

Weihnachtszeit
BEI IHRER FLEISCHEREI RICHTER

2020

inkl. Bestellscheine

Filialstandort	Telefonnummer	Adresse
Bad Muskau	035771 - 64751	Görlitzer Straße 7, 02953 Bad Muskau
Bautzen	03591 - 6796568	B.-Brecht-Straße 1, 02625 Bautzen
	03591 - 529093	Tzschirner Straße 16, 02625 Bautzen
Daubitz	035772 - 449660	Rosengasse 7, 02956 Rietschen OT Daubitz
Eibau	03586 - 3690732	Neugersdorfer Straße 1 a, 02739 Eibau
Görlitz	03581 - 879928	Lausitzer Straße 20-22, 02828 Görlitz
	03581 - 316328	Kunnerwitzer Straße 9, 02826 Görlitz
	03581 - 8759201	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	Breitscheidstraße 1, 02708 Löbau
	03585 - 415988	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 Neiße 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 von freepik.com

Alle weiteren Bildrechte liegen bei der Fleischerei Richter GmbH & Co. KG.

Liebe Kundinnen und Kunden,

gerade in einer so bewegten Zeit wie jetzt ist es wichtig, dass wir unsere persönlichen Ziele nicht aus den Augen verlieren. Jahrelange Erfahrungen geben uns die Beständigkeit, erinnern uns an Werte, die durch unseren hektischen Alltag und der heutigen Schnelligkeit leider zu oft in Vergessenheit geraten. Die Fleischerei Richter steht seit über 25 Jahren für Tradition und Handwerkskunst. Auch in Zukunft werden wir unsere Grundwerte bewahren, damit Sie uns Ihr größtmögliches Vertrauen entgegenbringen können. Mit regionalen Produkten von höchster Qualität stellen wir Ihnen beste Lebensmittel für Ihr traditionelles Weihnachtsfest zur Verfügung.

In dieser Weihnachtsbroschüre finden Sie daher nicht nur unsere jährlichen Weihnachtsbestellvorlagen, sondern auch einige Tipps und Hintergrundinformationen. So erfahren Sie zum Beispiel, wo unser Weihnachtsgeflügel herkommt oder wie Sie Wildfleisch zum Fest zubereiten können.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und Ihren Familien viel Gesundheit, eine besinnliche Weihnachtszeit und viel Freude beim Lesen dieser Broschüre.

Ihr Roland Richter





SCHON
GEWUSST
?



Unsere **Zitronenbratwurst** hat eine jahrelange Tradition. Hätten Sie geahnt, dass wir an Weihnachten mehr als 8 Tonnen von ihr herstellen? So benötigt es viele fleißige Hände, überall duftet es nach feiner Zitrone und alle sind mit großer Freude und Elan bei der Produktion dabei. ;-)

NUR AM 3.12.

ungebr. Zitronenbratwurst

zum Probierpreis von
0,99 €/100 g



Unsere **ungebrühten Weihnachtsbratwürste** besitzen einen intensiveren Geschmack. Um diesen zu bewahren, nehmen Sie die Bratwürste mindestens 15 min vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit sie schon ein wenig temperieren können. Geben Sie die Bratwürste anschließend mit ein wenig Öl in eine kalte Pfanne und lassen Sie sie dann möglichst bei kleiner Hitze langsam und mit viel Geduld brutzeln.

Hätten Sie gedacht, dass seit der Gründung bereits mehr als 30 **Lehrlinge** in unserer Fleischerei Richter ausgebildet wurden? Auch in 2020 konnten wir wieder einen Fleischer-Azubi für unser Handwerk gewinnen. Am Ende dieses Jahres werden 7 unserer MitarbeiterInnen einen Ausbilderschein besitzen, um so unsere Azubis praxisnah und optimal auf die Berufswelt vorbereiten zu können.



Ab 1. Dezember sind unsere **Salamis im Weihnachtsstoffdarm** wieder erhältlich. Seit einigen Jahren bieten wir diese in vier verschiedenen Ausführungen an. Ob als Wichtelgeschenk zum Nikolaus oder als kleine Aufmerksamkeit zu Heiligabend - unsere Salamis im Weihnachtsgewand erfreuen sich jedes Jahr großer Beliebtheit.

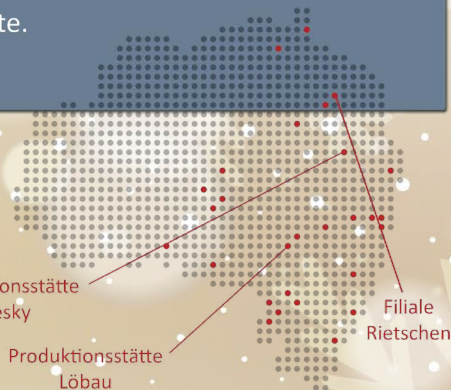
Unser großes Bauprojekt im Jahr 2020 war unser **Schulungszentrum**. Das Gebäude auf unserem Betriebsgelände in Löbau unterhalb der Parkplätze, welches vielen Löbauern als „die alte Bäckerei“ bekannt ist, wurde von uns jahrelang nur als Lagerhalle genutzt. Nun sollen dort bereits im kommenden Jahr die ersten Kurse und Schulungen für unsere Mitarbeiter stattfinden sowie Seminare und Workshops für Interessierte angeboten werden.



Seit 2014 bieten wir Ihnen in unserem jährlichen Grillkalender über 25 verschiedene Bratwurstkreationen an. Im Jahr 2020 waren unsere **Tomaten-Mozzarella-Bratwurst** sowie **Knoblauchbratwurst** besonders beliebt. Auf Platz 1 der von Ihnen am meisten verzehrten Bratwurst schaffte es unsere köstliche **Bärlauchbratwurst**. Diese hat seit Beginn in keinem Grillkalender gefehlt und auch in 2021 erwarten Sie wieder zahlreiche Spezialitäten.

Dezember 1994

Wussten Sie schon, dass unsere Filiale in Rietschen **die erste Verkaufsstelle** war, die Chef Roland Richter für den Vertrieb seiner Produkte eröffnete? Viele weitere kamen nach und nach hinzu und über 25 Jahre später ist die Fleischerei Richter an 28 Standorten in Ostsachsen vertreten. Eine Auflistung finden Sie im Impressum dieser Broschüre oder auf unserer Website.



GENUSSVOLL DURCH DEN ADVENT

In der Adventszeit bieten wir Ihnen jede Woche Spezialitäten der Extraklasse an. Unser Koch Jacob hat für die jeweiligen Fleischsorten passende Rezepte entwickelt, mit denen Sie auf leichte Art und Weise köstliche Kreationen zaubern können. Diese veröffentlichen wir in der entsprechenden Woche in unserem Wochenangebotsflyer und auch online. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen, gutes Gelingen und guten Appetit!



ZUM 1. ADVENT

23.-25.11.

Hirschburgerpatties



26.-28.11.

Hirschbraten



ZUM 2. ADVENT

30.11.-02.12.

Kaninchenleber



03.-05.12.

Kaninchenrücken



ZUM 3. ADVENT

07.-09.12.

Putengeschnetzeltes



10.-12.12.

Putenoberkeule



ZUM 4. ADVENT

14.-16.12.

Kalbsragout



17.-19.12.

Kalbskeulenbraten



WAS SIE ÜBER WILDFLEISCH WISSEN SOLLTEN

1

Unter Wildfleisch, auch Wildbret genannt, verstehen wir Fleisch von freilebenden Tieren, die dem Jagdrecht unterliegen, also Wild. Zu den in Deutschland bekanntesten Wildarten zählen Reh-, Rot- und Damwild, Wildschwein, Fasan, Hase und die Wildente. Ihr Fleisch ist frei von Kraftfutter, Medikamenten und künstlichen Hormonen.

2

Natürlicher geht's kaum! Wildbret aus heimischen Revieren ist zu 100 % Bio. Das Fleisch ist vitamin- und nährstoffreich, sowie cholesterin- und fettarm. Eine weitere positive Eigenschaft ist, dass Wildfleisch reich an essentiellen Omega-3-Fettsäuren ist und einen hohen Eiweißgehalt aufweist. Das hat einen positiven Einfluss auf unser Herz-Kreislauf-System. Zudem hat Wildschweinfleisch einen 10-mal niedrigeren Fettgehalt als das Fleisch vom Hausschwein.

3

Die dunklere Färbung des Wildfleisches ist für viele ungewöhnlich, aber einfach zu erklären. Wild lebt in der freien Natur und ist den ganzen Tag in Bewegung. Daher werden die Muskeln des Wildtieres mehr beansprucht und entsprechend mehr und besser durchblutet als bei Tieren auf der Weide oder im Stall. Der Gehalt an Muskelfarbstoffen ist höher. Zum anderen wird Wild erlegt und nicht geschlachtet. Es blutet weniger aus.



Reh in Rotweinsauce mit Maronen & Wacholder

Zutaten:

250 g Perlzwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 800 g Rehkeule, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 1 TL Senfpulver, 3 EL Sonnenblumenöl, 400 ml Rotwein, 400 ml Rinderfond, 6 Wacholderbeeren, 3 Pimentkörner, 2 EL rotes Johannisbeergelee, 200 g vorgegarte Maronen, 250 g Champignons

Zubereitung:

Zwiebeln & Knoblauch schälen, Knoblauch fein hacken. Fleisch in Stücke schneiden & mit Mehl, Salz, Pfeffer & Senfpulver in einen Plastikbeutel geben. Beutel schütteln, sodass das Fleisch von allen Seiten mit Gewürzen & Mehl bedeckt ist. Öl in einem Bräter erhitzen & Fleisch in 2 Portionen bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Zwiebeln dazugeben & weiter ca. 2 min braten. Bratsatz mit Rotwein ablöschen, aufkochen & ca. 2 min einkochen. Mit Knoblauch würzen. Fond hinzugießen, aufkochen. Wacholder & Piment im Mörser zerstoßen & mit Johannisbeergelee in den Bräter geben. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (Umluft: 125 °C) ca. 1 Std. garen. Pilze putzen, säubern & je nach Größe halbieren. Maronen & Pilze zufügen & weitere ca. 1,5 Std. garen, bis das Fleisch mürbe ist. Abschmecken & sofort servieren. Guten Appetit!



GANS ODER GAR NICHT!

UNSER WEIHNACHTSGEFLÜGEL VON DER ELSTERAUE AGRAR GMBH

Schnatternd watscheln die Gänse der Elsteraue Agrar GmbH über die weitläufige, grüne Wiese. Knapp 1000 Gänse und 800 Enten zieht der Betrieb von Chef Günter Olak jedes Jahr auf – und das bereits seit über 30 Jahren. Damit ist die Agrargesellschaft mit ihren 20 Beschäftigten einer der größten Produzenten von Weihnachtsgänsen in der Region und legt dabei viel Wert auf Qualität. Artgerechte Haltung, langfristige Mast und absolute Frische haben hier oberste Priorität. Dafür brauchen die Gänse Zeit und Auslauf. Jedes Jahr im Mai kauft die Agrargesellschaft die künftigen Festtagsbraten als Kücken von einem nur 15 km entfernten Züchter aus Königswartha, der für seine naturnahe Aufzucht bekannt ist. Die bis zu einer Woche alten, flauschigen, gelben Federknäule, gerade mal so groß wie Tennisbälle, haben noch keine Ähnlichkeit mit den stattlichen, weißen Vögeln, zu denen sie sich später entwickeln. Zu dem Zeitpunkt brauchen die Tiere noch besonders viel Fürsorge. Deshalb werden die Gössel in den ersten vier Wochen im großen, warmen Stall aufgepäppelt. Danach dürfen sie raus - erst in den Laufstall, später ins ausgedehnte Grünland. Denn nur wenn sich die Gänse viel bewegen, bekommen sie ein schönes, festes Muskelfleisch und stramme Keulen. Der Gang zur Koppel, der Aufenthalt an

der Luft und das Rupfen des frischen Grüns sorgen dafür. Das fettarme, zarte Muskelfleisch erkennt man übrigens am typischen, bläulichen Schimmer. Bevor die Gänse ab Mitte Dezember in der hofeigenen, EU-zertifizierten Schlachtung unters Messer kommen, haben sie in ihren reichlich acht Monaten Lebenszeit etwa 25 Kilo Futter verputzt. Weizen, Hafer, Triticale und Gras stammen natürlich aus eigenem Anbau, denn auf ca. 1600 Hektar wird Ackerbau und Viehzucht betrieben. Neben den eigenen Tieren schlachtet die Elsteraue Agrar GmbH auf Lohnbasis zusätzlich noch einige fremde Tiere. Damit ist sie auch einer der größten Schlachter in der Region. Die Tiere werden im Übrigen trocken gerupft und anschließend gekühlt, was sich ebenfalls in der Qualität widerspiegelt. Doch nicht nur Gänse hat die Agrargesellschaft im Angebot. Die Mularden-Enten werden von Jahr zu Jahr beliebter, denn sie sind magerer und weisen einen höheren Fleischanteil auf. Etwa die Hälfte der Enten wird bereits zum Martinstag geschlachtet. Aber auch Weihnachten schwören etliche Stammkundinnen und -kunden auf Ente. Mittlerweile ist sie zum Fest nach der Gans der zweitbeliebteste Braten in Deutschland. Zumal Geflügelfette sehr gesund und gut verdaulich sind.



UNSER WEIHNACHTSKANINCHEN

AUS DER SPARGELHOCHBURG BEELITZ

Seit vielen Jahren beziehen wir unsere Weihnachtspaninchen sowie deren Teilstücke von Ulrich Schmidts „Regionales & Spezialitäten“ aus Beelitz. Der Betrieb wurde 1985 als Lohnschlachtung gegründet und beschäftigt derzeit gerade einmal vier MitarbeiterInnen. Nur in der Weihnachtszeit benötigen diese zusätzlich Unterstützung von Arbeitskräften auf Stundenbasis.

Im Spätsommer waren wir zu Gast in der Spargelstadt und besuchten den Hof. Zwei Mal im Jahr findet hier ein Hoffest statt, auf dem sich Interessierte darüber informieren können, woher ihre Kaninchen, Gänse und Enten stammen und wie diese leben. Knapp 300 Zika-Kaninchen pro Woche bekommt Herr Schmidt für seinen Betrieb von einem regionalen Züchter aus Mecklenburg-Vorpommern, der seit 1980 Großeltern-Tiere aufzieht und die Kaninchen knapp 100 Tage lang in Bodenhaltung aufzieht, bis sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben.

Neben den typischen Festtagsbraten zum Weihnachtsfest verkauft der Betrieb in einem eigenen, kleinen Laden, welcher sich etwa 10 Minuten Autofahrt vom Hof entfernt befindet, zusätzlich regionale Spezialitäten und viele hauseigenen Produkte. So ist im Sommer das Kaninchengulasch besonders beliebt bei der Kundschaft. Aber auch Kaninchenleberwurst, -mettwurst, -frikassee und -rouladen werden hier angeboten und können ebenso online bestellt werden.

Die Kaninchenrollbraten werden im Übrigen in Handarbeit von einer einzigen, langjährigen Mitarbeiterin hergestellt. Diese ist bereits so geübt, dass man fast denken könnte, die Rollbraten kommen aus maschineller Produktion.

Nach unserem Besuch sind wir uns deshalb sicher: Beelitz kann nicht nur Spargel!

Zubereitungstipps unseres Kochs Jacob

- ① Umwickeln Sie das Kaninchen vor dem Zubereiten mit Speck oder Gemüseblättern. Da so kaum Flüssigkeit austreten kann, bleibt es schön saftig.
- ② Sollten Sie das Kaninchen in einer Pfanne zubereiten, dann machen Sie dies bei mittlerer Hitze und nicht zu lang, da es sonst trocken wird.
- ③ Um den Geschmack des Kaninchens noch zu verstärken, eignen sich Gewürze wie Beifuß besonders gut.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUM PERFEKTEN WEIHNACHTSGESCHENK

Sie sind auf der Suche nach einem optimalen Weihnachtsgeschenk für alle Schlemmer-, Genussmenschen sowie Fleisch- und Wurstliebhaber? Oder gehören Sie zur Leitung eines Unternehmens und wollen sich bei Ihrem Kundenstamm, Team oder Ihren GeschäftspartnerInnen angemessen bedanken? Neben individuell zusammengestellten Präsentkörben in unterschiedlichen Größen und Preiskategorien bieten wir Ihnen auch Genussgutscheine über beliebige Geldwerte zur Auswahl, die für unser gesamtes Sortiment gültig sind.



So geht's:

4 Tage bevor Sie die Präsente benötigen, sprechen Sie sich mit unserem Personal in der jeweiligen Filiale in Ihrer Nähe ab, legen den Warenwert, die jeweiligen Produkte und den Abholtermin fest. Gern stehen unsere Mitarbeiter Ihnen dabei beratend zur Seite.

Während wir das Präsent für Sie liebevoll zusammenpacken und weihnachtlich dekorieren, können Sie sich entspannt mit einem Punsch oder Glühwein zurücklehnen, Weihnachtsmärchen schauen oder Plätzchen backen.

Am zuvor vereinbarten Abholtermin stehen Ihre individuell zusammengestellten Präsente dann in unserer Filiale für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schenken!

UNSERE BRATWURSTSPEZIALITÄTEN ZUM FEST

Kommen Sie mit dem ausgefüllten Bestellschein in eine Filiale in Ihrer Nähe oder melden Sie sich telefonisch, um Ihre Bestellung durchzugeben. Eine Auflistung unserer Filialen finden Sie im Impressum dieser Broschüre oder online. Unser Verkaufspersonal vergibt Ihnen dann eine Bestellnummer, die Sie bei Ihrer Abholung vorzeigen müssen.

Bestellschluss: 19. Dezember 2020 - **Abholung:** 23. Dezember 2020

Bestellschluss: 21. Dezember 2020 - **Abholung:** 24. Dezember 2020

Bestellschluss: 28. Dezember 2020 - **Abholung:** 31. Dezember 2020

IHRE BESTELLUNG

	ungebrüht (1,06 €/100g)	gebrüht (0,96 €/100 g)
Zitronenbratwurst feines Brät mit kräftiger Zitronennote	 _____ Stk.	_____ Stk.
Bratwurst fein feines Brät mit Muskatnussnote	 _____ Stk.	_____ Stk.
Rostbratwurst mittelgrobes Brät mit Pfeffer-Kümmel-Note	_____ Stk.	_____ Stk.
Bratwurst rustikal grobes Brät mit Pfeffer-Majoran-Note	_____ Stk.	_____ Stk.
Bratwurst ohne Darm (gebrüht) feines, mildes Brät	0,96 €/100 g	_____ Stk.
weiße Wiener (gebrüht) feines, mildes Brät	1,08 €/100 g	_____ Stk.

ABHOLSCHHEIN FÜR IHRE WEIHNACHTSBRATWURST

Abholung am: 23.12. 24.12. 31.12.
(bitte Zutreffendes ankreuzen)

Bestellnummer:
(wird von unserem Verkaufspersonal ausgefüllt)



WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN

Kommen Sie mit dem ausgefüllten Bestellschein in eine Filiale in Ihrer Nähe oder melden Sie sich telefonisch, um Ihre Bestellung durchzugeben. Eine Auflistung unserer Filialen finden Sie im Impressum dieser Broschüre oder online. Unser Verkaufspersonal vergibt Ihnen dann eine Bestellnummer, die Sie bei Ihrer Abholung vorzeigen müssen.

Bestellschluss: 5. Dezember 2020 - Abholung: 23. oder 24. Dezember 2020

WEIHNACHTSGEFLÜGEL

IHRE
BESTELLUNG

Oberlausitzer Bauergans

(Stück ca. 4-6 kg)



14,90 €/kg _____ Stk.

Oberlausitzer Bauernente

(Stück ca. 3-4 kg)

14,90 €/kg _____ Stk.

Junge Pute aus Frankreich

(Stück ca. 3-4 kg)

8,99 €/kg _____ Stk.



GEFLÜGELTEILSTÜCKE

Gänsekeulen aus Ungarn

(2er-Packung, ca. 1 kg à 500 g/Stück)

16,99 €/kg _____ Pck.

Gänsebrust aus Ungarn

(Stück ca. 1 kg)

16,99 €/kg _____ Pck.

Französische Babarientecken

(2er-Packung, ca. 700 g à 350 g/Stück)

9,99 €/kg _____ Pck.

Französische Babarienteckenbrustfilets

(2er-Packung, ca. 700 g à 350 g/Stück)

15,99 €/kg _____ Pck.

Zubereitungstipps unseres Kochs Jacob für Geflügel

- ① Bei der Entenbrust befindet sich das Fett direkt unter der Haut. Damit die Haut schön knusprig wird, sollte sie vor dem Braten mehrfach rautenförmig eingeschnitten werden.
- ② Bei der Gans befindet sich das Fett ebenfalls hauptsächlich unter der Haut, sodass es bei der Zubereitung im Ofen teilweise heraustropft, sich abschöpfen und zum Beispiel als Gänseschmalz verarbeiten lässt.
- ③ Gerne wird Geflügel mit fruchtigen Orangen & Äpfeln oder mit Honig zubereitet. Als Beilage empfehlen wir Preiselbeeren, Oliven oder ähnliche Früchte.

WILDFLEISCH



IHRE
BESTELLUNG

Wildschweinkeule

(ohne Knochen, Stück ca. 4 kg)

16,99 €/kg _____ Stk.

Rehkeule ohne Knochen

(ohne Knochen, Stück ca. 1,5 kg)

24,99 €/kg _____ Stk.

BEELITZER KANINCHEN AUS BODENHALTUNG

Kaninchen mit Kopf

(Stück ca. 1,8-2 kg)

12,99 €/kg _____ Stk.

Kaninchenvorderfleisch

(2er-Packung, Stück ca. 200 g)

9,99 €/kg _____ Pck.

Kaninchenkeulen

(2er-Packung, Stück ca. 250 g)

18,99 €/kg _____ Pck.

Kaninchenrollbraten

(Stück ca. 600-700 g)

18,99 €/kg _____ Stk.



KALBFLEISCH

Kalbsschnitzel

(aus der Oberschale)

16,49 €/kg _____ Stk.

Bei unseren Produkten handelt es sich ausschließlich um frische Ware!

Nur solange der Vorrat reicht!

ABHOLSCHHEIN FÜR IHRE WEIHNACHTSSPEZIALITÄTEN

Abholung am:



23.12.



24.12.

(bitte Zutreffendes ankreuzen)

Bestellnummer:

(wird von unserem Verkaufspersonal ausgefüllt)

...UND WIE FEIERT EIGENTLICH UNSER TEAM WEIHNACHTEN?



„Ich feier Weihnachten mit meiner Familie - zunächst essen wir gemeinsam leckere Zitronenbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelbrei und anschließend werden die Geschenke verteilt. Wenn ich dann das Leuchten in den Augen meiner Kinder sehe, weiß ich, warum ich mich jedes Jahr wieder auf Weihnachten freue.“

Susann Juwig, Verkäuferin Filiale Görlitz



„In der Vorweihnachtszeit backe ich sehr gern Plätzchen mit meinen zwei Kindern. Da bin ich immer wieder erstaunt, wie kreativ die beiden bei der Gestaltung sind. Am Heiligabend schmücken wir am Vormittag gemeinsam den Tannenbaum, machen einen Spaziergang und noch vor dem Abendessen wird beschert, da Vorfreude und Neugierde einfach zu groß sind.“

Steffi Baumert, Mitarbeiterin Buchhaltung

„An Weihnachten sind wir mit unseren Kindern, Enkeln und meinem Bruder und seiner Familie bei unserem Vater auf dem Bauernhof. Dann sitzen wir neben dem geschmückten, großen Tannenbaum aus dem eigenen Wald, trinken Glühwein oder Grog und essen Lebkuchen und Plätzchen. Auf dieses besinnliche Beisammensein freue ich mich am meisten.“

Ramona Knispel, Produktion



„Nach der Arbeit gönne ich mir erst einmal eine Ruhepause, trinke Kaffee und esse ein Stück Stollen. Gegen 17 Uhr beginne ich mit den Vorbereitungen für das Abendessen - alles ganz in Ruhe & ohne Stress. Am meisten freue ich mich auf die Zeit mit meinem Mann und meinem Sohn und die Ruhe; von dem Geschenkwahnsinn halte ich nicht viel. Ein Weihnachtsbaum, Kerzen und ein leckerer Familienbraten dürfen dennoch nicht fehlen.“

Petra Mischke, Verkäuferin Filiale Zodel

„Ich feier Weihnachten mit meiner Familie und freue mich, wenn meine Kinder und Enkelkinder vorbeikommen. Bei uns darf auf keinen Fall der Weihnachtsbaum fehlen. Wenn dieser von meiner Frau höchstpersönlich geschmückt wird, darf ich das Wohnzimmer nicht betreten. Erst dann, wenn es darum geht, die Lichterkette zurecht zu rücken, wird meine Hilfe benötigt - die klassische Arbeitsteilung bei uns.“

Michael Klinger, Fahrer



„An Weihnachten bin ich zusammen mit meinen Eltern & Geschwistern, meiner Omi, meinem Mann und Kind. Wir essen entweder Bratwurst, Kartoffelbrei und Sauerkraut oder Wiener mit Kartoffelsalat. Den Weihnachtsbaum schmücke ich gemeinsam mit meiner Tochter, was ihr sehr viel Freude bereitet. Die Zeit mit meiner Familie, die Ruhe und die strahlenden Kinderaugen sind die Dinge, die Weihnachten für mich ausmachen.“

Sindy Kruscha, Verkäuferin Filiale Großdubrau

„Ich verbringe Weihnachten mit meinen Eltern. Wir essen gemeinsam Bratwurst mit von meiner Mutti selbstgemachtem Kartoffelsalat, der mit Abstand der Beste ist. Anschließend gehen wir am Abend eine große Runde spazieren. Dann finde ich es schön, wenn die Häuser überall beleuchtet sind.“

Nicki-Lea Großpietsch, Verkäuferin Filiale Niesky



„Wir treffen uns an Heiligabend gemeinsam als Familie in Daubitz. Dort verkosten wir alle Sorten unserer ungebrühten Bratwürste, denn schließlich müssen wir wissen, welche Produkte wir unserer Kundschaft anbieten. Traditionell bereitet unsere Oma den leckeren Kartoffelsalat als Beilage dafür zu. Bevor wir nach einem gemütlichen Abend müde und gut gesättigt ins Bett fallen, kann niemand auf die klassischen, köstlichen Mohnklöße als Nachtisch verzichten.“

Kathrin & Stefan Richter

Silvesterangebot:

FANGFRISCHE FORELLEN

aus der Oberlausitz

Bestellschluss: 21.12.2020

Abholung: 31.12.2020



1,09
€/100 g

**SCHAU
REIN!**

Woche der offenen
Unternehmen Sachsen

Wir sind dabei! 8.-13. März 2021

**KREIERE
DEINE ZUKUNFT**



**GANZ NACH
DEINEM GESCHMACK!**

**Ausbildungsstart:
01.09.2021**



www.fleischerei-richter.de



FleischereiRichterGmbH



fleischerei_richter