



## Sachsens neuer Fleischsommelier

### Qualität als oberstes Gebot

#### Ausbildung in Augsburg

Die Fleischerschule in Augsburg bietet eine ganz besondere Weiterbildung an. Fleischermeister können ihr Wissen verbessern und zum Fleischsommelier ausgebildet werden. „Im Mittelpunkt steht die Mission für gutes Fleisch“, sagte Christoph Schempp, der die Ausbildung in Augsburg abgeschlossen hat und sich nun Fleischsommelier nennen darf.

Den Begriff des Sommeliers kennt man bisher ja eher nur von Weinexperten. Dabei sind die Aufgaben sich recht ähnlich. Der Fleischsommelier weiß genau, welche Stücken des Fleisches sich wofür eignen. Dabei geht es nicht darum, welches Stück Fleisch am besten für einen Braten ist, denn DEN Braten gibt es nicht. Christoph Schempp kann Sie ab sofort dazu beraten, zu welcher Garmethode das einzelne Stück passt. Es kommt nämlich sehr wohl darauf an, ob Sie den Braten bei 180 Grad in 90 Minuten garen oder bei 120 Grad über vier Stunden.

„Als ich die Fleischerei übernommen habe, war es von Anfang an mein Anspruch, dem Fleisch wieder die Aufmerksamkeit und Ehre zu geben, das es verdient. In Augsburg habe ich dafür noch einmal einen ganz anderen Blick bekommen. Das waren spannende Wochen in Bayern“, sagt Junior-Chef Schempp über seine Ausbildungszeit.

Für diese Ausbildung holt sich die Fleischerschule Augsburg

nur die besten: „Dozenten aus Handwerk, Wissenschaft und Handel zeigen aktuelle Entwicklungen, Zuschnitte und Trends auf.“ So schreibt es die Fleischerschule auf ihrer Webseite. Die angehenden Sommeliers lernen Neues zu Sensorik, über die Kennzeichnung der Fleischwaren und zu besonderen Verarbeitungsformen der einzelnen Fleischstücke. Sie lernen gleichzeitig, wie sie ihr Wissen mit ihren Kunden gut teilen können, wie man verständlich verschiedene Schnitttechniken erklärt und worauf der Kunde wirklich achtet.

„Das hat die Lust an meinem Handwerk noch einmal ganz neu geweckt“, sagt Schempp. „Es ist toll, dass ich mit diesem Wissen meinen Kunden noch mehr Service bieten kann. Zugleich steigt auch bei mir der Respekt vor dem Tier noch einmal. Selbst die kleinsten Maßnahmen können die Tiere schonen und damit auch die Qualität des Fleisches noch einmal steigern“, berichtet Schempp. Und die Begeisterung ist ihm dabei wirklich anzusehen.

Die Land- und Wildfleischerei Schempp ist stolz darauf, dass sie mit dieser neuen Ausbildung noch einmal bestärkt darin wurde, die Herstellung der verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren nach traditionellen Regeln umzusetzen. Dadurch können sie sicherstellen, dass das ganze Tier verwendet wird. Von der Schnauze bis zum Schwanz - das ist das Ziel.

#### Veränderungen in Tauscha

Familie Schempp achtet bereits seit ihrer Gründung darauf, die Züchter und Halter der Tiere zu kennen, die sie dann zu leckeren Produkten verarbeiten. Ihnen ist es wichtig, dass die Tiere aus der Region kommen und artgerecht gehalten werden. Davon möchten sich Thomas und Christoph Schempp auch immer wieder selbst überzeugen können. Deshalb haben Sie ein enges und vertrauensvolles Netzwerk zu Bauern und Jägern der Region. Wir haben einige von ihnen bereits in dieser Zeitung vorgestellt. Schweine, Lämmer und Kälber, sie sind in unserer schönen Region gezüchtet und aufgezogen worden. Nun soll das Netzwerk weiter ausgebaut werden. So gab es im Februar bereits erstmalig das Meißner Schwein, das ausschließlich in Freilandhaltung lebt. Demnächst gibt es nun auch Rinder vom Demeter Bio Landwirt. „Ich werde immer wieder belächelt, wenn ich das sage, aber man schmeckt wirklich, wenn das Tier glücklich gelebt hat“, sagt Schempp. Ab sofort testet er jede Woche eine andere Rindersorte, um die Besonderheiten selbst noch besser kennenzulernen. Lesen Sie in der Zeitung auf Seite 3 von der verschiedenen Zuschnittarten.

Sein Wissen will Fleischsommelier Schempp auch mit Ihnen teilen. Deshalb wird es ab sofort die „Sommelier-Post“ der Land- und Wildfleischerei Schempp geben. Alle 14 Tage finden Sie

amstags in Ihrem Briefkasten den Tipp Ihres Fleischsommeliers. Auf der Rückseite werden Sie dann immer über die aktuellen Angebote informiert. Auf diesem Wege möchte Ihnen Christoph Schempp mehr erzählen über die neuen Reifeverfahren bei Rind und Schwein, die in der Schempp'schen Produktion getestet werden. Außerdem will Schempp neue Gewürze testen. „Dabei ist es mir besonders wichtig zu erfahren, ob es unseren Kunden auch schmeckt. Ich bin für jede Rückmeldung dankbar“, so Schempp.

#### Persönliche Beratung

Damit Sie Ihre Fragen loswerden können, ist Juniorchef Christoph Schempp freitags von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr in einer seiner Filialen persönlich und berät Sie gern zu den einzelnen Fleischsorten und ihrer Zubereitung. Wann Christoph Schempp in der Filiale in ihrer Nähe ist, erfahren Sie auf der Internetseite der Fleischerei unter: [www.fleischerei-schempp.de](http://www.fleischerei-schempp.de) oder Sie fragen in ihrer Filiale. Die geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie gern und wissen, wann der Chef da ist.



#### In dieser Ausgabe

##### NEUE VERPACKUNG

Familie Schempp geht neue Wege - auch bei der Verpackung. Wir sagen Ihnen, wie Sie in Zukunft bei Schempps noch ökologischer einkaufen.

Seite 2

##### NEUE SCHNITTE

Die Qualität des Fleisches ist wichtig - aber auch der Umgang mit dem Fleisch. Wir erklären Ihnen, warum Schnitt nicht gleich Schnitt ist.

Seite 3

##### NEUES FEUER

In Vorfreude auf die anstehende Grillsaison bietet die Land- und Wildfleischerei Grillkurse an - damit die Nachbarn neidisch stauen.

Seite 4

## 10%-GUTSCHEIN FÜR IHREN EINKAUF

Wir freuen uns, dass wir Sie nun seit fast schon einem Jahr in unserer Filiale in Königsbrück begrüßen dürfen. Anlässlich dieses kleinen Jubiläums bekommen Sie 10 % Rabatt auf Ihren Einkauf in all unseren Filialen.

Die Aktion läuft vom 16. März bis 31. Mai 2019



## GUTSCHEIN FÜR SPEZIELLE SCHNITTE

T-Bone kann jeder. Probieren Sie doch einmal unsere neuen „Special Rinder Cuts“ wie zum Beispiel: Onglais, Vegas Strip Steak, Flank, Flapsteak oder Flat Iron. Sie bekommen 10 % Rabatt auf diese zarten Teile des Rindes.

Die Aktion läuft vom 22. Mai bis 30. Juni 2019.



## Natürlich verpackt

Land- und Wildfleischerei stellt auf ein neues Verpackungssystem um

Für die Tiere ist ein natürlicher Lebensraum wichtig. Diesen zu schützen und zu erhalten - für Mensch und Tier - auch das hat sich Familie Schempp auf die Fahnen geschrieben. Mit ihrem neuen Verpackungssystem wollen sie auf Plastik verzichten so gut es geht. Dafür führen sie ein mehrstufiges Verfahren ein. Die küchenfertigen Gerichte bekommen Sie heute schon im Glas zum Mitnehmen, ebenso wie zum Beispiel Leberwurst oder Blutwurst im Glas. Ab sofort wird auch die frische Wurst in Material für Sie eingeschlagen, das hundertprozentig verrottet.

Vom Packpapier über den Salatbecher bis zum Beutel, es werden nur noch natürliche Materialien zum Verpacken verwendet. Diese sind stärkebasiert. Das wird in allen Filialen eingeführt.

### Ihre Büchse ist der Clou

Als dritte Stufe führen Schempps nun auch die „Mitnahme in der eigenen Büchse“ ein. Sie können Ihre eigenen Dosen, Glasbehälter oder was Sie eben wünschen mit in die Filialen bringen. Viele Andere scheuen den Aufwand. Die Schempps nicht. Um alle Hygienevorschriften einzuhalten, werden eigens dafür entwickel-

te Tablettts bereitgestellt. Auf diesen können Sie Ihre Dosen abstellen, die dann desinfiziert werden. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter helfen Ihnen dabei gern und achten auch darauf, dass Sie Ihre eigene Dose bekommen.

Gleiches gilt auch für Ihr Mittagessen zum Mitnehmen. Das Versiegelungsgerät kommt ins Museum. Ab sofort ist diese Verpackung stärkebasiert. So wird die Umwelt geschont und dennoch die notwendige Reinlichkeit bei Lebensmitteln gesichert. Machen Sie mit. Ab sofort heißt es: Packen Sie die Wurstdose ein.



## Neues Team in Königsbrück



Ein Jahr ist es nun schon fast her, dass Familie Schempp nach Königsbrück ging. Schon früher haben viele Königsbrücker in Tauscha gekauft. Die Tauschaer Wurstwaren nun nach Königsbrück zu bringen, das war für alle ein Herzensanliegen. Der Start aber war nicht

ganz einfach. „Jede Veränderung braucht Zeit. Aber wir merken, wie sehr die Königsbrücker uns langsam ins Herz schließen. Das freut uns sehr“, sagt Christoph Schempp. „Das verdanken wir auch unserem neuen Team. Wir haben tolle und hoch motivierte Mitarbei-

ter gefunden. Das macht richtig Spaß“, so Schempp weiter. Um die Qualität der Beratung immer weiter zu verbessern, hat Schempp sich professionelle Unterstützung geholt. Alle Mitarbeiter wurden dazu geschult, wie man den Kunden richtig berät, was authentische

Freundlichkeit ausmacht, aber auch, worauf es in der Filiale ankommt. Hygiene ist selbstverständlich, aber man kann noch viel mehr Dinge beachten, um auch mit dem Laden an sich einen perfekten ersten Eindruck zu hinterlassen. „Das setzen unsere Mitarbeiter perfekt um. Sie haben die Schempp'sche Philosophie übernommen. Das werden auch unsere Kunden schnell merken“, sagte der Junior-Chef. Die Schempp'sche Philosophie wird in allen Filialen gelebt. Anlässlich des ersten Jubiläums ist eine erste kleine Renovierung geplant. Eine neue Beleuchtung soll den ebenfalls neuen Anstrich besonders gut zur Geltung kommen lassen. Das strahlt Freundlichkeit und Frische aus. Dabei wirken die neuen Mitarbeiter mit. Selbstverständlich gibt es auch in Königsbrück das Fleisch aus der Region, die hausgemachte Wurst und die selbstgemachten Feinkostsalate. Mittags von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr können

Sie zwischen vier verschiedenen Gerichten wählen. Den aktuellen Speiseplan finden Sie auf der Internetseite:

[www.fleischerei-schempp.de](http://www.fleischerei-schempp.de)

Wenn der Wursthunger schon morgens treibt, der kann sich immer mittwochs auf Kesselwarme Bockwurst und Kesselwarme Bockwurst Kamenzer Art für 85 Cent das Stück freuen - von 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr. Jeden Mittwoch ab 8.00 Uhr und jeden Freitag ab 12.00 Uhr bieten die Schempps am Schlachtag Wurstbrühe und Wellfleisch.

Die Radebeuler werden es wissen: Freitag wird zum Genusstag. Von 17.00 Uhr bis 19.00 Uhr veranstaltet die Land- und Wildfleischerei Schempp den Burger-Abend. Nun können Sie auch in Königsbrück zwischen zwei Klassik-Burgern und einem jede Woche wechselndem Spezialburger wählen. Mit dem leckeren Brötchen vom Bäcker Marlon Gnauck. Probieren Sie es. Sie werden genauso begeistert sein wie wir.

## Ab sofort in Ihrem Briefkasten

Die neue Sommelier-Post

Christoph Schempp hat in Augsburg die Ausbildung zum Fleischsommelier gemacht. Was er da gelernt hat, hat ihn begeistert. Das hier Gelernte über Fleischsorten, über die passende Zubereitung und über das richtige Fleisch für Ihr Lieblingsrezept möchte er mit Ihnen teilen. Deshalb hat er sich etwas Besonderes überlegt. Alle zwei Wochen werden Sie ab sofort in ausgewählten Gebieten die Sommelier-Post in Ihrem Briefkasten finden. Auf der Vorderseite wird Christoph

Schempp Ihnen seinen aktuellen Tipp präsentieren: Wie Sie Fleisch richtig schneiden. Wie Sie schonend garen. Haben Sie schon einmal einen Gulasch über acht Stunden bei nur 120 Grad im Ofen garen lassen? Das wird Sie begeistern. Wie Sie den Schweinekamm fürs Grillfest richtig einlegen. Wie Sie ein Rumpsteak auf den Punkt medium, rear oder medium rear braten. All das will der Fleischsommelier Ihnen mit seiner Post erzählen. Denn Steak ist nicht gleich Steak.

Auf der Rückseite finden Sie die aktuellen Angebote der nächsten beiden Wochen, die Mittagsspeisepläne für die einzelnen Filialen und die besonderen Highlights, die Sie an den vier Standorten erwarten. Zum Beispiel werden Sie informiert, welches der Burger der Woche ist, wann Schlachtag in welcher Filiale ist und wann Sie die Kesselwarme Bockwurst bekommen.

Ab sofort verpassen Sie nichts mehr von der Land- und Wildfleischerei Schempp.



FAMILIE SCHEMP  
LAND- UND WILDFLEISCHEREI

### SOMMELIER-POST

Mein Tipp für Sie:

Ab April 2019 lesen Sie hier alle 14 Tage einen Tipp von Ihrem Fleisch-Sommelier Christoph Schempp - von Besonderheiten zu verschiedenen Fleischstücken über Wissenswertes für Ihre gesunde Ernährung bis zu Tipps und Hinweisen zur Zubereitung Ihrer Lieblingsfleischsorten. Sie dürfen auch Ihre Fragen per E-Mail oder Facebook stellen und die Antwort hier lesen.



[www.fleischerei-schempp.de](http://www.fleischerei-schempp.de)  
[www.facebook.com/fleischerei.schempp](https://www.facebook.com/fleischerei.schempp)

Anbau 13 01561 Tauscha Tel.: 035240 72361	Meißner Straße 279 01448 Radebeul Tel.: 0351 8307109	Weißbacher Straße 28 01936 Königsbrück Tel.: 035795 28672	Königsbrücker Straße 13c 01458 Ottendorf-Okrilla Tel.: 035205 703200
---	--	---	--

## Wie aus dem Rind ein Steak wird

### Über Reifeprozesse und Fleischzuschnitte

Als Fleischsommelier hat Christoph Schempp in Augsburg noch einmal einen ganz neuen Blick auf Fleisch bekommen. Eigentlich müsste man es als Luxus-Gut bezeichnen, wenn dadurch nicht der Eindruck entstünde, dass es viel zu teuer ist. „Ich möchte nicht, dass Fleisch eine Massenware ist. Aber natürlich geht es um den gesunden Mittelweg. Den guten Sonntagsbraten soll sich schon jeder leisten können“, sagt Christoph Schempp.

Dabei kommt es vor allem auf das richtige Fleisch an, und das beginnt bei der richtigen Tierausswahl. Auch bei Rindern gibt es unterschiedliche Rassen, die wiederum unterschiedliche Zusammensetzungen aus Muskeln, Fleisch und Fett haben. Insgesamt gibt es 94 Rassen, nur einige davon sind sogenannte Fleischrassen. Dazu gehören zum Beispiel Limousin und Charolais. Aber - und das überrascht vielleicht - diese können nicht das ganze Jahr über auf der Weide stehen, weil ihr Fell zu dünn ist. Durch den Wechsel aus Weide und Stall entsteht auch eine gute Mischung aus Muskel, Fett und Fleisch.

Ebenso spielen das Geschlecht und die Fütterung eine wichtige Rolle. Für gutes Fleisch ist es wichtig, dass die Tiere einen ausreichenden Fettanteil haben. Das ist bei weiblichen Tieren vor allem Färsen der Fall. Ein geschlechtsreifes weibliches Rind wird bis zur ersten Kalbung als Färse bezeichnet. Danach heißt sie dann Kuh. Aber für die mageren Wurst oder den mageren Braten sind auch die männlichen Rinder sehr geschmackvoll.

Beim Futter kommt es besonders darauf an, dass das Futter ohne genmanipuliertes Soja auskommt. Das wirkt sich auf das Wachstum von Muskeln und Fett aus. Wie Sie sehen: Es

gibt nicht die perfekte Rasse, die perfekte Haltung oder das perfekte Futter. Es kommt auf die Kombination an.

Auf die Suche nach dieser vollmundigen Mischung hat sich Christoph Schempp mit den Bauern seines Vertrauens gemacht. Beide arbeiten Hand in Hand und testen, welches Futter bei welcher Rasse zum perfekten Stück Fleisch für Ihren nächsten Grillabend wird. „Mein Vater und ich suchen die Tiere immer selbst beim Bauern aus. Das ist uns wichtig. Auch, weil wir so immer wieder in den direkten Kontakten mit unseren Bauern kommen. So ein Gespräch am Rande stärkt die Partnerschaft enorm“ berichtet Schempp.

Geschlachtet werden die Tiere in einem kleinen Rinderschlachtbetrieb bei Großenhain. Auch hier steht die Partnerschaft im Vordergrund. Schempps können die großen Rinder nicht selbst schlachten, möchten aber das Tierwohl und die Fleischqualität im Blick behalten. Deshalb schaffen sie die Tiere nicht zum Großbetrieb, sondern zum Handwerksmeister ihres Vertrauens. Hier können Sie sicher sein, dass das von ihnen ausgesuchte Tier schonend geschlachtet wird und auch bei ihnen nach einer gewissen Abhängzeit direkt ankommt. Verwechslungen sind ausgeschlossen.

Bei der Land- und Wildfleischerei kommen die Rinder dann in Hälften an. Der Fleischsommelier Schempp kann mit seinem Vater, Fleischermeister Thomas Schempp, die richtigen Zuschnitte auswählen. Neben den Klassikern der Rindslende und des Roastbeefs oder den bekannten T-Bone-Steaks und Rib-Eye-Steaks gibt es ab sofort ganz besondere Fleischzuschnitte aus dem Rind. Onglais, Flank- oder Flapsteak sind Mus-



kelstücken aus dem Bauch. Sie sind sehr geschmackvoll, teilweise marmoriert und dadurch sehr zart. Das Vegas-Strip-Steak ist die Schaufeldeckel aus dem Vorderviertel - also dem Blatt. Das Flat-Iron-Steak ist aus dem Mittelbug ohne Sehne auch aus dem Vorderviertel. Das Fledermaus-Steak wird aus dem Schlossknochen gewonnen.

Eines haben alle gemeinsam: Es sind ganz zarte Stücke vom Rind, die bisher in Deutschland wenig bekannt sind. Das möchte Schempp ändern. Aber auch er kann nicht alles auf Lager

haben. Exotische Zuschnitte wie Brisket gibt es nur auf Vorbestellung. Und ganz nebenbei: Auch vom Schwein können Sie Neues probieren wie etwa den Spieß vom Kacheldeckel oder das sogenannte Secredo.

Bei Rindfleisch kommt es auf die Reifung an. Es gibt verrückte Reifeverfahren wie Asche-Reifung, Wasser-, Gin- oder Baffri-Box, die Fettreifung oder die Zartmachung durch Zusatzstoffe. Die Schempps haben sich aus technologischen Gründen für das Wett-Ageing und das Dry-Ageing entschieden.

Der größte Unterschied besteht darin, dass die klassischen Stücke trocken reifen, deshalb heißt das auch Dry-Ageing. Diese reifen im Stück am Knochen ohne jegliche Verpackung. So wird Sauerstoff zum Schlüssel im Reifungsprozess, der mindestens drei Wochen dauert. Dadurch wird das Fleisch besonders zart.

Die neuen Zuschnitte - auch Cuts genannt - reifen hingegen in einem speziellen Steak-Papier unter Vakuum. Das Steak-Papier sorgt dafür, dass das Fleisch von einem nicht so sauren Milieu umgeben ist und damit keinen metallischen Geschmack erhält. Die Reifung findet also ohne Sauerstoff statt, das macht das Fleisch besonders saftig.

## Die Lagerung ist wichtig

### Ein neuer Fleischschrank

Nach dem Straßenbau folgte der Ladenumbau. Familie Schempp hat ihren Stammsitz in Tauscha für Sie modernisiert und umgebaut. In der größeren und moderneren Auslage können Sie mehr küchenfertige Produkte direkt im Laden kaufen. Auch die Salatauswahl ist nun größer - egal ob Kartoffelsalat, Fleischsalat oder Wurstsalat - es wird Ihnen schmecken. Und als Besonderheit können Sie samstags ab 7.30 Uhr Brötchen vom Echten Bäcker aus Ottenhof-Okrilla für ein perfektes Frühstück kaufen.

Außerdem hat sich Christoph Schempp einen Traum erfüllt. Er hat für den Stammsitz in Tauscha einen sogenannten Dry-Age-Schrank gebaut. Hier werden die Fleischstücke gelagert, die nach ganz besonderen Reifeverfahren behandelt werden, wie zum Beispiel Dry Age. „Dieser Schrank gibt allen einen ganz anderen Einblick in unsere Arbeit und wird hoffentlich unsere Kunden genauso begeistern wie mich. Sie können sich das Stück Fleisch selbst aussuchen, das sie dann kaufen“, sagte der Junior-Chef Schempp.



#### Ab sofort alles vom Rind

Burger-Patties: reine Rinderburger oder Schwein und Rind gemischt jeweils in Paketen zu vier Stück zum Grillen

Rinderkraftbrühe im Glas für mehr Energie im Alltag oder bei Krankheit zur Unterstützung der Erholung

Rinderknochen und Rinderherz

Alles vom Rind vorbestellbar

## So haben Sie noch nie gegrillt

Zwei Fleischsommeliers zeigen Ihnen, wie jedes Steak gelingt

### Grillevents

für 30 bis 400 Personen

mit Equipment und Geschirr  
je nach Kundenwunsch

telefonische Beratung unter  
035240/72361

oder Voranfrage unter  
post@fleischerei-schempp.de



## Grillabend am 3. Mai 2019

Zwei Sommeliers - vier Grills - Ihr Genuss. Das ist das Motto am ersten Mai-Wochenende in Tauscha. Christoph Schempp, Fleischsommelier, und Ronny Paulusch, diplomierter Fleischsommelier, zeigen Ihnen, wie jedes Steak gelingt.

Dafür bringen die beiden insgesamt vier verschiedene Grills zum Einsatz: den klassischen Weber-Grill, den Napoleon-Grill, ein Big Green Egg und einen Oberhitze-Grill.

Sie zeigen Ihnen mit verschiedenen Techniken, wie man Rind, Schwein und Geflügel besonders zart grillt, wie Sie verschiedene Garstufen gut abschätzen können und warum die verschiedenen Grills so wichtig sind. Denn es ist nicht so einfach, ein Steak für verschiedene Gäste zu grillen. Die einen mögen es eher durchbraten, die anderen medium, der dritte steht auf Röstaromen. Am 3. Mai können Sie den Unterschied schmecken und ganz neue Welten entdecken. Aber keine Angst, Sie müssen das nicht selbst können. Schließlich gibt es ja auch noch die, die zwar gern essen, aber nicht gern grillen. Für die bietet die Land- und Wildfleischerei ihren Grillservice natürlich auch bei Ihnen zu Hause an. Fragen Sie im Stammsitz oder in einer der Filialen, die Mitarbeiter beraten Sie gern.

Am ersten Mai-Wochenende geht es aber nicht nur um Technik, sondern auch um das rich-

tige Stück Fleisch. Sie können gern die verschiedenen Cuts probieren - und das alles zum Preis von nur 15 Euro pro Person für die Speisen, Getränke sind extra.

Dazu gibt es verschiedene selbstgemachte Dips und Salate, die sie auch im Partyservice von Schempps bestellen können. Und natürlich wird zwischendurch auch mal Gemüse gegrillt. Sie sollen ja schließlich sehen, was auf so einem Grill so geht. Abgerundet wird das Angrillen mit verschiedenen Bratwurstsorten, die Sie ebenfalls alle testen und kosten können. Passend zum Steak gibt es Craftbeer aus der Köttsch Brauerei in Radebeul. Die Brotwaren bringt der Echte Bäcker aus Ottendorf-Okrilla.

Die Schempps bitten Sie freundlich um Voranmeldung für diesen besonderen Abend.

Und damit Sie alles, was Sie gekostet haben, auch mit nach Hause nehmen können, hat der Laden bis 20 Uhr geöffnet.

### Grillabend

3. Mai 2019  
16.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Ticket: 15 Euro (Speisen inklusive)

Brotwaren vom Echten Bäcker aus Ottendorf-Okrilla

Craftbeer aus der Köttsch Brauerei in Radebeul

Anmeldung unter  
post@fleischerei-schempp.de  
oder in ihrer Filiale

Filiale in Tauscha bis 20 Uhr  
geöffnet zum Einkaufen

## The holy Trinity of BBQ

Für alle, die mehr wissen wollen, und den Meistern nicht nur beim Grillen zuschauen wollen, bietet die Land- und

Wildfleischerei Schempp einen Grillkurs der besonderen Art am 15. Juni 2019 an. Fleischsommelier Christoph Schempp und sein Kollege aus Wien, der diplomierte Fleischsommelier Ronny Paulusch suchen gemeinsam mit Ihnen nach der Holy Trinity of BBQ. Frei übersetzt: Das heilige Triple vom Grill.

Sie bieten Ihnen Neues vom Schwein, stellen Ihnen verschiedene neue Rinder-Cuts vor und zeigen Ihnen, was der Unterschied zwischen Holzkohle, Keramik und Gas beim Grillen ist.

Auch Beilagen werden gegrillt. Als besonderes Highlight kommen die Desserts vom Grill. So etwas haben Sie noch nicht erlebt. Die Geschmacksexplosion kann man sich schon beim Gedanken daran vorstellen. Und für alle, die sich mit BBQ auskennen, darf natürlich auch der Smoker nicht fehlen. Bringen Sie also etwas Zeit mit. Genuss hat nämlich so gar nichts mit Eile zu tun.

Für 89 Euro pro Person, bzw. 79 Euro pro Person im Vorverkauf bis 30.04.2019, können Sie sich diesen besonderen Abend gönnen. Oder Sie verschenken dieses Erlebnis. Zu Ostern so kurz vor der anstehenden Grillsaison sicher für den einen oder anderen eine Idee.

Wenn Sie Fragen dazu haben, steht Ihnen Christoph Schempp auf den bekannten Wegen per Telefon, E-Mail oder Facebook gern zur Verfügung.

### Grillkurs

15. Juni 2019  
15.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Ticket: 89 Euro  
(Speisen inklusive)  
Vorverkauf 79 Euro  
bis 30.04.2019

Brotwaren vom Echten Bäcker aus Ottendorf-Okrilla

Craftbeer aus der Köttsch Brauerei in Radebeul

Tickets unter  
post@fleischerei-schempp.de  
oder in ihrer Filiale  
oder unter 035240/72361



### IMPRESSUM

Wurstblatt März 2019

Auflage:

Erscheinungsdatum:

Inhaltlich verantwortlich:

7. Ausgabe, 30.500 Stück

16. März 2019

Christoph Schempp

Herausgeber:

Kontakt:

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

Fotos:

Seite 1:

Seite 2:

Seite 3:

Seite 4:

Augsburger Fleischerschule

Africa Studio/istock

Christoph Schempp

Christoph Schempp

Christoph Schempp

Alexas\_Fotos/pixabay.com

Christoph Schempp

Druck:

Wochenkurier-Verlag