze unter. Knoblauch verleiht der Salami übrigens nicht nur einen wunderbaren Geschmack, sondern wird auch als Heilpflanze eingesetzt. In einem separaten Reiferaum wird mit Hilfe moderner Computertechnik und Klimaanlagen die Temperatur auf 16 Grad und 75 % Luftfeuchtigkeit eingestellt und über die gesamte Reifezeit beibehalten.

LAMM-KNACKER: DEFTIG UND HERZHAFT

Unsere Lamm-Knacker durchlaufen wie die Lamm-Salami eine erste Reifung und Rauchaufgabe über Nacht. In unseren





serviertorschlag

Lamm-Leckereien



Lamm-Knacker

frisch aus dem Buchenrauch
ca. 70g/ Stück
ab 16.04. verfügbar

1.60 €/ Stück

Lamm-Salami

mit Knoblauch verfeinert
frisch aus dem Buchenrauch
ca. 150g-Ring
ab 01.04. verfügbar

2.99 €/ 100g

Lammlachs-Steak

zartes Steak aus dem
Lammrücken,
mit Kräuterbutter-Marinade

2.99 €/ 100g

Lamm-Bratwurst

mit edlem weißem Pfeffer
und Rosmarin veredelt
frisch, 100g
ab 17.04. verfügbar

2.09 €/ 100g



Serviervorschlag

Kaninchen

aus der Fleischtheke

Möchten Sie Ihre Familie und Freunde mit einem festlichen Genuss verwöhnen? Kaninchenfleisch ist nicht nur zart und aromatisch, sondern auch mager und bekömmlich – ideal für das Osterfest. Es symbolisiert Frische und Frühling und ist dadurch perfekt für leichte und feine Gerichte geeignet. Ob klassisch geschmort oder raffiniert gewürzt – Kaninchen begeistert mit seinem Geschmack.

Kaninchenrollbraten

aus Deutschland, ca. 250g
frisch

25.90 € / kg

Kaninchenkeule

aus Deutschland, ca. 220g
frisch

25.90 € / kg

ganzes Kaninchen

aus Deutschland, ca. 2kg
frisch

16.90 € / kg

Präsente-Service

Wir kreieren zauberhafte **OSTERNESTER** für Ihre Häschen – ganz individuell nach Ihren Wünschen
Am besten in einer Filiale vorbestellen!



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



Sehervorschlag

Perfekt zum Spargel

Rinderzunge gepökelt

ca. 1.300g/ Stück

1.59 €/ 100g

Schweinezunge gepökelt

ca. 250g/ Stück

1.19 €/ 100g

Kochschinken „Prager Art“

saftig-zart, aus dem
ganzen Schinkenstück,
handgemacht

2.29 €/ 100g

Honig-Schinken

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

2.29 €/ 100g

Spargel-Kochschinken

mager, mit grünem
Spargel ummantelt

2.29 €/ 100g



UNSER REZEPT-TIPP:

AROMATISIERTER KAMM- BRATEN VOM SCHWEIN

AN BUNTEM GEMÜSEBUKETT MIT
HOLLÄNDISCHER BUTTERSOSSE,
DAZU GEBACKENE MANDEL-
BÄLLCHEN ABGERUNDET MIT
KRÄFTIGER BRATENJUS

ZUTATEN FÜR 5-6 PERSONEN:

KAMMBRATEN

2 kg Schweinekamm
1 Möhre
100g Sellerie
1 Zwiebel
1 Knoblauch-Zehe
1 Pepperoni mittelscharf
Rosmarin frisch, Lorbeer
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Brühe, Stärke
50 g Senf
50 g Tomatenmark
100 ml Olivenöl
200 ml Rotwein
100 ml Cognac oder Whisky

MANDELBÄLLCHEN

1 kg Kartoffeln
50 g Butter
150 g Mehl
200 ml Milch
8 Eier
200g Semmelmehl
200g gehackte Mandeln
Salz, Muskat

GEMÜSEBEILAGE & HOLLÄNDISCHE BUTTERSOSSE

6 Fingermöhren
1-2 Kohlrabi
1-2 Brokkoli
1 Schale Steinchampignons
250g Butter
2 Eier
etwas Weißwein
Worcestersoße
Salz, Pfeffer, Zucker



ZUBEREITUNG:

MANDELBÄLLCHEN

- 1 Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abkühlen und pellen
- 2 Einen Brandteig herstellen, dazu die Milch mit der Butter aufkochen. Das Mehl bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in die Milch einarbeiten und vorsichtig reduzieren, ohne den Teig anbrennen zu lassen. Nach ca. 3 Minuten bekommt der Teig eine geschmeidige Konsistenz. Anschließend abkühlen lassen.
- 3 Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und 4 Eier trennen. Das Eigelb und das Eiklar gesondert bereitstellen.
- 4 Eigelb unter ständigem Rühren nach und nach in den lauwarmen Brandteig einarbeiten.
- 5 Gepresste Kartoffeln untermengen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken, Masse etwas ruhen lassen.
- 6 Zum Panieren 3 Schalen bereitstellen:
1. Schale mit Mehl

2. Schale mit den restlichen Eiern und dem Eiklar aufschlagen
3. Schale mit Mischung aus gehackten Mandeln und Semmelmehl
- 7 Kartoffelmasse in Golfball große Kugeln formen und in 1. Schale mehlieren, in der Eimasse wenden und mit dem Mandel-Semmelmehl-Gemisch panieren.
Tipp: Geduldiges Vorgehen und Einweghandschuhe erleichtern den Arbeitsschritt. Fertige Bällchen bis zur weiteren Vorbereitung beiseitestellen.
- 8 Bällchen entweder in einer Fritteuse oder einem Topf mit heißem Öl bei ca. 160 °C goldgelb backen und bis zum Anrichten warmstellen.

KAMMBRATEN

- 1 1-2 Knoblauchzehen pressen, mit ca. 100 ml Olivenöl, frischem gehackten Rosmarin und einem Esslöffel Senf vermengen und damit den Schweinekamm einreiben. Mit Zwiebelstreifen und einer

- klein geschnittenen Pepperonischole bedecken. Abgedeckt 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. **Tipp:** Vakuumiert zieht das Aroma am besten ein.
- 2 Das Fleisch 3-4 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 3 Das Röstgemüse (Möhre, Sellerie, Zwiebeln) putzen, in kleine Würfel schneiden und bereitstellen
- 4 Das temperierte Fleisch durch Abstreifen von der Marinade befreien und diese in einem Gefäß aufbewahren, das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Das Fleisch in einem Bräter bei großer Hitze von allen Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten, anschließend aus dem Bräter nehmen.
- 6 Anschließend im Bräter das Röstgemüse scharf anbraten und das Fleisch wieder dazu geben, mit frischem Rosmarin sowie der abgestreiften Marinade bedecken und den Lorbeer dazugeben. Bei 80-85 Grad im



REZEPTEMPFEHLUNG UNSERES MITARBEITERS ANDRÉ KAISER

Der 48-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.



Ofen ca. 3 - 3 ½ Stunden garen.

Tipp: Mit Hilfe eines Kerntemperaturmessers kann man die Temperatur auf optimale 68-70 Grad einstellen.

- 7 Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einwickeln und zum Abruhen beiseitestellen
- 8 Röstgemüse nochmal auf dem Herd im Bräter erhitzen, etwas Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben, kurz anrösten, mit Rotwein ablöschen. Mit etwas Brühe auffüllen und kurz durchkochen.
- 9 Abschließend alles durch ein Sieb geben, den Soßenfond mit etwas Cognac/ Whisky aufkochen und mit etwas angerührter Stärke andicken und ziehen lassen.

GEMÜSEBEILAGE & HOLLÄNDISCHE BUTTERSOSSE

- 1 Die Butter in einem Topf bei ganz kleiner Hitze ca. 1 - 1 ½ Stunden klären.
- 2 Gemüse putzen und je nach Belieben in Form und Größe bringen.
- 3 Gemüse blanchieren und in kaltem Was-

ser abschrecken und beiseitestellen.

- 4 2 Eigelb mit einem Schluck Weißwein, etwas Worcestersoße, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und im Wasserbad (Topf mit heißem Wasser) schaumig schlagen, bis es leicht stockt. Tropfenweise nach und nach die geklärte Butter einrühren und im Wasserbad beiseitestellen.
- 5 Gemüse in einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. Bis zum Anrichten warmstellen.

Wenn alles vorbereitet ist, den Braten aus der Folie nehmen, in Scheiben tranchieren und mit dem Gemüse und den Mandelbällchen auf den Tellern anrichten. Das Gemüse mit der Holländischen Buttersoße beträufeln und den Braten mit der Bratenjus überziehen. Mit einem frischen Rosmarinzwig garnieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Schweinekaum

am Stück, frisch,

6.90 €/kg

~~13.80 €~~

-50%
JE KILO

*Nur solange der Vorrat reicht.
Angebot gültig bis 12.04.





Servievorschlag

Spezialitäten

Porchetta

Italienischer Gewürzbraten aus dem Schweinerücken, traditionell mit Kochsalz und italienischen Kräutern hergestellt, in Handarbeit gefertigt, goldgelb gebacken,

Als Braten frisch aus dem Ofen oder kalt als Aufschnitt genießen.

19.90 € / kg

Saltufo Salami-Kugeln

Salami-Spezialität aus Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln, mit Parmigiano Reggiano umhüllt, geschnitten, 80g-Stück

4.99 € / Stück

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

Preiselbeer-Leberwurst

fein, 150 g/ Stück

2.00 € / Stück

Schnittlauch-Leberwurst

fein, 150 g/ Stück

2.00 € / Stück



Servieranschlag

Exklusiv zum Osterfest

Honig-Schinken

Ca. 3,5 kg, saftig-zart, aus der Unterschale, in Handarbeit gefertigt

22.90 €/ kg

EINFACHE ZUBEREITUNG:

im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten die Schwarte knusprig braten, dazu schmeckt frisches Wurzelgemüse, das neben dem Braten garen kann. Passt auch perfekt zu Spargel!

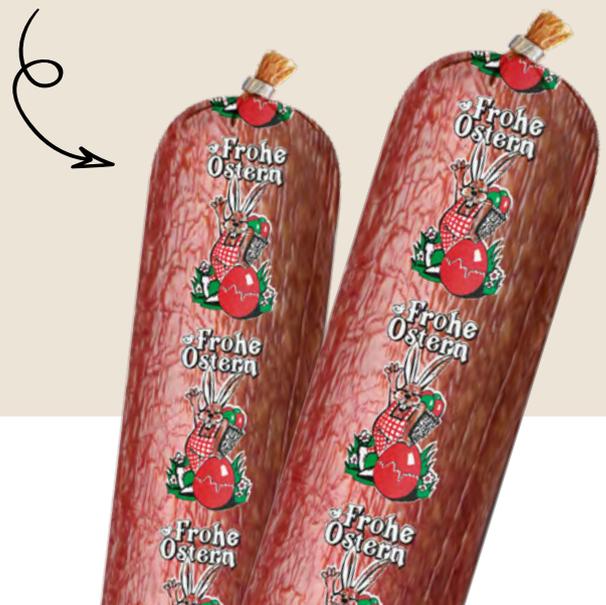
Auch als kalter Aufschnitt sehr lecker.

Oster-Salami

1A-Salami mit hohem Rindfleischanteil, feinwürzig abgeschmeckt, mild geräuchert, ca. 200g-Stück

4.99 €/ Stück

erhältlich ab 31.3.



DER KLEINE OSTERHASE, DER SEINEN KORB VERLOR



Es war einmal ein kleiner Osterhase namens Hoppel. Hoppel lebte in einem gemütlichen Bau tief im Wald, wo die Blumen immer in den schönsten Farben blühten und die Vögel fröhlich zwitscherten. Aber Hoppel war nicht wie die anderen Hasen: Er war noch ganz neu im Osterhasen-Team. Jedes Jahr, pünktlich zu Ostern, packten alle Osterhasen ihre Körbe voll bunter Eier und machten sich auf den Weg, um sie in den Gärten der Kinder zu verstecken. Aber Hoppel war nervös. Er hatte noch nie ein Ei versteckt, und was, wenn er etwas falsch machte? „*Mach dir keine Sorgen, Hoppel! Du wirst es schon hinkriegen*“, sagte seine Mutter, als sie ihm den kleinen Korb mit den bunten Eiern überreichte. „*Sei einfach fröhlich und freundlich, dann wird alles gut*.“ Also hoppelte Hoppel los, sein Korb fest in den Pfoten. Doch auf dem Weg durch den Wald passierte etwas, das

er nicht erwartet hatte. Ein starker Wind kam auf, und ehe er sich versah, flog der Korb aus seinen Pfoten und rollte die Wiese hinunter. „*Oh nein!*“ rief Hoppel erschrocken. Schnell rannte er hinterher, doch der Korb sprang und hüpfte wie ein Häschchen über die Wiese. Hoppel sprang über kleine Bäche, duckte sich unter Ästen und rief immer wieder: „*Warte! Komm zurück, Korb!*“ Endlich, nach einem langen Rennen, blieb der Korb an einem großen Baum hängen. Hoppel war erschöpft, aber glücklich, dass er ihn wieder hatte. Doch als er hineinschaute, stellte er fest, dass alle Eier auf der Wiese verstreut lagen. Die bunten Eier waren jetzt überall! „*Was mache ich nur?*“ dachte Hoppel verzweifelt.

Da hörte er plötzlich eine Stimme. „*Kann ich dir helfen?*“ Es war die Eule, die auf einem Ast saß und mit ihren großen Augen auf die Eier starrte. „*Ich sehe, du brauchst*

Unterstützung!“ „*Oh ja!*“, rief Hoppel erleichtert. Zusammen flogen alle Vögel aus dem Wald los, um die verlorenen Eier einzusammeln. Sie brachten sie flink zurück in den Korb. Auch die Mäuse und Eichhörnchen rollten geschwind die Eier zum Korb. Als der Korb schließlich wieder voll war, war Hoppel überglücklich. So schnell hätte Hoppel es alleine nie geschafft! „*Danke, liebe Freunde! Ihr habt mir sehr geholfen. Das Osterfest ist gerettet!*“ Mit einem breiten Lächeln hoppelte Hoppel weiter und versteckte die Eier in den Gärten. Am Ende des Tages hörte man das fröhliche Lachen der Kinder, die ihre bunten Eier fanden. Und Hoppel hatte gelernt, dass jedes Missgeschick auch eine Gelegenheit sein kann, etwas Neues zu lernen und Freunde zu finden. Und so wurde der kleine Osterhase Hoppel zu einem echten Meister im Eierverstecken.



KORCH

Einfach besonders.



Endlich
**GRILL
ZEIT**

Bei sonnigem Wetter haben wir eine riesige Auswahl an saftigen Steaks, hausgemachten Bratwurst-Kreationen und allem, was das Grillherz begehrt.

**Top Qualität, voller Geschmack.
SO MACHT GRILLEN SPASS!**

BASTELTIPP: LUSTIGE OSTER-EIER

Mit unserem einfachen und gleichzeitig effektvollen Bastel-Tipp bringen Sie nicht nur die Eier-Schalen zum Lachen! Probieren Sie es aus!

MATERIALIEN:

- ungekochte Eier
- Permanent-Marker
- Erde
- Ostergras-Samen oder Kresse

❶ Rohe Eier vorsichtig im oberen Bereich aufschlagen und Inhalt verwerten.

❷ Eierschalen gründlich ausspülen und trocknen lassen.

❸ Mit Permanent-Marker lustige Gesichter aufmalen.

❹ Eier mit Erde befüllen, befeuchten und mit Ostergras-Samen oder Kresse bestreuen. **Tipp:** Die Samen vorsichtig mit Wasser besprühen, bis sie angewachsen sind.

❺ Wenn die Erde nun regelmäßig befeuchtet wird, wachsen den Ostereier-Gesichtern innerhalb von ca. 2 Wochen Haare. Diese können dann nach Belieben frisiert werden.

VARIATIONEN:

Eierschalen eignen sich auch als Vase für kleine Blüten oder für Teelichter. Auf die Schalen können auch Oster-Botschaften oder Eier-Sprüche geschrieben werden.

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

Layout: Agentur Schröder GmbH

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

Druck: Sattler Premium Print GmbH



Einfach vorbestellen - entspannt abholen!



Vorbestellung bis 12.04.25 - einfach ausgefüllt in Ihrer Filiale abgeben und ab 17.04.25 abholen.

Lammfleisch

LAMMKEULE MIT KNOCHEN* frisch, Sachsen, ca. 2.000g/Stück	2,49 € /100g	Stück
LAMMKEULE MIT KNOCHEN* frisch, Neuseeland, ca. 2.000g/Stück	1,99 € /100g	Stück
LAMMROLLBRATEN* frisch, Sachsen, ca. 1.000g/Stück	2,29 € /100g	Stück
LAMMHAXE MIT KNOCHEN* frisch, Sachsen, 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

Grillgenuss

FILETOS saftiges Rinder-Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen, ca. 200g	5,79 € /100g	Stück
ENTRECÔTE-STEAK saftiges Rinder-Steak aus dem vorderen Rippenbereich, o. Knochen, ca. 400g	2,99 € /100g	Stück
ROASTBEEF saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen, ca. 250g	3,49 € /100g	Stück
LAMMLACHS zartes Lamm-Filet, ca. 150g	2,99 € /100g	Stück

Spezialitäten

HONIGSCHINKEN zum Selberbacken, ca. 3,5kg/Stück	22,90 € /kg	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 €)

X

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](https://www.korch.de/datenschutz).



Unsere KORCH-Filialen - ganz in Ihrer Nähe

Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen und im Filialfinder auf [korch.de/filialen](https://www.korch.de/filialen) die nächstgelegene Filiale anzeigen lassen.