



Weihnachtszeit

BEI IHRER FLEISCHEREI RICHTER



Erfahren Sie mehr
über unsere
Produkte zur
Weihnachtszeit



Filialstandort	Telefonnummer	Adresse
Bad Muskau	035771 - 64751	Görlitzer Straße 7, 02953 Bad Muskau
Bautzen	03591 - 6796568 03591 - 529093	B.-Brecht-Straße 1, 02625 Bautzen Tzschirner Straße 16, 02625 Bautzen
Daubitz	035772 - 449660	Rosengasse 7, 02956 Rietschen OT Daubitz
Görlitz	03581 - 316328 03581 - 879928 03581 - 8759201	Lausitzer Straße 20-22, 02828 Görlitz Kunnerwitzer Straße 9, 02826 Görlitz Reichenbacher Straße 53, 02828 Görlitz
Großdubrau	035934 - 772588	E.-Thälmann-Straße 45, 02694 Großdubrau
Hirschfelde	035843 - 221688	Görlitzer Straße 29 a, 02788 Hirschfelde
Kiesdorf	035823 - 779591	Obere Straße 10 b, 02899 Schönau-Berzdorf OT Kiesdorf
Kleinwelka	035935 - 21541	Hoyerswerdaer Straße 136, 02625 Bautzen OT Kleinwelka
Kreba	035893 - 58050	Boxberger Straße 4, 02906 Kreba Neudorf
Leutersdorf	03586 - 350697	Sachsenstraße 19, 02794 Leutersdorf
Löbau	03585 - 867421 03585 - 415988	Breitscheidstraße 1, 02708 Löbau A.-Bebel-Straße 2, 02708 Löbau
Markersdorf	035829 - 60010	Am Schöps 3, 02829 Markersdorf
Neugersdorf	03586 - 707896	Spreequellstraße 6, 02727 Neugersdorf
Neukirch	035951 - 32197	Dresdner Straße 15, 01904 Neukirch/Lausitz
Niesky	03588 - 204321	Fichtestraße 13, 02906 Niesky
Oderwitz	035842 - 29352	Hauptstraße 57 a, 02791 Oderwitz
Reichenbach	035828 - 70746	Löbauer Straße 25, 02894 Reichenbach
Rietschen	035772 - 40764	Görlitzer Straße 13, 02956 Rietschen
Seifhennersdorf	03586 - 405046	Nordstraße 21 b, 02782 Seifhennersdorf
Sohland	035936 - 450929	Bahnhofstraße 46, 02689 Sohland/Spree
Weißwasser	03576 - 213899	Bautzner Straße 14, 02943 Weißwasser
Zittau	03583 - 7918299	Gubenstraße 33, 02763 Zittau
Zodel	035820 - 60282	Dorfstraße 83, 02829 Neißeau OT Zodel

Fleischerei Richter GmbH und Co. KG
Breitscheidstraße 1
02708 Löbau

Telefon: +49 (0)3585 - 8674 - 0
Telefax: +49 (0)3585 - 8674 - 44
E-Mail: sekretariat@fleischerei-richter.de



www.fleischerei-richter.de



FleischereiRichterGmbH



fleischerei_richter

Irrtum, Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Bildquellen:

Hintergrundbilder S. 0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 von freepik.com | Notizzettel S. 10, 11, 12 von freepik.com | Chor S. 13 von Gustavo Rezende auf Pixabay | Alle weiteren Bildrechte liegen bei der Fleischerei Richter GmbH & Co. KG.

Liebe Kundinnen und Kunden,

da die Erstauflage unserer Weihnachtsbroschüre im vergangenen Jahr eine große Nachfrage erfuhr und wir zahlreiche positive Rückmeldungen von Ihnen erhielten, setzen wir uns mit Freude an eine Fortsetzung dieser.

Das Jahr 2021 hat uns mit zahlreichen Entwicklungen und Gegebenheiten auf Trab gehalten. Es wurden Entscheidungen getroffen und Veränderungen standen an. Dennoch geben Veränderungen und neue Entwicklungen uns die Chance, Bestehendes zu hinterfragen und neue Richtungen einzuschlagen. Die Marktentwicklungen verlangten von uns zunehmend Flexibilität und Verständnis. Regionalität ist wichtiger denn je, denn nur gemeinsam können wir unsere Heimat stärken und voranbringen. Dass wir dies bereits seit vielen Jahren verinnerlicht haben, zeigt unsere große Anzahl an regionalen Partner. Einen davon stellen wir Ihnen in dieser Broschüre vor.

Außerdem erfahren Sie auf den folgenden Seiten, auf welche Neuheiten Sie sich freuen können, was unsere Azubis treiben und wie sie kreativ in die Weihnachtszeit starten können.

Ich hoffe, die Broschüre trifft genau Ihren Geschmack und Sie haben Freude beim Durchstöbern. Ihnen und Ihren Lieben wünsche ich eine besinnliche Weihnachtszeit mit köstlichen Genüssen.

Ihr Roland Richter



BUCHEN SIE UNSER SCHULUNGSZENTRUM FÜR IHRE NÄCHSTE VERANSTALTUNG



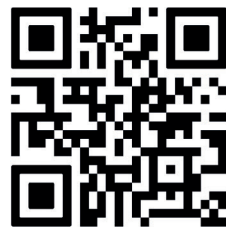
Sie wollten schon immer einmal ihre eigene Bratwurst herstellen, Tipps und Tricks von unserem Fleischsommelier und Grillmeister Martin für Ihren nächsten Grillabend erfahren oder wissen, woran Sie die Qualität eines hochwertigen Steaks erkennen können?

Ab sofort bieten wir Ihnen in unserem unternehmenseigenen, modern ausgestatteten Schulungszentrum maßgeschneiderte Veranstaltungen ganz nach Ihren Wünschen an. Ganz egal, ob Sie selbst ein Seminar durchführen wollen und auf der Suche nach geeigneten Räumlichkeiten inklusive Catering sind oder ob Sie im Rahmen Ihrer Geburtstags- oder Weihnachtsfeier ein außergewöhnliches Erlebnis buchen möchten. Wir beraten Sie gern!



In unserem Sitzbereich sowie Seminarräum haben bis zu 12 Personen Platz, in der Grillecke im Außenbereich sogar bis zu 40 Personen.

QR-Code scannen & virtuellen Rundgang durch unser Schulungszentrum unternehmen



Neugierig geworden? Dann schicken Sie uns gern eine E-Mail mit Ihrer unverbindlichen Anfrage an sekretariat@fleischerei-richters.de.

GUTSCHEINE IM NEUEN FORMAT

„Genuss verschenken“ wird mit unseren neuen Gutscheinen im Kreditkartenformat ab Dezember 2021 noch einfacher.

Wählen Sie bei unserem Verkaufspersonal eines der zwei Motive für die Vorderseite aus, lassen Sie Ihren gewünschten Geldbetrag aufladen und schon können Sie den Gutschein an eine Person Ihrer Wahl weiterverschenken.



Stammkunde/-in sein lohnt sich! UNSERE KUNDENKARTE zum Sparen & Bezahlen

NEU
ab 2022

Aufladen & bargeldlos bezahlen

Laden Sie Ihre Kundenkarte mit einem Betrag Ihrer Wahl bei unserem Verkaufspersonal auf und bezahlen Sie Ihre kommenden Einkäufe und Mittagsgerichte bargeldlos - schnell & sicher!

Einkaufen & Sparen

Zeigen Sie die Karte bei jedem Einkauf in einer unserer Filialen vor und erhalten Sie 2 % Ihres Einkaufswertes als Guthaben auf Ihre Kundenkarte. Ihr gesammeltes Guthaben können Sie jederzeit zum Bezahlen Ihres Einkaufes nutzen.

Ausführlichere Informationen dazu erhalten Sie ab Januar 2022.



AUS LIEBE ZUR TRADITION

Auch wenn wir dem Fortschritt und Veränderungen immer aufgeschlossen gegenüberstehen, gibt es einige Traditionen, die wir seit vielen Jahren wahren und an die Sie sich, als unsere langjährigen Kundinnen und Kunden, bereits gewöhnen durften.



Regionalität & Qualität gehen Hand in Hand. Deshalb bieten wir Ihnen nicht nur hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, sondern auch die Möglichkeit, direkt bei unserem Verkaufspersonal zu erfragen, von welchem Bauern das Frischfleisch in unseren Theken stammt. So machen wir unsere jahrelange Zusammenarbeit mit Partnerbetrieben für Sie transparent.



In der Adventszeit werden nicht nur unsere Filialen weihnachtlich geschmückt, auch unsere **Salamis** erhalten im Dezember wieder ihr **weihnachtliches Gewand**. Wie gewohnt erhalten Sie daher ab 22. November traditionellen Genuss in außergewöhnlicher Optik. Zögern Sie nicht lange!



JÄHRLICHE
VERKOSTUNG
02.12.21

Eines unserer wohl traditionellsten Produkte ist die **weihnachtliche Zitronenbratwurst**. Auch als schlesische Weißwurst bekannt, kommt sie ursprünglich aus dem Gebiet östlich der Oder-Neiße-Grenze. Durch den Einfluss der damaligen Habsburger und der slawischen Volksstämme gilt die schlesische Küche und somit auch die Weißwurst als besonders raffiniert, üppig und geschmackvoll. Durch weihnachtliche Gewürze wie bspw. Zimt, Nelken, Piment, Koriander, Ingwer & Kardamom sowie Saft & Abrieb von der Zitrone & Sahne bekommt die Schlesische ihr charakteristisches Aroma, das heutzutage von Fleischer zu Fleischer variiert. Traditionell wurde in Schlesien zu den Würstchen, die damals nahezu nur aus Kalbfleisch bestanden, eine Pfefferkuchensoße mit Räucherfleisch, auch Christtunke genannt, gereicht. In der Lausitz wird sie heute üblicherweise mit Kartoffelbrei und Sauerkraut verpeist. **Damit Sie bereits vor Heiligabend auf den Geschmack kommen, findet am 02.12. unsere jährliche Bratwurstverkostung mit Verkauf in unseren 27 Filialen statt.**



Schulklassen, Gruppen und Interessierten bieten wir gern **Betriebsbesichtigungen** in Form eines Rundganges durch unsere Produktionsstätte am Standort Löbau an. Senden Sie hierfür gern eine E-Mail an sekretariat@fleischerei-richter.de.

Gemeinsam vereinbaren wir einen passenden Termin, an dem wir Ihnen unsere Leidenschaft zum Fleischerhandwerk näherbringen, Sie mehr über unsere Herstellungsweisen erfahren und Ihre Fragen loswerden können.



Die Trockenreifung, das sogenannte Dry Aging Verfahren, war bis in die 70er-Jahre des 20. Jahrhunderts die vorherrschende Art der Fleischreifung, denn es war tatsächlich die einzige Möglichkeit, Rindfleisch genießbar zu machen. Diese Tradition erlebt nun seit einigen Jahren eine Renaissance. Seit Ende 2020 reifen auch wir bestes Rindfleisch unter optimalen Bedingungen in einer eigens dafür ausgebauten Reifekammer. Echte Steakliebhaber wissen den unverwechselbaren Genuss des **Dry Aged Beef** zu schätzen, denn das auf diese Art veredelte, langgereifte Fleisch besitzt ein unnachahmliches, intensives Aroma und eine unverwechselbar zarte Konsistenz. Es ist zudem bekömmlicher als schlachtfisches bzw. nur kurz gereiftes Fleisch & punktet darüber hinaus mit einem höheren Nährwert. Immer ab Mittwoch bei uns erhältlich.

Seit vielen Jahren bieten wir Ihnen in 21 unserer Filialen ein täglich sowie **wöchentlich wechselndes Mittagsangebot** an. Dass der Mittwoch bei uns Schnitztag ist, ist für viele schon eine Tradition. Machen Sie es auch zu Ihrer Tradition!



Nach Weihnachten fiebern wir schon der nächsten Grillsaison entgegen. Wöchentlich wechselnde **Bratwurstspezialitäten** und **Steakvariationen** warten ab April wieder darauf, von Ihnen verzehrt zu werden. Auch unser Grilltaler-Duo Rusti & Charmi wird dann wieder in unseren Theken zu finden sein. Freuen Sie sich drauf!



ENTE GUT, ALLES GUT!

UNSERE WEIHNACHTSENTEN VON FAMILIE HÄRTEL



Schon von Weiten erkennen wir die zahlreichen Enten und Hühner, die sich auf der saftigen Weide tummeln. Einige liegen entspannt im Gras, andere picken an den in Massen zur Verfügung stehenden Grashalmen. Gerade einmal 30 Minuten von unserer Produktionsstätte in Löbau entfernt, befindet sich einer unserer Partner in Sachen Geflügelmast - der Landwirtschaftsbetrieb von Familie Härtel. 450 Enten leben derzeit auf einer der Grünflächen des Betriebes, der vor gut 25 Jahren von Peter Härtel gegründet wurde und aktuell über 200 ha Land bewirtschaftet. Frau Peggy und Tochter Maria stiegen in 2009 mit ein.



„Vor 20 Jahren habe ich mit der Aufzucht der Enten begonnen – genau genommen handelt es sich um Flugenten-Erpel“, erklärt uns der erfahrene Landwirt Peter Härtel. Seitdem erhält er jedes Frühjahr 11 Tage alte Gössel aus einer Zucht in Brandenburg. Diese wachsen dann bei besten Bedingungen im Familienbetrieb Härtel auf, bis sie ihr Schlachtgewicht von 4 bis 4,5 kg erreicht haben. Täglich frisches Stroh, ausreichend Auslauf und Futter aus eigenem Anbau – das alles führt dazu, dass sich die Enten hier sichtlich wohlfühlen. Dass sich die herzliche Aufzucht der Familie Härtel auch in der Qualität widerspiegelt, zeigt die stetig steigende Nachfrage: „Nach Weihnachten sind wirklich alle Enten restlos ausverkauft“, berichtet Peggy Härtel stolz.

„Mit Herrn Richter arbeiten wir schon seit einigen Jahren aufgrund unserer Rindermast zusammen. Die Mast von Gelbvieh, wie wir es haben, ist in unserer Region seltener. Unsere Arbeit konzentriert sich jedoch auf das Geflügel“, erklärt sie. Neben den Flugenten leben ebenso aktuell 300 Hühner in Freilandhaltung auf dem Hof, deren Eier Interessenten sogar direkt von der Straße aus Mitnehmen können. Und das Beste: unter welchen hervorragenden Bedingungen die Tiere hier leben, davon kann man sich gleich nebendran selbst überzeugen.

In 2020 bezog die Fleischerei Richter erstmalig einen Teil ihrer Weihnachtsenten von diesem Betrieb.



Die dafür notwendige Ausweitung der Anzahl an Enten machte auch der erst in 2020 fertiggestellte Umbau der alten Melkhalle möglich. Seitdem ist es der Familie möglich, ihr Geflügel direkt vor Ort selbst zu schlachten. Der zeitraubende Transport bis nach Bautzen zum Schlachten und Rupfen ist damit Geschichte. Durch den Umbau konnte die Familie nun nicht nur den Transportweg zum Wohle der Tiere minimieren, sondern baute auch den Schlachtraum ganz nach ihren Wünschen aus. „Über die Jahre hinweg haben wir uns den Ablauf der Schlachtung immer wieder ansehen können, entdeckten, was gut lief und merkten uns, was wir verbessern würden. So stehen alle Maschinen und Gerätschaften an für uns optimalen Stellen, sodass der Arbeitsprozess effizient abläuft“, erklärt uns die 49-Jährige. 2 bis 3 Tage benötigen sie nun insgesamt vor Weihnachten für die Schlachtung.

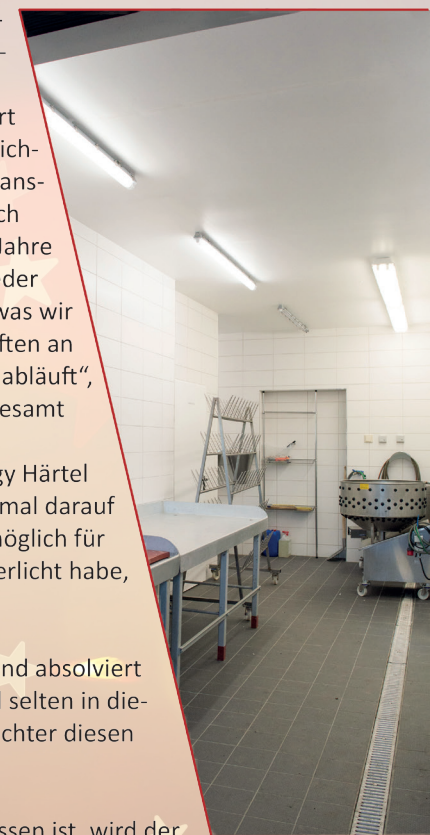
Für das ordnungsgemäße Schlachten von Geflügel nahm Peggy Härtel an einem Sachkundelehrgang teil. „Dort wurden wir noch einmal darauf sensibilisiert, dass der Schlachtprozess so stressfrei wie nur möglich für die Tiere ablaufen muss. Dass ich all diese Grundsätze verinnerlicht habe, besiegelte ich abschließend mit einer Prüfung.“

Auch Tochter Maria sieht ihre Zukunft in der Landwirtschaft und absolviert derzeit ein Studium in Agrarwirtschaft in Pillnitz. „Frauen sind selten in diesen Berufszweigen, umso mehr freue ich mich, dass meine Tochter diesen Weg gehen möchte“, berichtet ihre Mutter sichtlich mit Stolz.

Wenn die Schlachtung dann kurz vor Weihnachten abgeschlossen ist, wird der Bereich ordnungsgemäß gesäubert, ein Rolltor heruntergelassen und der Vorräum zum kleinen Hofladen. Einen Großteil der Enten vertreibt die Familie, wie auch in den Jahren zuvor, noch selbst.

Doch nicht nur Rinder und Weihnachtsenten will Chef Roland Richter zukünftig vom Landwirtschaftsbetrieb Härtel beziehen. „Derzeit arbeiten wir mit Familie Härtel an einem regelmäßigeren Angebot von Broilern für unsere Kundschaft“, weiß Richter zu berichten, der durchweg zufrieden mit der Zusammenarbeit ist. „Platz haben wir auf jeden Fall noch genug“, merkt Peggy Härtel an, die sich eine Erweiterung sehr gut vorstellen kann.

Eine Ente zuzubereiten ist alles andere als aufwendig. **Die Regel ist einfach:** Für jedes Kilogramm Gewicht muss die zuvor gewürzte Ente eine Stunde in den Ofen. Ganz wichtig dabei: Legen Sie die Ente in eine Form mit Deckel! So gart sie in ihrem eigenen Saft und wird gleichzeitig richtig schön knusprig. **Probieren Sie es aus!**



TIPP
VON FAMILIE
HÄRTEL

„EINSTEIGEN, AUSPROBIEREN, SELBER MACHEN!“

Das ist das Motto unserer Azubine Melanie, die seit dem 1. September 2021 in unserem Verkauf tätig ist. Damit ist die 19-Jährige eine von insgesamt drei angehenden Fleischereifachverkäuferinnen bei der Fleischerei Richter im 1. Lehrjahr.

„Nach meinem Hauptschulabschluss stand für mich schnell fest, dass ich einem Beruf im Verkauf mit Kundenkontakt nachgehen möchte“, erklärt sie. Ihre ersten Bewerbungen schickte sie zunächst an bekannte Discounter, Handelsketten und Drogerien, von denen sie jedoch ausschließlich Absagen erhielt. „Dann bekam ich den Tipp, auch einmal Fleischereien in Betracht zu ziehen und anzufragen.“ So googelte die gebürtige Bautzenerin nach Fachgeschäften nahe ihres Wohnortes und wurde schnell fündig. Ein Zeitraum für ein Praktikum, um erst einmal reinschnuppern zu können, war fix ausgemacht. Sie hatte Spaß an den Tätigkeiten, mochte ihr Team in der Filiale in Bautzen Ost und wurde so in ihrem Entschluss bestärkt.



Nun sind die ersten drei Monate rasch vergangen und zwei Schulwochen liegen ebenfalls schon hinter ihr. Dafür fährt die heimatverbundene Melanie täglich mit dem Zug nach Dresden. Die Praxis in der Filiale zieht sie aber auf jeden Fall der Theorie vor. Am liebsten kümmert sie sich um das Mittagsgeschäft sowie die Essensausgabe. Wenn jemand Hilfe benötigt, bringt die Azubine sogar das Essen direkt an den Tisch, denn Service steht für sie an erster Stelle. Falls Produkte in der Theke fehlen und aufgefüllt werden müssen, macht sie sich ebenfalls sofort ans Werk. Aber auch andere Arbeiten wie die Reinigung der Glasscheibe der Theke gehören für eine optisch ansprechende Produktpräsentation natürlich dazu.

Auf unsere abschließende Frage nach ihrem Lieblingsprodukt in der Theke weiß sie auch sofort eine Antwort: „Der Zwiebelkasseler schmeckt unglaublich gut. Das ist mild geräucherter Bratenaufschnitt in einem würzigen Zwiebelsud, der in unserer Produktion selbst hergestellt wird. Und zum Mittag esse ich besonders gern Wurstgulasch“, die dazugehörigen Nudeln werden dann zur Nebensache, so wie es sich für eine wahre Wurst- und Fleischliebhaberin eben gehört. „Meine Entscheidung war die Richtige. Ich bin sehr froh, dass ich von der Fleischerei Richter eine Chance für eine Ausbildung bekommen habe. Vor allem schmeckt hier auch einfach alles richtig lecker“, weiß Azubine Melanie, die sichtlich eine Ausbildung ganz nach ihrem Geschmack gefunden hat.



UNSCHLAGBARE GRÜNDE FÜR EINE AUSBILDUNG BEI UNS



WOHNORTNÄHE

Unsere Azubis im Verkauf werden in ihrer Wunschfiliale eingeteilt.



MEHR VON DEINEM GEHALT

...durch unseren Personaleinkaufsrabatt von 20 %.



ARBEITSKLEIDUNG

Alles, was du für deinen Arbeitsalltag benötigst, bekommst du natürlich von uns gestellt. Dazu gehört neben Arbeitsmitteln auch die Arbeitskleidung & -schutzkleidung inkl. Waschservice.



KREATIVITÄT

Du legst ansehnliche Platten, verpackst Präsentate & entwickelst neue Produkte.



DIREKTE ANSPRECHPARTNER

Bei Fragen und Anregungen haben unsere Ausbilder jederzeit ein offenes Ohr für dich.



NACHHALTIGKEIT

Mit deiner Arbeit sorgst du für nachhaltig guten Geschmack in der Region. Und das weiß unsere Kundschaft zu schätzen.



SCHULUNGSZENTRUM

In unserem unternehmenseigenen Schulungszentrum bekommst du die Möglichkeit, Lerninhalte zu vertiefen und ungestört für den Berufsalltag zu üben.



ANGENEHMES ARBEITSKLIMA

Mit einem spitzen Team macht die Arbeit gleich doppelt so viel Spaß.



AZUBI-TICKET

Monatlich erhältst du von uns 53 € für deine Fahrt zum Arbeitsplatz & zur schulischen Ausbildung nach Dresden.



GUTE ÜBERNAHMECHANCEN

Bei erfolgreichem Abschluss heißen wir euch gern dauerhaft in unserem Team willkommen.

Bewirb dich jetzt und werde ein Teil unseres Familienunternehmens!

Fleischerei Richter GmbH & Co.KG | Personalabteilung | Kathrin Richter | Breitscheidstraße 1 | 02708 Löbau |
Tel.: 03585 - 8674 - 0 | Mail: k.richter@fleischerei-richter.de

TIPPS FÜR EINE KREATIVE VORWEIHNACHTSZEIT

Da sich unter unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nicht nur Verkaufstalente und Fleischspezialisten, sondern auch wahre kreative Köpfe verbergen, entlockten wir einigen von ihnen ihre ganz persönliche Lieblingsidee für eine kreative Vorweihnachtszeit. Viel Spaß beim Nachmachen!

Spekulatius-Dessert mit Himbeeren

von *Susann Juwig, Fleischereifachverkäuferin*

Zutaten für 4 Personen:

100 ml Schlagsahne, 125 g Quark, 125 g Mascarpone, 60 g Zucker, ½ Pck. Vanillezucker, 180 g Himbeeren (TK), 125 g Spekulatiuskekse

Zubereitung:

Sahne steif schlagen. Quark, Mascarpone, Zucker & Vanillezucker vermengen & Sahne unterheben. Nun die Gläser füllen: 3-4 EL Creme, darauf eine Schicht zerbröselte Spekulatius, wieder Creme, darauf gefrorene Himbeeren verteilen, mit Creme bedecken und mit Spekulatiusstreuseln dekorieren. 4 Stunden kalt stellen. Guten Appetit!



Bastelidee für unsere Kundinnen & Kunden mit Kindern/Enkelkindern

von *Monika Richter, Chefin*

Sie benötigen:

Toilettenpapprollen, Krepppapier, Wackelaugen, Watte, Glitzersteine (wahlweise Stifte), schwarzes Papier, Geschenkband, Süßigkeiten



So geht's:

Papprolle mit Krepppapier umwickeln & festkleben. Unterseite zu kleben. Nun als Schnee- oder Weihnachtsmann verzieren. Zum Schluss Papprolle mit Süßigkeiten befüllen & zubinden. So eignet sie sich nicht nur als Deko sondern auch prima als Geschenk.



Sterne für Drinnen & Draußen

von *Franziska Ebermann, Fleischereifachverkäuferin*

Sie benötigen:

5 gleich große Zweige (Zweige vom Haselnussbaum sind besonders gerade), Bindfaden oder Draht, Dekoelemente nach Belieben z. B.: Tannenzweige, Moos, Zapfen, Hagebutten, Weihnachtskugeln oder Engelshaar

So geht's:

Die Zweige sternförmig zurechtlegen und die Enden miteinander verbinden. Anschließend je nach Vorliebe mit Moos umbinden und dekorieren oder mit Nadelzweigen füllen und diese dann mit verschiedenen Elementen schmücken. Ich verwende gern Naturmaterialien (Zapfen, Hagebutten, Walnüsse etc.), Weihnachtskugeln oder Sternanis sind aber auch möglich.



Tischdeko mit Kerzenlicht

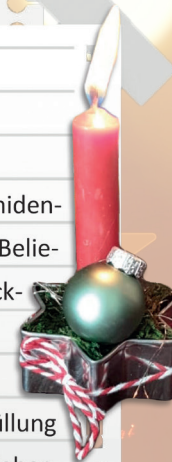
von *Jessica Frömter, Marketing*

Sie benötigen:

Plätzchenausstechformen, Moos, Pyramidenkerzen, kleine Weihnachtskugeln, nach Belieben Engelshaar & Geschenkschnur, Steckmasse, Heißklebepistole & Heißkleber

So geht's:

Mit der Ausstechform Steckmasse als Füllung ausstechen. Diese bleibt bereits ohne Kleber in der Form. Moos, Kerze & Deko mit Heißkleber auf der Steckmasse befestigen & fertig. Für mich das perfekte kleine Geschenk, denn der Beschenkte kann die Ausstechform, nachdem die Kerze herunterbrannte, noch wunderbar für die nächste Backaktion verwenden.



Bratapfel mit Dominosteinenvon *Ones Maislein, Fleischereifachverkäuferin***Zutaten für 2 Portionen:**

2 Äpfel, 4 Dominosteine, Vanilleeis

**Zubereitung:**

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelausstecher oder Messer entfernen. Die Dominosteine vierteln, in die Äpfel füllen und fest eindrücken. Äpfel in eine Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen. Die fertigen Bratäpfel dann mit Vanilleeis servieren. Super einfaches, schnelles und noch dazu leckeres Rezept.

Und wer über das Jahr verteilt immer wieder auf der Suche nach neuen Dekorationsideen ist, der kann gern u. a. in unserer Filiale in Görlitz Rauschwalde vorbeischaun. Dort wird nämlich regelmäßig der Eingangsbereich je nach Jahreszeit vielfältig und aufwendig geschmückt. ;-)

**„O FLEISCHEREI“**

Heiligabend ohne Weihnachtslieder? Unvorstellbar! Jedoch haben wir als Fleischerei Richter zur Weihnachtszeit unsere ganz eigenen Texte. Lesen Sie - oder noch besser: Singen Sie selbst!

O Flei-scher-ei, o Flei-scher-ei, du hast so viel zu bie-ten! Nicht
 nur zum Gril-len kauf' ich hier, nein, auch im Win-ter, lob' ich mir. O
 Flei-scher-ei, o Flei-scher-ei, du hast so viel zu bie-ten!

2. O Fleischerei, O Fleischerei,
 wie lieb' ich deine Waren.
 Ob Gans, Kaninchen, Bratwurst fein,
 in meinen Korb passt so viel rein.
 O Fleischerei, O Fleischerei,
 wie lieb' ich deine Waren.

3. O Fleischerei, O Fleischerei,
 hier herrscht echtes Handwerk.
 Ich weiß, wo's herkommt und seh' gleich
 viel Qualität zu gutem Preis.
 O Fleischerei, O Fleischerei,
 hier herrscht echtes Handwerk.

(Text: gedichtet durch Fleischerei Richter | Melodie: traditionell nach „O Tannenbaum“)



*Weitere Highlights
aus unserer Dezemberkollektion:*

ab KW 48
Saltufo®



ab KW 48
Gänserrilette



ab KW 49
Rehleiter-
pastete



ab KW 49
Korsische Hähn-
chenbrustpastete



ab KW 49
Pizzabratwurst



ab KW 50
Bauernschinken



ab KW 50
Nussalami

