



Filialeröffnung, die Vierte.

Die Land- und Wildfleischerei Schempp wächst weiter. Ab Mitte Mai wird es auch eine Filiale in Königsbrück geben, in der ehemaligen Fleischerei der Familie Rudolph. In dieser Ausgabe lesen Sie das Interview mit Firmenchef Christoph Schempp über das Angebot in Königsbrück und warum er sich besonders auf die Kunden freut.

LEITARTIKEL



FÜR DIE
KUNDEN

Sabine Eppendorfer über die neue Filiale

Es klingt wahrscheinlich ein bisschen, wie ein Klischee aus einem Film. Aber es ist wirklich so: Ich stand schon als Kind im Laden meiner Tante. Für mich war früh klar, dass ich Verkäuferin werden möchte. Und das war die richtige Entscheidung. Heute bin ich Verkäuferin mit Leib und Seele, ich gebe alles für meine Kunden.

Ich freue mich deshalb sehr, dass ich auch bei Familie Schempp mein Wissen und meine Kompetenz für Sie einsetzen darf. So bin ich das vertraute Gesicht in vertrauter Umgebung.

In der neuen Filiale der Land- und Wildfleischerei Schempp in Königsbrück werde ich die Leitung der Filiale übernehmen. Ich möchte dabei Neues und Altbewährtes verbinden. Gern nehme ich dabei auch Ihre Anregungen und Verbesserungsvorschläge auf. Bitte sprechen Sie mich einfach an. Denn ich bin froh - für die Königsbrücker, für meine Kollegen und natürlich auch für mich, dass Familie Rudolph einen Nachfolger für die Fleischerei gewinnen konnte. Mit Familie Schempp können wir auch morgen noch Wurst auf Brot haben, den Sonntagsbraten genießen und im Sommer ein gutes Stück Grillfleisch oder die Bratwurst.

In diesem Sinne wünsche uns allen einen guten Start in der neuen Filiale und sage fröhlich: Auf Wiedersehen. Ihre Sabine Eppendorfer

„Wir wollen die Königsbrücker zurückerobern“

Christoph Schempp über die neue Filiale

Redaktion: Herr Schempp, Sie eröffnen nun Ihre vierte Filiale. Wieso in Königsbrück?

Schempp: Wir hatten früher schon viele Kunden aus Königsbrück. In der ehemaligen DDR gab es in der Stadt keinen privaten Fleischer. Die Leute kamen für Ihren Einkauf bis zu uns nach Tauscha. Nach der Wiedervereinigung änderte sich das natürlich, weil auch in Königsbrück Fleischer öffneten.

Redaktion: Und jetzt wollen Sie die Schemppschen Produkte wieder nach Königsbrück bringen?

Schempp: Ja. Als das Angebot kam, habe ich keinen Moment gezögert. Auch meine Eltern freuen sich sehr, dass wir eine Filiale in Königsbrück übernehmen können. Sie waren immer ein bisschen traurig, dass wir die Königsbrücker teilweise als Kunden verloren haben.

Redaktion: Wo finden die Königsbrücker die Fleischerei?

Schempp: Wir übernehmen die Filiale von Familie Rudolph. Sie finden uns am LIDL-Markt auf der Weißbacher-Straße 28. Unsere Öffnungszeiten sind montags bis freitags von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr und samstags von 7.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Redaktion: Welches Angebot planen Sie in Königsbrück?

Schempp: Die Königsbrücker bekommen alles das, was unsere anderen Kunden auch bekommen. Selbstverständlich wird es unser Fleisch aus eigener Schlachtung geben. Aber auch unserer verschiedenen Wurstsorten und unsere Schinkenspezialitäten werden wir zum Verkauf anbieten. Wie in unseren anderen Filialen bringen wir unsere Feinkostsalate jeden Tag frisch nach Königsbrück. Besonders freue ich mich, dass auch unsere regionalen Partner mitmachen. So wird es Eier vom Großenhainer Geflügelhof, verschiedene Käsespezialitäten

und weitere regionale Produkte geben. Und natürlich bieten wir auch unsere Vollkonserven als Wurst und unsere Fertiggerichte an. Freitags ab 12.00 Uhr werden wir Hausschlachtetes anbieten, mit Wurstbrühe, Wellfleisch und allem, was dazu gehört. Die ganze Palette.

Redaktion: In Ihren anderen Filialen bieten Sie einen Mittagsimbiss. Wird es dieses Angebot auch in Königsbrück geben?

Schempp: Ja, natürlich. Unser Mittagsimbiss wird in unseren anderen Filialen sehr gut angenommen. Und so werden wir diesen auch in Königsbrück anbieten. Zusätzlich gibt es mittwochs von 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr Kesselwarme.

Redaktion: Wie wird der Speiseplan aussehen?

Schempp: Der Speiseplan soll ähnlich wie in Radebeul sein. Es soll zwei Hauptgerichte geben. Den genauen Speiseplan finden Sie auf unserer Internet-

seite www.fleischerei-schempp.de. Freitags planen wir einen Burger-Abend von 17.00 Uhr bis 19.00 Uhr. Die Burger gibt es auch als Menü mit Pommes und Getränk zum Mitnehmen.

Unsere Burgerbrötchen bekommen wir von der Bäckerei Hofmann aus Ottendorf-Okrilla.

Redaktion: Das klingt nach einer großen Vielfalt und nach viel Arbeit. Wie schaffen Sie das alles?

Schempp: Mit einem phänomenalen Team und meinen Eltern. Ich bin sehr froh, dass alle mir bei meinen Plänen den Rücken stärken.

Redaktion: Was sind Ihre nächsten Pläne?

Schempp: Wir bauen im Mai den Laden in Tauscha um. Im Laufe des Jahres wollen wir den Partyservice noch attraktiver machen. Da haben wir für 2018 genug zu tun.

Redaktion: Herr Schempp, danke für das Gespräch.

In dieser Ausgabe

LECKER-ORTE

Wir haben für Sie alle Filialen, Verkaufsstellen und Automaten-Standorte von Schempps für Sie auf einer Karte übersichtlich dargestellt.

Seite 2

LECKER-ORTE II

Damit Sie immer Ihre Lieblingsprodukte kaufen können, listen wir in dieser Ausgabe alle Adressen und Öffnungszeiten für Sie auf.

Seite 3

DRY AGE WAR GESTERN

Familie Schempp bietet Ihnen auch für die Grillsaison Altbewährtes und Neues. Lesen Sie in dieser Ausgabe vom umfangreichen Grill-Sortiment.

Seite 4

10%-GUTSCHEIN FÜR IHREN EINKAUF

Anlässlich der Eröffnung unserer vierten Filiale in Königsbrück bekommen Sie 10% Preisnachlass für Ihren nächsten Einkauf in einer unserer vier Filialen: Tauscha, Radebeul, Ottendorf-Okrilla oder Königsbrück

Die Aktion läuft vom 22. Mai bis 30. Juni 2018.



GUTSCHEIN FÜR EINE BRATWURST

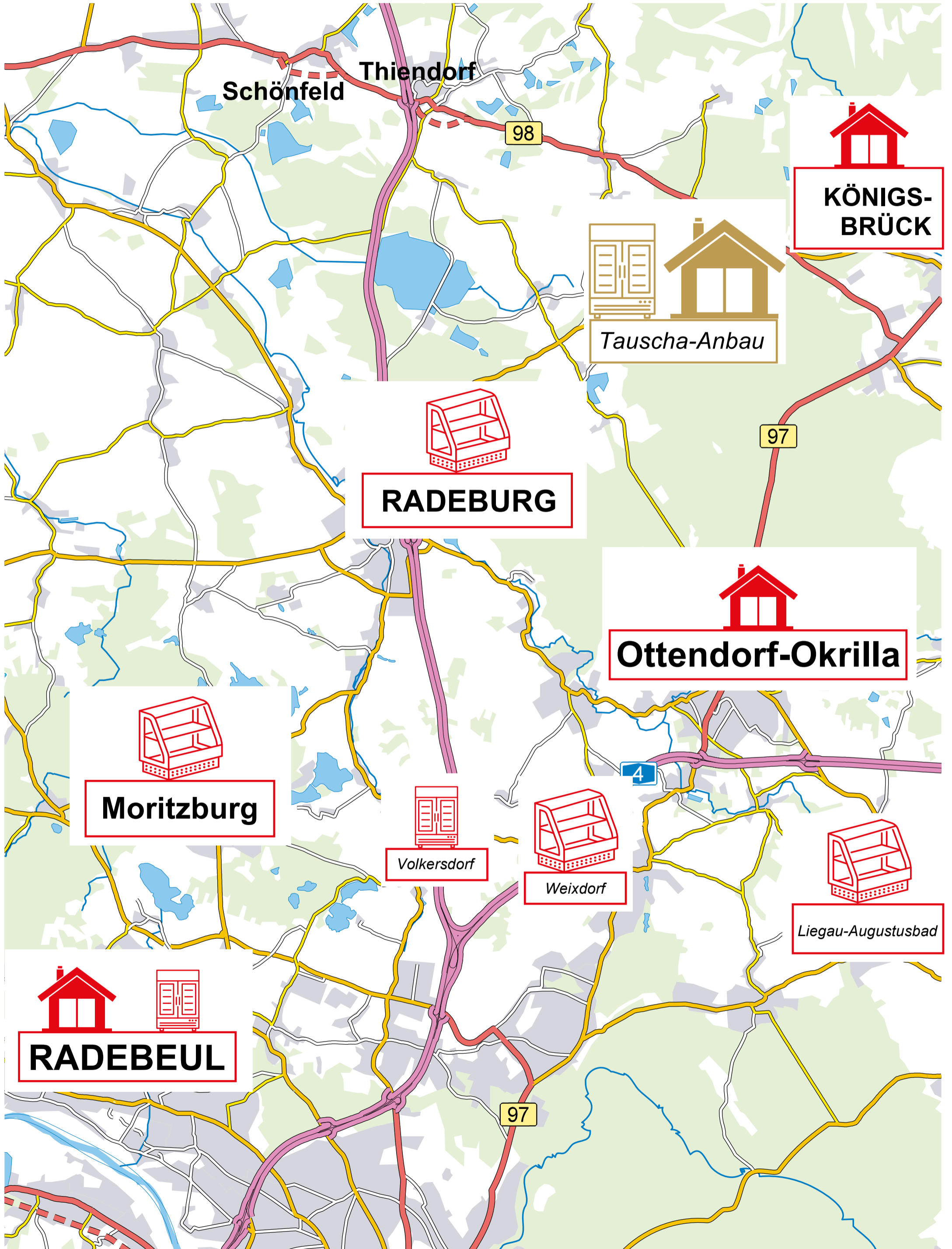
Die Grillsaison ist eröffnet. Die große Auswahl an Grillspezialitäten wird Sie begeistern. Mit diesem Gutschein erhalten Sie bei Kauf von 5 Bratwürsten eine weitere Bratwurst Ihrer Wahl zum Testen.

Die Aktion läuft vom 22. Mai bis 30. Juni 2018.



Kein Ort ohne die Schempps

Schauen Sie auf der Karte, wo Sie Produkte der Land- und Wildfleischerei Schempp kaufen können



Stammsitz

Land- und Wildfleischerei Schempp



Anbau 13
01561 Thiendorf
OT Tauscha
Tel.: 035240/72361
Fax: 035240/70002

E-Mail:
post@fleischerei-schempp.de
Internet:
www.fleischerei-schempp.de

Begonnen hat alles mit dem Stammsitz in Tauscha, hier wird nach wie vor produziert.

Dienstag - 8.00-18.00 Uhr
Freitag
Samstag 8.00-11.30 Uhr

Filialen



Filiale Königsbrück
Weißbacher Str. 28
01936 Königsbrück

Tel.: 035795/28672
Fax: 035795/39374

Dienstag - 8.00-18.00 Uhr
Freitag
Samstag 7.00-12.00 Uhr

Filiale in Radebeul
Im "Ochsenkopf"
Meißner Straße 279
01445 Radebeul
Tel.: 0351/8307109
Fax: 0351/8307109

Dienstag - 8.30-18.00 Uhr
Freitag
Samstag 8.00-12.00 Uhr

Filiale in Ottendorf-Okrilla
Königsbrücker Straße 13 c
01458 Ottendorf-Okrilla
Tel.: 035205/703200
Fax: 035205/703201

Dienstag - 7.00-18.00 Uhr
Freitag
Samstag 7.00-11.30 Uhr

Verkaufsstellen

Angebote bei den Partnern



Dorfladen Liegau-Augustbad
(Hofladen Weixdorf)

Café am Rittergut
Rödertalstraße 68
01454 Liegau Augustusbad

Montag- 7.30-18.00 Uhr
Freitag
Samstag 7.30-12.00 Uhr

Hofladen Weixdorf
Pastor-Roller-Str. 42
01108 Dresden-Weixdorf

Montag - 9:00-18.00 Uhr
Freitag
Samstag 8.00-12.00 Uhr

Moritzburger Hofladen
(neben dem Landesgestüt)
Schloßallee 3
01468 Moritzburg

Montag - 10:00-18.00 Uhr
Sonntag

E-Markt Radeburg
Ute Jentzsch
Markt 4
01471 Radeburg

Montag - 7:00-18:00 Uhr
Freitag
Samstag 7:00-12:00 Uhr

E-Markt Großenhain
Ute Jentzsch
Kirchplatz 2
01558 Großenhain

Montag - 7:00-18:30 Uhr
Freitag
Samstag 7:00-12:00 Uhr

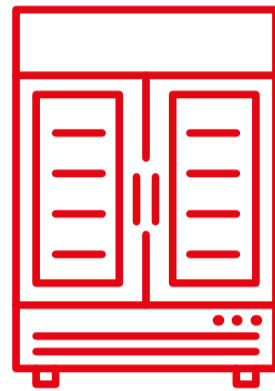
Automaten

Genuss außerhalb der Öffnungszeiten



Tauscha an der Fleischerei
Anbau 13
01561 Thiendorf
OT Tauscha

Standort: direkt vor der
Fleischerei
geöffnet: 24 Stunden
Bezahlung: bar



Filiale in Radebeul
Im „Ochsenkopf“
Meißner Straße 279
01445 Radebeul
Zugang über Bahnhofstraße

Standort: Zugang über
Bahnhofstraße
geöffnet: 24 Stunden
Bezahlung: EC-Karte

Frische Wurst, Grillfleisch im Sommer, Bockwürste für den schnellen Hunger und das Mittagessen im Glas im Winter – das Angebot ändert sich je nach Jahreszeit - für die Qualität, für Ihren Genuss.

Johne und Lorenz GbR
Moritzburger Str. 1
01471 Volkersdorf,

Standort: Milchautomat
geöffnet: 24 Stunden
Bezahlung: bar

Straßenbau

Filiale erreichbar

Wie es so ist: Man kann es nicht jedem recht machen. Wird die Straße nicht saniert, merkt man jedes Schlagloch am eigenen Körper. Wird die Straße dann doch neu gemacht, ärgern wir uns über die Umleitung und die Zeit, die wir verlieren. Aber wie ist das eigentlich für die Händler? Auch Sie brauchen neue Straßen, damit Kunden und Lieferanten ohne Probleme zum Laden fahren können. Aber während der Bauzeit bleiben viele Kunden weg. Das muss nicht sein. Ihre Stammfleischerei in Tauscha erreichen Sie auch während der Bauarbeiten. Der erste Bauabschnitt ist bereits fertig. Im zweiten Bauabschnitt erreichen Sie die Fleischerei aus Richtung Königsbrück (B98) und aus Tauscha. Zu jeder Zeit ist die Zufahrt bis an die Fleischerei frei. Natürlich können Sie auch gern in den anderen Filialen - in Radebeul, in Ottendorf-Okrilla und in Königsbrück - ihre Lieblingswurst und Ihren Braten bei Schempps kaufen.

Umbau

In Tauscha wird der Verkaufsladen neu gestaltet

Auch wenn die Fleischerei in Tauscha trotz Baustelle immer für Sie erreichbar ist, nutzen Schempps die Zeit für einen grundlegenden Umbau in Tauscha. Nach Pfingsten wird der Stammsitz in Tauscha für drei Wochen geschlossen. Nachdem die Produktion in Tauscha bereits grundlegend saniert und ausgebaut wurde, ist nun auch der Verkaufsladen dran. „Das haben wir uns schon lange vorgenommen“,

sagte Chef Christoph Schempp. „Nach dem wir in Radebeul alles modern und lichtdurchflutet gestaltet haben, ist nun unsere Heimatfiliale in Tauscha dran.“

Mit dem Umbau in Radebeul haben Schempps viel Erfahrung sammeln können, wie so ein Großprojekt in drei Wochen zu stemmen ist. Außerdem waren die Kunden nach der Modernisierung sichtlich begeistert. „Das möchten wir auch für

Tauscha“, sagt Schempp. „Nach drei Wochen wollen wir fertig sein und am 12. Juni große Neueröffnung feiern. Sie sind alle herzlich eingeladen.“ Auf der Internetseite der Land- und Wildfleischerei Schempp wird es immer Neuigkeiten geben - auch wie und wann genau die Neueröffnung stattfindet. Außerdem sollen über Facebook immer mal Baufortschritte dokumentiert werden. Schauen Sie doch mal rein.



So sieht es gerade in Tauscha aus - Straßenbaustelle vor der Land- und Wildfleischerei Schempp. Die Filiale ist dennoch geöffnet. In den drei Wochen nach Pfingsten ist die Filiale wegen Umbaus geschlossen.

Mach den Grill an, ich bring das Fleisch mit

Die Land- und Wildfleischerei Schempp setzt auf Reifeprozesse wie zu Großvaters Zeiten

Fleisch muss reifen. Das ist heute genauso wie vor 200 Jahren. Durch diese Reifeprozesse wird vor allem Fleisch zum Kurzbraten besonders zart. Jedoch waren die Möglichkeiten bei unseren Vorfahren nicht so gut, wie zu unseren Zeiten. Ein heute weit verbreitetes Verfahren ist das Vakuumieren. Dabei reift das Fleisch direkt im

Vakuumbutel. Dadurch entstehen Milchsäurebakterien, die sich im Beutel weiterentwickeln. Ergebnis ist ein leicht säuerlich gereifter Geschmack. Das Fleisch ist wunderbar zart. Durch den Beutel kann die Flüssigkeit nicht austreten, das Fleisch reift im eigenen Saft. Im Gegensatz dazu, kann beim Dry agen die Flüssigkeit ver-

damfen. Man sagt: Das Fleisch reift trocken. Durch diese Trocknung an der Luft entsteht die bekannte leichte Gammelschicht am Fleisch. Dies gibt ein ganz besonderes Aroma. Die angegammelte Schicht wird vor der Zubereitung natürlich entfernt. Das macht das Fleisch auch so preisintensiv, es geht zu viel Fleisch verloren,

das nicht mit verkauft wird. Christoph Schempp besinnt sich noch auf eine ganz andere Reifeart. Sein Urgroßvater hat es seinem Vater überliefert und dieser nun an seinen Sohn Christoph: die jahrhunderte alte Tradition des Talgens. Dabei wird das Rindfleisch komplett in Rindertalg eingelegt. So bleibt das Fleisch auf natürli-

che Weise verschlossen. Plastik ist für den Reifeprozess nicht mehr nötig. Auch der leicht säuerliche Geschmack bleibt weg. Zartes Fleisch mit viel Eigengeschmack. Probieren Sie es doch einfach mal aus. Dieses besondere Rindfleisch gibt es nur in den eigenen Filialen zu kaufen. Die Adressen finden Sie auf Seite 3 dieser Zeitung.

Klassisches Schweinesteak



Jeder, der ein gutes Steak liebt, kommt an Schweinenacken und Hüftsteaks nicht vorbei. Bei der Land- und Wildfleischerei Schempp werden nur die besten frischen Schweinekämme und -hüften verwendet. Anders als im Supermarkt bei der Massenware werden die Steaks bei Schempps nicht eingefroren und geschnitten. Nein, in Tauscha werden die Steaks liebevoll per Hand geschnitten. So ist jedes Steak ein Unikat.

Die Steaks gibt es entweder mit Ölmarinade oder in Trockenmarinaden. Die neueste Ölmarinade heißt Café de Paris. Trockenmarinaden gibt es als würziges Argentinasteak oder als Pfeffersteak. Diese tropfen beim Grillen nicht und können so im Grill auch nicht brennen. Sie erhalten die verschiedenen Sorten eingeschweißt in allen Automaten und im E-Markt. Lose erhalten Sie die Steaks in allen Filialen.

Bratwurstkreationen

Bratwurst ist nicht gleich Bratwurst. Bei Schempps gibt es sieben verschiedene Sorten. Von grob bis fein - von mild bis würzig.

Gern können Sie diese auch testen - auf der ersten Seite dieser Zeitung gibt es für Sie einen Gutschein, mit dem Sie eine Bratwurst Ihrer Wahl kostenfrei erhalten, wenn Sie fünf Bratwürste kaufen. Wir stellen Ihnen die Sorten hier vor.

Der Klassiker

Nichts geht an der feinen sächsischen Bratwurst vorbei. Diese wird aus einer feinen Brätmasse hergestellt und nur gebrüht. Damit ist sie gut haltbar und Sie können sie nicht nur in den Filialen, sondern auch an den Automaten und in den E-Märkten kaufen.

Die Grobe

Diese Meißner Landbratwurst wird aus einem feinen Brät hergestellt, jedoch mit groben Grieben versetzt und Mayoran abgewürzt. Sie wird gebrüht und damit haltbar gemacht

und ist überall erhältlich.

Die Rohe

Im Gegensatz dazu können Sie die rohe Bratwurst nur in den Filialen kaufen. Denn - wie der Name schon sagt - bleibt sie roh und wird nicht gebrüht.

Der Südländer

Auch der Südländer ist eine ungebrühte rohe Bratwurst. Diese Sorte ist aber etwas feiner und wird mit südländischen Gewürzen gespickt.

Die Käsebratwurst

Diese ist eine Verfeinerung der Meißner Landbratwurst - es ist also eine feine Bratwurst mit Grieben - und mit Gorgonzola verfeinert. Etwas ganz Besonderes, zum Beispiel wenn Sie Gäste haben. Damit sind Sie der Star eines jeden Grillabends.

Die Wilde

Typisch für eine Land- und Wildfleischerei muss es natürlich auch eine Wildbratwurst geben. Diese etwas grobere Bratwurst enthält 80 Prozent Wildfleisch und wird mit Schwarzbier verfeinert.

Die Seltene

Nur im Mai gibt es bei Schempps eine Besonderheit. Die Frühlingsbratwurst ist eine grobe Bratwurst mit feinen Frühlingszwiebeln. Ganz leicht und besonders lecker.



Grillfleisch der besonderen Art

Schempps halten weitere Besonderheiten für Sie bereit.

Das vakuumgereifte Rind können Sie auch bei Schempps kaufen. Diese Variante bekommen Sie von der Rindslende, Rinderhüftsteak und Rumpsteak. Wenn Sie vier Wochen vorher bestellen, schneiden Ihnen die Mitarbeiter die Stücke auch in Rib Eye, Tomahawk oder T-Bone-Steaks. Für die besonderen Feinschmecker gibt

es einmal im Monat in allen Filialen Lammkotelletes und Lammrücken von der Schäferei Elstner. Ganz besonders lecker sind auch der Wildschweinerücken und die Wildschweinlende von den Jägern der Region. Gegrilltes Wild vom Grill passt perfekt zu frischem Gemüse vom Grill nur gewürzt mit Öl, Salz und Pfeffer.

Wer es eher mild mag, kann die Hähnchensteaks probie-

ren. Oder Sie versuchen mal die Drum Sticks oder Chicken Wings. Das Hühnchen- und Hähnchenfleisch kommt vom Geflügelhof Weber.

Individualisten können sich vom Verkaufspersonal beraten lassen. Die Mitarbeiter stellen Ihnen gern speziell für Sie Spieße, Schaschliks, gefüllte Taschen oder Fackeln zusammen. Ganz nach Ihren Wünschen. So kann der Sommer kommen.



IMPRESSUM

Wurstblatt Mai 2018

Auflage: 6. Ausgabe, 30.500 Stück

Erscheinungsdatum: 17. Mai 2018

Inhaltlich verantwortlich: Christoph Schempp

Herausgeber: Land- und Wildfleischerei Schempp
Kontakt: Anbau 13, 01561 Thiendorf OT Tauscha
035240/72361
E-Mail: post@fleischerei-schempp.de
www.fleischerei-schempp.de

Fotos: Seite 1: Landfleischerei Schempp, privat
Seite 2: nadiinko/Fotolia.de, Mimi Potter/Fotolia.de, Landkreis Meißen
Seite 3: nadiinko/Fotolia.de, Mimi Potter/Fotolia.de
Seite 4: Landfleischerei Schempp

Druck: Wochenkurier-Verlag