



## 2018 stehen Ihre kulinarischen Wünsche im Mittelpunkt

Die Land- und Wildfleischerei Schempp stellt Ihr Küchenteam vor. André Kühne (links) arbeitet als Partyservice-Leiter mit Sybille Bartsch (rechts) und einer weiteren erfahrenen Kollegin in der Küche an einer kulinarischen Linie, die Sie begeistern wird. Natürlich werden dabei nur die Produkte der Fleischerei Schempp und ihrer Partner verwendet.

## LEITARTIKEL



ANDRÉ KÜHNE  
über sich selbst  
und seine neue  
Aufgabe

Die Küche ist mein Reich. Hier fühle ich mich wohl. Hier bin ich kreativ. Das verdanke ich vor allem meiner Familie. Schon mit zwölf Jahren schaute ich ihnen über die Schultern – beim Kochen und Servieren.

Seither ist Kochen meine Leidenschaft. Und ich habe dabei immer von den Großen profitiert. Bei Kolja Kleeberg und Benjamin Biedlingmaier lernte ich die Sternküche kennen. Steffen Blunck führte mich in die Besonderheiten der Pâtisserie ein. Tolle Menschen, die meinen Weg begleiten. Und mir gezeigt haben, wie ein Abend für die Gäste etwas Einmaliges wird.

Ob im Weingut DREI HERREN, bei Gräfes Wein & Fein oder auf Schloß Wackerbarth – all meine beruflichen Stationen waren spannend, herausfordernd und für sich eine tolle Zeit.

Nun möchte ich all mein Können und meine Erfahrung in der Land- und Wildfleischerei Schempp einbringen. Das ist etwas Besonderes. Als Koch weiß man: Das Gericht ist nur so gut wie die Lebensmittel, die man verwendet. Nun bin ich nah dran an den Lebensmitteln und ihrer Herstellung. Für einen Koch purer Luxus. Der Partyservice bei Schempps wird meine neue Herausforderung. Darauf freue ich mich. Und ich freue mich auf Sie! Auf ein baldiges Kennenlernen.

Ihr André Kühne

## Kochen mit den eigenen Produkten

### Frische Lebensmittel stehen auch beim Kochen im Mittelpunkt

Die Land- und Wildfleischerei Schempp ist bekannt dafür, Tradition und Moderne zu verbinden. Schon oft haben wir an dieser Stelle über die traditionellen Herstellungsmethoden für Wurst und Fleisch berichtet. Auch beim Kochen finden die eigenen Produkte den Weg in Topf und Pfanne. Nun bekommt Köchin Sybille Bartsch Unterstützung vom neuen Partyservice-Leiter André Kühne. Gemeinsam werden sie das Angebot erweitern.

#### Salat ist nicht gleich Salat

Die Feinkostsalate der Land- und Wildfleischerei Schempp werden mit den eigenen Produkten hergestellt. Als Leser des Wurstblattes wissen Sie: Alle Tiere kommen von Partnern, denen Schempps seit Jahren vertrauen. Das Fleisch wird traditionell und hochwertig verarbeitet. Für die leckere Feinkost wird das Fleisch selbst abgekocht, die Wurst nach

Schempp'scher Tradition hergestellt. So verlassen über 100 Kilogramm Salat jede Woche die Küche. Sie können Fleischsalat mit und ohne Gurke, Rindfleischsalat, Geflügelsalat, Kartoffelsalat, Käsesalat, Vorderschinken-Lauch-Salat und Eiersalat genauso genießen wie den Schinkentraum. André Kühne wird als Partyservice-Leiter neue Salate kreieren und neue Dips und Soßen für den Grill entwickeln. Das Küchenteam wird ihn dabei unterstützen und auch hier Neues und Bewährtes zusammenbringen.

#### Für den schnellen Hunger

In ihrem hauseigenen Imbiss in Radebeul bieten Schempps Ihnen Kessulgulasch, verschiedene Eintöpfe und zwei täglich wechselnde Gerichte. André Kühne wird auch hier seine Kreativität einbringen und mit dem Team die Gerichte für den Imbiss verfeinern. Sie werden sehen: Auch einfache Speisen

wie Gulasch können eine ganz besondere Note erhalten.

In Ottendorf können Sie schon heute Eintöpfe und den Kessulgulasch genießen. Mit dem Erscheinen dieser Ausgabe wird es dieses Angebot auch in Tauscha geben. Schon an dieser Stelle versichern Schempps: „Trotz Baustelle sind wir in Tauscha für Sie da.“

#### Für Zuhause

Sie wollen die Schempp'schen Gerichte auch Zuhause genießen? Kein Problem. Jede Woche werden die Speisen in Gläser abgekocht. Gulasch, Wildgulasch, Wildsuppe, Flecke, Soljanka, Würzfleisch, Kochklops, Rouladen, Bolognese, Chili con Carne und verschiedene Fonds werden Ihre Lieben Zuhause begeistern. **Maßgeschneidertes Catering** Der Partyservice-Leiter André Kühne wird mit dem Küchenteam für Sie die tollen Produkte der Schempps zu leckeren, modernen Gerichten verarbeiten.

Egal, ob kleine Familienfeier oder großes Firmenevent – die Schempps sorgen für Ihr leibliches Wohl. Sie können ein klassisches Buffet bestellen, Ihren Gästen Fingerfood servieren oder einen besonderen Grillabend gestalten. Von 10 bis 300 Personen werden alle satt.

Geplant sind bis 2019 drei verschiedene Varianten: günstige Gerichte für Ihre Party, klassische Buffets für Jedermann und hochwertige Kulinarik für die besonderen Momente im Leben.

André Kühne bringt dafür viel Erfahrung mit. Er hat bereits in vielen Restaurants gearbeitet, das eine oder andere auch mit aufgebaut und zuletzt als gastronomischer Leiter auf dem Weingut DREI HERREN in Radebeul die Gäste verwöhnt. Nun wird er Sie als Kunden mit seinen Kochkünsten und den traditionellen Produkten begeistern und überzeugen.

### In dieser Ausgabe

#### LAMM IM FRÜHLING

Mit der Schäferei Elstner aus Schweppnitz haben die Schempps auch einen zuverlässigen Lieferanten für Lammfleisch. Erfahren Sie mehr auf Seite 2

#### KAUFEN IN IHRER NÄHE

Die dritte Filiale hat Familie Schempp in Ottendorf-Okrilla eröffnet und ihr Automaten-Netzwerk ausgebaut. Lesen Sie von den neuen Angeboten. Seite 3

#### MITARBEITER GESUCHT

Werden Sie Teil der Familie Schempp. Fleischer, Verkäufer, Köche und Auszubildende – Jede und Jeder ist willkommen. Seite 4

## GUTSCHEIN FÜR UNSERE KULINARISCHE SALATBAR

Im Februar laden wir Sie ein, unsere verschiedenen Salate zu kosten. Mit diesem Gutschein erhalten Sie 10 Prozent Nachlass auf unsere Salate bei Ihrem Einkauf in allen Filialen und am Verkaufsmobil.

Die Aktion läuft vom 7. Februar bis 28. Februar 2018.



## GUTSCHEIN FÜR KESSELGULASCH ODER EINTOPF

Im Februar laden wir Sie ein, unsere Mittagsgerichte zu testen. Mit diesem Gutschein erhalten Sie eine Portion Kessulgulasch oder eine Portion Eintopf für 3 Euro statt 3,50 Euro in allen Filialen.

Die Aktion läuft vom 13. Februar bis 28. Februar 2018.



## Glückliche Lämmer

Schempps stellen ihre Lieferanten vor

Noch ist es kalt. Noch können wir uns nur mit der Vorfreude auf den Frühling warm halten. Bald aber ist wieder Ostern und die Zeit für frisches Lammfleisch naht. Jeden 2. Mittwoch im Monat gibt es bei der Land- und Wildfleischerei Schempp Lamm zu kaufen. Eine kleine Ausnahme bildet der Februar. Hier gibt es das Lammfleisch am 3. Mittwoch, damit Sie in Ruhe Fasching feiern können. Aber schon jetzt - wie jeden Monat - können Sie bei Schempps Lammfleisch vorbestellen.

Auch bei den Lämmern setzen Schempps auf einen zuverlässigen Partner: die Schäferei Elstner aus Schwepnitz, OT Cosel. Der erste Platz beim Landeswettbewerb für tiergerechte und umfreundliche Haltung 2007 beweist, dass dieses Vertrauen gerechtfertigt ist.

Seit 1995 hält Familie Elstner ihre Schafe und Lämmer in Cosel. Sie bewirtschaften mit 900 Mutterschafen 100 Hektar Grünland. Darunter finden sich ganz unterschiedliche Rassen: Schwarzkopf, Suffolk und Berichon du Cher. Diese Rassen sind sogenannte Fleischschafe, die besonders viele wertvolle Stücke besitzen. Fast alles vom Tier kann verwertet werden. Außerdem ist der Fettgehalt dieser Tiere sehr gering und macht sie so zu einem gesunden Teil einer ausgewogenen Ernährung.

Die Rassen werden von Elstners noch züchterisch im Herdbuch betrieben. Ein Herdbuch ist ein Zuchtbuch, in dem die Abstam-

mung der Zuchttiere, Tierfamilie oder Stämme nachgewiesen werden. Das ist besonders wichtig, weil damit sichergestellt wird, dass auch die Nachkommen die gute Eigenschaften der Mutterschafe erben. Mit dieser Dokumentation der Zucht können auch Sie sicher sein: Die Lämmer sind gesunde und artgerecht gehaltene Tiere. Sie werden nicht aus falschen Gründen überzüchtet. Ein Qualitätsmerkmal, das auch die Land- und Wildfleischerei seit Jahren überzeugt.

Im Winter betreibt Klaus-Peter Elstner mit seinem Team die Wanderschafhaltung von Lauchhammer bis Laussnitz. Das heißt, die Herden ziehen von Weide zu Weide, immer da, wo es neue Futterflächen gibt. Oft sind dies Futterflächen, die nicht von anderen Tieren genutzt werden, wie zum Beispiel Ödland oder Nachweide von abgeernteten Ackerflächen. Das hilft auch der Natur, denn die Wanderschaft wird von den natürlichen Jahreszeiten definiert. So stehen die Tiere eben nicht immer auf der gleichen Pachtfläche oder im Stall.

Die Schäferei Elstner ist ein Familienbetrieb, der von Klaus-Peter Elstner geführt wird. Er ist seit 1983 Schäfer und seit 2003 Schäfermeister. Er steht für eine gesunde Schafhaltung. Helfen Sie dabei mit und entscheiden Sie sich für das gute Fleisch - kaufen Sie Ihr Lamm bei der Fleischerei Schempp.

Bestellen Sie schon jetzt ihren Osterbraten in den Filialen vor.



## Lammragout mit Frühlingsgemüse

André Kühne verrät sein Lieblingsgericht von Paul Bocuse

### Zubereitung

**Schritt 1:** Lammschulter und -nacken in vier Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebeln und zwei Möhren schälen und fein würfeln. Zwei Tomaten in grobe Stücke schneiden.

**Schritt 2:** Olivenöl und 20 Gramm Butter in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten braun anbraten. Zwiebel- und Möhrenwürfel untermischen und etwa fünf Minuten schmoren. Zu viel austretendes Fett abschöpfen. Mehl über Fleisch und Gemüsestäuben und etwa zwei Minuten schmoren.

**Schritt 3:** Vier Knoblauchzehen mit Schale ausdrücken. Staudensellerie in Stücke schneiden. Beides mit zwei Stängeln Petersilie, Thymian, Lorbeerblättern, Tomatenwürfeln und

Dosentomaten zum Fleisch geben. Etwa 500 bis 600 Milliliter Wasser (Gemüse und Fleisch sollten knapp bedeckt sein) angießen und alles aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Abdecken und etwa 60 Minuten schmoren. Nach Belieben nach 50 Minuten etwas Fett abschöpfen.

**Schritt 4:** Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen, abgießen, abkühlen lassen und schälen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit den Kartoffeln in einen anderen Topf geben. Die Schmor-sauce durch ein Sieb streichen. Die passierte Sauce zu Fleisch und Kartoffeln geben und 25 Minuten garen.

**Schritt 5:** Von den Frühlingszwiebeln das Grün abschneiden. Die übrigen zwei Knoblauchzehen schälen. Weiße Rübchen und

die restlichen zwölf Möhren schälen und schräg in Stücke schneiden. Die übrigen zwei Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und achteln.

**Schritt 6:** Restliche 20 Gramm Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Möhren und weiße Rübchen zufügen und andünsten. 100 Milliliter Wasser zugeben, salzen, pfeffern und etwa zwanzig Minuten schmoren. Nach zehn Minuten die Tomaten zugeben und mitgaren. Das Gemüse mit dem Kartoffel-Lamm-Ragout mischen, fünf Minuten schmoren. Von den übrigen drei Stängeln Petersilie die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Mit dem Lammragout anrichten. Zubereitungszeit: 70 Minuten

### GEWINNSPIEL



Das Lamm allein macht noch keinen Braten. Es braucht auch ein gutes Re-

zept und ganz viel Liebe beim Kochen. Das Rezept kommt von Paul Bocuse, das gute Fleisch von Schempps, die Liebe muss von Ihnen kommen. Lassen Sie alle an dem Ergebnis teilhaben.

Die Land- und Wildfleischerei Schempp ruft dazu auf, ein Foto Ihres Lammbratens auf der Facebook-Seite zu posten: <https://www.facebook.com/fleischerei.schempp/> Das Foto, das die meisten Likes erhält, wird belohnt. Der Koch darf sich in der Filiale seines Vertrauens das Geld für den Lammbraten zurückholen. Also ran die Töpfe. Es lohnt sich.

### Zutaten für 4 Personen

1 kg	Lammschulter
1 kg	Lammnacken
200 g	weiße Zwiebeln
14	mittelgroße Möhren
4	Tomaten
3 EL	Olivenöl
40 g	Butter
1 EL	Mehl
6	Knoblauchzehen
1	Stange Staudensellerie
5	Stängel Petersilie
1	Stängel Thymian
2	Lorbeerblätter
1	kleine Dose Tomaten (240 g)
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
750 g	kleine, neue Kartoffeln
6	Frühlingszwiebeln
2	weiße Rübchen

## Jetzt für Sie auch in Ottendorf-Okrilla Dritte Filiale eröffnet



Sie haben schon oft von der Land- und Wildfleischerei Schempp gehört und möchten gern die Wurst mal kosten? Kein Problem. Denn mit der neuen Filiale in Ottendorf-Okrilla haben Sie nun an drei Standorten die Möglichkeit, die Schempp'schen Produkte zu kaufen. Sie finden die Land- und Wildfleischerei im alten Penny, neben dem heutigen Tedi und der Bäcker Hofmann auf der Königsbrücker Straße in Ottendorf-Okrilla. Durch ein paar Umbaumaßnahmen ist eine moderne Verkaufsstelle entstanden, in der Sie täglich

von 7.00 Uhr bis 18.00 Uhr einkaufen können, samstags sind die beiden Verkäuferinnen von 7.00 Uhr bis 11.30 Uhr für Sie da. Egal, ob Wurst, Feinkostsalate, Käse oder Fleisch - hier finden Sie alles für Ihr leibliches Wohl. Aber auch vor Ort können Sie den kleinen und großen Hunger stillen. Dienstags können Sie Kesselgulasch genießen. Jeden Mittwoch gibt es von 7.00 bis 9.00 Uhr kesselwarme Bockwurst für 0,80 Euro oder kesselwarme Bockwurst Kamenzer Art für 0,85 Euro. Donnerstags verwöhnen Schempps Sie mit

klassischen oder auch mal ausgefallenen Eintöpfen. Freitags ab 12.00 Uhr bieten Schempps Ihnen alles vom Schlachtfest: Wellfleisch, Wurstbrühe, Grützewurst sowie frische Blut- und Leberwurst. So ist jeder Tag etwas Besonderes bei Schempps in Ottendorf-Okrilla. Auch hier möchten Schempps Sie von ihren Produkten überzeugen. Sie verkaufen und verarbeiten auch für Ottendorf-Okrilla Fleisch aus eigener Schlachtung. Die Wurst stellen sie handwerklich her. Sie können Schwein, Lamm, Wild und Sachsendglück-Rind kaufen.



## Die drei Automaten Wenn es mal schnell gehen muss



Sie haben es eilig? Die Filiale der Land- und Wildfleischerei Schempp, in der Sie immer einkaufen, hat schon geschlossen? Kein Problem. Ihre Lieblingsprodukte können Sie auch an den Schemppomaten kaufen. Immer frisch können Sie verschiedene Wurstsorten, Grillfleisch oder Fertiggerichte außerhalb der Öffnungszeiten erwerben. Sie finden die Schemppomaten an drei Standorten. In Radebeul zahlen Sie bequem mit EC-Karte. Nach einem Einbruch musste die Landfleischerei leider hier die Barzahlung weglassen. In Tauscha und Volkersdorf zahlen Sie gern bequem auch bar. Darüber hinaus bieten andere Händler die Produkte der Familie Schempp an. So finden Sie die leckere Wurst im Hofladen Weixdorf in Liegau-Augustusbad und Moritzburg und im

E-Markt in Radeburg und Großenhain. Damit die Produkte immer frisch sind - bei den Händlern, in den Filialen, in den Automaten und im Verkaufsmobil - haben Schempps einen klimatisierten Verpackungsbereich gebaut und eine neue Mitarbeiterin nur für die Verpackung eingestellt. So stimmt die Frische, die Qualität und der Geschmack. So, wie Sie es von Schempps gewöhnt sind.

### Standorte Schemppomaten

- Tauscha an der Fleischerei**  
Anbau 13  
01561 Tauscha
- Radebeul an der Fleischerei**  
Zugang über Bahnhofstraße  
01445 Radebeul
- Volkersdorf**  
bei Johne und Lorenz  
01471 Volkersdorf

## Trotz Baustelle für Sie erreichbar

Wie es so ist: Man kann es nicht jedem recht machen. Wird die Straße nicht saniert, merkt man jedes Schlagloch auch am eigenen Körper. Wird die Straße dann doch neu gemacht, ärgern wir uns morgens und abends 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. Beim ersten Bauabschnitt können Sie ohne Probleme aus Richtung Radeburg die Land- und Wildfleischerei Schempp erreichen. Im zweiten Bauabschnitt erreichen Sie die Fleischerei aus Richtung B98. Zu jeder Zeit ist die Zufahrt bis an die Fleischerei frei. Natürlich können Sie auch gern in den anderen beiden Filialen - in Radebeul und in Ottendorf-Okrilla - ihren Einkauf erledigen. Oder Sie kom-

men an den Verkaufswagen. Die genauen Standorte finden Sie hier: <http://www.fleischerei-schempp.de/standorte/verkaufsauto.html> Verzichten Sie nicht auf Ihre Lieblingswurst und lassen Sie sich nicht von den Umleitungsschildern stoppen. Kommen Sie nach Tauscha und kaufen Sie beim Fleischer Ihres Vertrauens. Übrigens: Ab sofort gibt es auch in Tauscha dienstags leckeren Kesselgulasch und donnerstags Eintopf für Sie. Mittwochs gibt es wie seit 40 Jahren Kesselwurst.



## Werden Sie Teil der Familie Schempp

Wir suchen Mitarbeiter und Auszubildende. Bewerben Sie sich jetzt.



Team Tauscha und mobiler Verkauf



Team Ottendorf-Okrilla



Team Radebeul



Team Produktion & Verpackung

Wer bei den Schempps arbeitet, gehört zur Familie. Das ist seit vielen Jahren so. Und die Familie wächst. Heute arbeiten in der Land- und Wildfleischerei Schempp 20 Mitarbeiter, darunter ein Lehrling. Familie Schempp ist es wichtig, dass alle sich persönlich kennen und schätzen. Respekt und Zusammenhalt stehen an oberster Stelle. Dieses familiäre Flair fördert den Spaß an der Arbeit – und das schmeckt man. Die Ausbildung junger Menschen gehört dabei genauso dazu wie die kontinuierliche

Weiterbildung der Mitarbeiter. Wissen weitergeben, junge Menschen an die Produkte heranführen und damit auch die Qualität der Fleisch- und Wurstwaren zu sichern, gelingt so von Generation zu Generation. In den letzten 20 Jahren haben alle Lehrlinge Ihre Ausbildung bestanden. Egal, ob als Fleischereifachverkäufer/in oder Fleischer/Fleischerin oder als Auszubildende in diesen beiden Berufen, hier finden Sie Ihre neue berufliche Herausforderung. Machen Sie es wie Tobias Fiebig und ent-

scheiden sich für eine Ausbildung zum Fleischer. Sie lernen, wie Tiere geschlachtet werden, wie das Fleisch professionell vom Knochen gelöst wird und wie die Wurst in die Pelle kommt. „Das sagen vielleicht viele über ihren Beruf. Aber ich bin überzeugt: Ich lerne den schönsten Beruf, den das Handwerk zu bieten hat“, sagt Tobias Fiebig mit einem Lachen im Gesicht.

Bei den Schempps erwartet Sie ein unbefristetes Arbeitsverhältnis, eine leistungsgerechte Bezahlung und ein angeneh-

mes Betriebsklima. Sie haben die Chance auf den Einstieg in ein dynamisches Umfeld mit hervorragenden persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten. Berufs- und Schutzkleidung wird Ihnen gestellt. Bewerben Sie sich also gleich als Fleischereifachverkäufer/in oder als Fleischer/Fleischerin. Bei den Schempps können Sie sich und Ihr Wissen einbringen, damit die Kunden auch morgen noch voller Vorfreude in eine leckere Wurst beißen können. Werden Sie Teil der Familie Schempp.

### Bewerben Sie sich jetzt

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Anschreiben inkl. Gehaltsvorstellung und frühesten Einstiegstermin, Lebenslauf, Zeugnisse) per E-Mail oder auch per Post an folgende Adresse bzw. E-Mail-Adresse:

E-Mail: [post@landfleischerei-schempp.de](mailto:post@landfleischerei-schempp.de)

Fleischerei Schempp  
Christoph Schempp  
Anbau 13  
01561 Tauscha

### Wir brauchen Sie!

Sie glauben an die Qualität traditioneller Handwerkskunst? Sie möchten, dass auch Ihre Enkelkinder noch den Unterschied zu Laborfleisch schmecken? Dann sind Sie bei uns richtig! **Wir suchen ab sofort einen Fleischer (m/w) für unseren Betrieb.** Wir suchen Sie! Damit wir auch in Zukunft noch jeden Schritt vom ganzen Schwein bis zur fertigen Wurst in Handarbeit machen können.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Land- und Wildfleischerei Schempp  
Herrn Christoph Schempp  
Anbau 13  
01561 Tauscha

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

### Rette die Wurst!

Deine Freunde wissen nicht, was Formfleisch ist? Du schon. Deine Freunde wissen nicht, dass auch die Pelle vom Tier stammt? Du schon. Deine Freunde essen die Wurst, als würde Sie auf Bäumen wachsen? Du willst das ändern? Dann komm zu uns und rette mit uns gemeinsam die echte Wurst und den echten Braten. **Mach eine Ausbildung zum Fleischer/Fleischerin oder Fleischereifachverkäufer/in**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Land- und Wildfleischerei Schempp  
Herrn Christoph Schempp  
Anbau 13  
01561 Tauscha

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

### Probier es aus!

Du weißt noch nicht, welchen Beruf du später mal erlernen willst? Dann probier dich aus. **Bei uns in der Land- und Wildfleischerei Schempp kannst du ein Praktikum machen und sehen, wie aus einem Schwein eine Leberwurst im Glas wird. Du kannst in jeden Bereich reinschnuppern: Produktion, Verpackung und Verkauf. Trau dich und melde dich bei uns, gern auch über PN bei Facebook.**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Land- und Wildfleischerei Schempp  
Herrn Christoph Schempp  
Anbau 13  
01561 Tauscha

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

### LAND- UND WILDFLEISCHEREI SCHEMPP - WO SIE UNS FINDEN:

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

Montag: montags starten wir die frische Produktion

Dienstag - Freitag 8.00-18.00 Uhr

Samstag 8.00-11.30 Uhr

E-Mail: [post@fleischerei-schempp.de](mailto:post@fleischerei-schempp.de)  
Internet: [www.fleischerei-schempp.de](http://www.fleischerei-schempp.de)

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

Montag: montags starten wir die frische Produktion

Dienstag - Freitag 8.30-18.00 Uhr

Samstag 8.00-12.00 Uhr

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

Montag: montags starten wir die frische Produktion

Dienstag - Freitag 7.00-18.00 Uhr

Samstag 7.00-11.30 Uhr

### IMPRESSUM

Wurstblatt Januar 2018  
Auflage: 5. Ausgabe, 34.000 Stück  
Erscheinungsdatum: 7. Februar 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](mailto:post@fleischerei-schempp.de)  
[www.fleischerei-schempp.de](http://www.fleischerei-schempp.de)

Fotos: Seite 1, 3 und 4: Land- und Wildfleischerei Schempp  
Seite 2: Schäferei Elstner

Druck: Wochenkurier-Verlag