

RICHTER

Erzgebirge

HEIMISCH IM GUTEN GESCHMACK.

50 JAHRE · 50 GRÜNDE





MAN SOLL DIE FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN.

In diesem Jahr heißt das für uns:
50-jähriges Firmenjubiläum! 1969 gründete Dieter Richter die Fleischerei als Familienunternehmen – und das ist es bis heute. Auch mit 800 Mitarbeitern verteilt über 140 Filialen verstehen wir uns als große Familie. Das ist unser Erfolgsgeheimnis und das kann ruhig jeder wissen.

Auf der Suche nach verborgenen, staunenswerten und köstlichen Anekdoten, die noch nicht jeder kennt, haben wir fleißig im Hier und Jetzt recherchiert – statt in der Vergangenheit zu kramen und schwarz-weiße Bilder chronologisch zu sortieren. Herausgekommen ist diese Jubiläumsbroschüre, frei nach dem Motto: **50 Jahre – 50 Gründe.**

Wo ist die Zeit nur hin? Wir haben schon so viele Firmenjubiläen gefeiert, aber das 50ste ist ein magischer Meilenstein. Deshalb möchten wir das besondere Jahr mit Ihnen, unseren Kundinnen und Kunden, Weggefährten, Freunden, Lieferanten und Bekannten, feiern und mit diesem Buch von Herzen **DANKE** sagen.

Dieter Richter, Marco Richter, Dennis Richter
Geschäftsleitung





JAHRE - 50 GRÜNDE

1

ZWEITE AMTSSPRACHE: ERZGEBIRGISCH

„Mr sprachn fließend Erzgebirgsch“ von der Geschäftsführung bis zum Fahrer, von der Fachverkäuferin bis zum Koch. Daher verstehen wir uns so gut auf die erzgebirgische Küche und ihre traditionellen Rezepturen.



2

AUS LIEBE ZUM FLEISCHER-HANDWERK

Wir vertrauen in das über Jahrhunderte gepflegte und ständig vertiefte Wissen unseres Handwerks.

Dazu gehört, dass wir Roh- und Zusatzstoffe schonend und sorgsam einsetzen. So garantieren wir Sicherheit und Transparenz bei der Herstellung unserer Produkte. Wir setzen auf moderne Technik und entwickeln innovative Verarbeitungstechnologien. Unseren Erzeugnissen geben wir Zeit zu reifen und sich geschmacklich zu entfalten. Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges, exquisites Fleisch- und Wurstangebot sowie hochwertige Imbissgelegenheiten und Mittagstische. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen, regionalen Rezepturen als auch von zeitgemäßen Ernährungsbedürfnissen inspirieren.



3

≈ 180 TONNEN

Wurst- und Pökelwaren, Feinkost-erzeugnisse und Convenience-Artikel werden pro Woche bei Richter Erzgebirge in Oederan produziert.



4

IMMER EHRlich AUS DEM BAUCH HERAUS

Die wohl meist gestellte Frage an Marketingleiterin Claudia Richter ist die, ob sie überhaupt noch Wurst essen könne? Darauf antwortet Sie immer mit einem herzhaften „Ja!“
Wir bei Richter lieben einfach, was wir tun und was wir verkaufen.

5

DAS ERZGEBIRGE IM NAMEN

Unser Unternehmenssitz ist **Oederan**, die Stadt des Klein-Erzgebirges. Hier haben wir unsere Wurzeln, hier ist unsere Heimat wie auch der Ursprung unserer naturbelassenen Produkte.

RICHTER

Erzgebirge

HEIMISCH IM GUTEN GESCHMACK.

6

RICHTER MACHT DEN UNTERSCHIED

Das größte Lob sind zufriedene **Kunden**. Dafür arbeiten bei Richter Erzgebirge alle Mitarbeiter vom Band bis in die Chefetage fleißig und akribisch an ihren Produkten. Wie beim Eiersalat zum Beispiel, der laut einer Kundin schon ein bisschen teurer sei als woanders. Und doch greift sie immer wieder zu, weil er eben auch besser schmeckt als woanders.



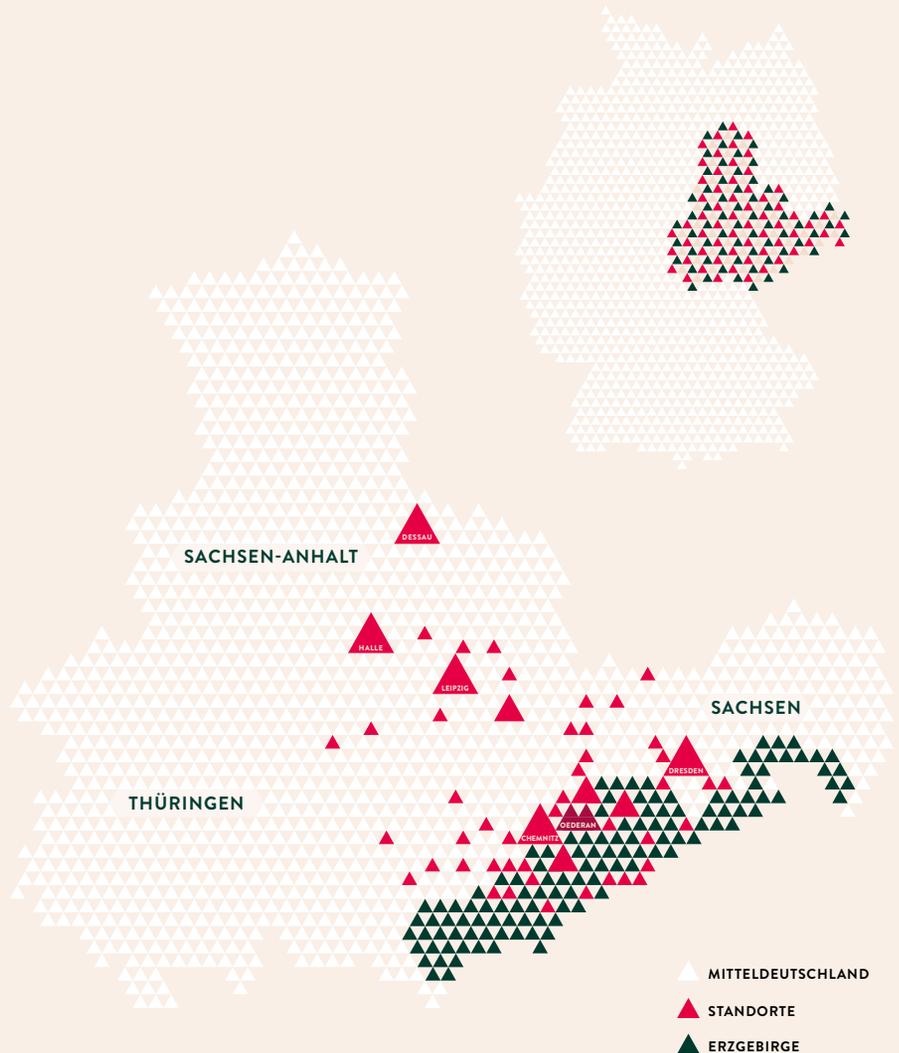
7

VON OEDERAN IN DIE WELT

Mit Richter wächst das Erzgebirge über sich hinaus. **Ein Netz aus über 140 Filialen** hat die Familie Richter in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen gespannt. Das macht uns zum größten Filialist in Mitteldeutschland und dem zweitgrößten in Deutschland. Mit einem Team aus Verkaufsleitern und Fachberater/-innen wird das Geschehen im Verkauf gesteuert. Neue Produkte

und Aktionen werden gemeinsam besprochen, getestet und zum Verkauf angeboten.

Dieter Richter schaut gern in den Filialen vorbei: „**Es ist wichtig, dass sich immer mal jemand von der Familie zeigt. Das schätzen die Mitarbeiter und fühlen sich dem Unternehmen stärker verbunden.**“





8

ZWEI VOLLTREFFER FÜR DIE UNTERNEHMENSNACHFOLGE

Auch wenn Dieter Richter Visionär, Vordenker und Macher zugleich ist, so hätte er es wohl nicht so weit gebracht ohne seine Familie. Während er in den 70er-Jahren von früh bis spät in der Fleischerei die Tierhälften zerlegte und Wurstwaren produzierte, kümmerte sich seine Frau Helga um den Verkauf im Laden in der Bahnhofstraße in Oederan. Sie und die Oma übernahmen die Erziehung der Kinder. Die Belohnung nach dem strengen Hausaufgabenritual mit der Mutter, waren für die beiden Söhne die Fußballspiele im Hinterhof der Fleischerei mit dem Vater. Ein Ausgleich, der sowohl den Jüngeren als auch dem „Alten“ nach einem harten Arbeitstag richtig gut tat.

Spaß auf und an der Arbeit ist bei den Jungs wohl hängen geblieben. Beide taten es dem Vater gleich und wurden Fleischermeister. Heute führen sie die Geschäfte gemeinsam.



9

FACHKRÄFTE SIND BEI UNS HAUSGEMACHT!

Die Ausbildung des Nachwuchses liegt uns als Unternehmen mit so vielen Mitarbeitern sehr am Herzen. Dafür muss man auch mal umdenken und neue Wege gehen. Um die eigenen hohen Qualitätsansprüche zu wahren, wurde die **Richter-Akademie** in den ehemaligen Verkaufsräumen der Fleischerei gegründet und aufgebaut. In dem eigenen Schulungszentrum werden Azubis und BA-Studenten weit über den normalen Ausbildungsplan hinaus ausgebildet. Das umfangreiche Seminarangebot umfasst klassische und topaktuelle Themen und orientiert sich konsequent an den Bedürfnissen der Kunden.

10

QUALITÄT HABEN WIR BESIEGELT!

Das Richtergut-Qualitätssiegel ist ein gelerntes Zeichen für unser unternehmensweites Qualitätsprogramm. Daran erkennen Sie die echte Richter-Qualität wie beispielsweise auf Verpackungen im Supermarkt oder in Verkaufsbroschüren.



Annett König, Schulungsleiterin



11

BEI RICHTER SCHMECKT DIE AUSBILDUNG

Motivierte, junge Leute mit Biss, die sich nicht so leicht die Wurst vom Brot nehmen lassen, sind bei Richter Erzgebirge genau richtig! **Wir stehen Azubis und BA-Studenten als Praxispartner und ausgezeichneten Ausbildungsbetrieb zur Seite.**



Unsere sechs Ausbildungsberufe

- Fleischer (m/w/d)
- Koch (m/w/d)
- Fachkraft für Lebensmittel-
technik (m/w/d)
- Fachkraft für Lagerlogistik
(m/w/d)
- Fachverkäufer (m/w/d)
- Industriekaufmann/-frau

Unsere drei BA-Studiengänge

- Lebensmittelmanagement
- Wirtschaftsinformatik
- Handel, Vertriebs- und
Kooperationsmanagement

Dein Weg zu uns?

- Schicke uns Deine Bewerbung
- über unser Karriereportal:
www.RichterErzgebirge.de/Karriere/
 - oder per E-Mail:
bewerbung@richter-fleischwaren.de
 - oder per Post: Richter Erzgebirge,
Herr Marcel Melzig,
Ringstraße 18 – 20, 09569 Oederan



12

AZUBIS AUF DER ÜBERHOLSPUR

Wir sind stolz und gratulieren unserer Azubine Sandra Hahmann, die **2018 Landessiegerin der Fleischfachverkäuferinnen** geworden ist. In verschiedenen Kategorien konnte sie sich gegen die Konkurrenz aus den mitteldeutschen Bundesländern durchsetzen. So viel Power darf auch mal belohnt werden, wie zum Beispiel mit einem eigenen Firmenwagen. So kann Sandra bei uns weiterhin ordentlich Gas geben! Herzlichen Glückwunsch!



Foto: SFV

13

LERNEN BEI DEN BESTEN



Gute Mitarbeiter zu finden und zu halten ist uns wichtig. Daher investieren wir auch in diesem Jahr jede Menge Zeit und Geld in die Aus- und Fortbildung unserer Mitarbeiter. Die Förderung und Qualifizierung unserer Auszubildenden wird dabei immer wichtiger. Dass wir Preise und Auszeichnungen gewinnen können, haben wir schon mehrfach bewiesen: **Wir sind Ausbilder des Jahres 2005, Ausbildungs-Ass 2005 und 2008**, unter anderem in der Kategorie Handwerk der Wirtschaftsjuvenen Deutschland, und **Ausbilder des Jahres 2008 in der Kategorie Handel**.

14

DER 150. SÄCHSISCHE VERDIENSTORDEN

... ging 2007 an unseren Senior-Chef **Dieter Richter für seinen unternehmerischen Verdienst für den Freistaat Sachsen**. Auf diese Ehrung ist er besonders stolz und trägt die höchste Auszeichnung des Freistaates würdevoll zu offiziellen Anlässen.



15

DER OLYMPISCHE GEDANKE UM DIE ERNÄHRUNG

Seit vielen Jahren setzen wir uns für den **Olympiastützpunkt in Dresden/Chemnitz und Oberwiesenthal** ein. Sport und gesunde Ernährung schließen den Genuss nicht aus, sondern lassen sich perfekt kombinieren. Mit Genuss-Gutscheinen von Richter Erzgebirge wie für Leichtathletin Rebekka Haase und Kugelstoßerin Christina Schwanitz möchten wir zum sportlichen Erfolg unserer Olympioniken beitragen und sie kulinarisch verwöhnen.



Foto: OSP CH/IDD



18

MEHRFACH GOLD FÜR ERSTKLASSIGEN GENUSS

Auch im Jahr 2022 erhielt Richter Erzgebirge für seine Produkte Bockwurst, Käsebeißer, Kassler-leberwurst, Traditionsschinken, Schinkenteewurst und Knoblauch-rohwurst die **DLG-Medaille in Gold**. Das bedeutet, dass unsere Produkte alle Testkriterien der Deutschen Landwirtschafts-gesellschaft (DLG) zur Förderung der Qualität von Lebensmitteln fehlerfrei erfüllt haben. Eine tolle Auszeichnung für unsere Arbeit und ein echter Gewinn für unsere Kunden!

16

EIN FEST FÜR JEDEN GESCHMACK

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir schenken Ihnen mehr Zeit für Ihre Gäste. Ob Rinderrouladen, Kohlrouladen oder Sauerbraten – bei Richters Festbraten ist für jeden etwas dabei. Entdecken und genießen Sie die große Auswahl an köstlichen Festtagessen. Und das Beste daran: **Die Mahlzeiten für je zwei Personen stehen fix und fertig in nur 30 Minuten auf dem Tisch.**



17

KURZE WEGE FÜR LANGE FRISCHE

Unsere Filialen werden täglich beliefert. So schmeckt es am besten und bleibt im Kühlschrank länger frisch. Seit jeher lautet Dieter Richters Credo für Frische: „Wurstaufschnitt darf maximal drei Tage alt sein, dann muss er weg!“ **Wurst und Fleisch künstlich länger haltbar zu machen, kommt bei Richter Erzgebirge nicht in die Tüte.** Gesundheit fängt schließlich bei guter Ernährung an. Darauf legen wir großen Wert.



19

200.000
KUNDEN



kaufen jede Woche bei Richter Erzgebirge ein.



JAHRE - 50 GRÜNDE

20

DAS BESTE FLEISCH AUS DER REGION AUF DEN TELLER

85 Prozent unseres Fleisches beziehen wir von Lieferanten aus der Region. **Unsere Partner sind alle im Erzgebirge heimisch und garantieren erstklassige Herkunft aus kontrollierter Erzeugung.** Qualität heißt Vertrauen und das investieren wir gern in langfristige Lieferantenbeziehungen für unsere benötigten regionalen Rohstoffe. So können unsere Kunden unbeschwert Produkte auf höchstem Niveau genießen!

„Wir sorgen gemeinsam mit unseren Partnern der Landwirtschaft und mit unseren traditionellen Rezepten dafür, die handwerkliche Qualität und Frische des Erzgebirges in die Welt zu tragen“, so Geschäftsführer Dennis Richter.



22

UNNRE HAAMIT IS AAN GESCHENK

Seit 2012 kooperieren wir mit dem **Tourismusverband Erzgebirge** und unterstützen unsere Heimat als Partner des „Heimatgenuss Erzgebirge“ bei der Vermarktung typisch erzgebirgischer Produkte. Mit dem „Haamit-Kist'l“ haben wir beispielsweise das perfekte Andenken für alle Fans des Erzgebirges gepackt.



21

INNOVATIV, INTERESSANT & IRRE LECKER

Die neue Koch-Generation inspiriert uns. TV-Shows, Blogs, Food-Communitys – gesundes und bewusstes Essen ist Teil eines neuen Lifestyles. Den leben wir nur zu gern mit neuen Produkten wie „sous-vide“ gegarte Gänsekeulen, kreativen Rezepten und originellen Angeboten in unseren Filialen und im Einzelhandel.



© Michael Schmidt - www.schmidt.fm

AUSSEN NEU, INNEN TREU

Niemand hätte sich vorstellen können, dass wir einmal das ganze Erzgebirge und Sachsen mit frischen Fleisch- und Wurstwaren versorgen würden, als wir vor 50 Jahren in Oederan die erste Richter-Filiale eröffneten. Höchste Qualität in Sachen Handwerk und Dienstleistung waren damals schon unser Antrieb – und seit den Wendejahren sind wir damit kontinuierlich gewachsen. Eine stärkere regionale Ausrichtung und mehr Klarheit wie Transparenz waren Gründe für die Entstehung der neuen Marke „Richter Erzgebirge“.

Als moderne, vertrauenswürdige Erzgebirgsmarke stehen wir heute für die **Wiederbelebung des (Koch-)Handwerks und die Natürlichkeit der Lebensmittel aus der Region**. Vom Namen über das Erscheinungsbild bis hin zu den Verpackungen, Produkten oder die Einrichtung – mit dem neuen Auftritt haben wir die Weichen für die Zukunft gestellt. Das moderne Design sorgt für eine besser Wahrnehmung beim Verbraucher und eine höhere Aufmerksamkeit in den Filialen und im Regal unserer Handelspartner.





24

IN BESTER GESELLSCHAFT

Seit über 20 Jahren sind wir auf der weltgrößten Nahrungsmittelmesse, der internationalen „Grünen Woche“, vertreten. Neben dem kulinarischen Genuss füttern wir hier auch unseren Geist mit aktuellen Themen der Agrarpolitik aus mehr als 300 Symposien, Fachseminaren, Kongressen und Diskussionsforen.



Verkaufsleiter Carsten Kempe im Gespräch mit Thomas Schmidt (Sächsischer Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft)



CDU Vorsitzende Annegret Kramp-Karrenbauer besuchte unseren Stand



25

GENUSS IM DREIKLANG

Aller guten Dinge sind drei und danach arbeiten wir auch: **Genuss, Natur und Mensch.** Wir greifen das wachsende Heimats- und Qualitätsbewusstsein auf und erfüllen den Wunsch unserer Kunden nach natürlichen, regionalen und saisonalen Produkten.



26

AUGEN AUF IM HANDEL

Ob Rewe, Edeka oder Kaufland, unsere Produkte sind jetzt auch beim Händler Ihres Vertrauens erhältlich. In klarem Design in weiß und rot fallen diese in den Regalen auch schnell ins Auge.



27

VON 5 AUF 800

In nur drei Jahrzehnten haben wir uns vom fünf-Mann-Betrieb zum „Erzgebirgischen Spezialitätenhaus“ mit über 800 Mitarbeitern entwickelt. **Dabei sehen wir uns auch heute noch als eine große Familie.** „Ich kenne zwar nicht mehr alle Mitarbeiter persönlich, aber die meisten. Und sie freuen sich immer, wenn ich mal auf ein Schwätzchen vorbeikomme“, erzählt der Firmengründer Dieter Richter.



28

EIN KÖSTLICHES DUO





JAHRE - 50 GRÜNDE



29

IM GROSSEN UND GANZEN AUSGEZEICHNET

2007 nahm Geschäftsführer Marco Richter den „Großen Preis des Mittelstandes“ in Empfang. Der deutschlandweite Wirtschaftspreis bewertet ausgezeichnete Arbeit und das Unternehmen als Ganzes. Wir erhielten die Auszeichnung nicht nur aufgrund toller Zahlen, sondern für echtes Engagement im Sport, der Agrarwirtschaft, der Krebshilfe etc. sowie für Innovationen und Arbeitsplätze – also für die komplexe Rolle, die Richter Erzgebirge in der Gesellschaft spielt.



30

GEMEINSAM SIND WIR UNWIDERSTEHLICH

Für doppelten Geschmack setzen wir auf die Zusammenarbeit mit bekannten Marken – ob saftiges Grillsteak in original Bautzner-Senf-Marinade oder mit herbfrischem Freiberger-Bier. **Unsere Kunden lieben die Kompositionen aus Ihren Lieblingsmarken.**

31

SCHON BALD UNESCO WELTERBE?

Es war eine kulinarische Entscheidung fürs Erzgebirge als Unternehmenssitz. Wir sind ein heimisches Familienunternehmen mit Sitz in Oederan und fühlen uns der Küchenkultur des Erzgebirges sehr verbunden. Stolz präsentieren wir mit unserer Produktvielfalt und unseren regionalen, naturbelassenen Rezepten eine der beliebtesten Natur- und Urlaubsregionen des Landes. **Mit Spannung erwarten wir im Juli 2019 die Entscheidung über die Aufnahme der Montanregion Erzgebirge/Krušnohoří in die Liste des UNESCO-Welterbes.** Unsere einzigartige Heimat und die damit verbundene Küche wird dann in aller Munde sein.





32

KEINE KOMPROMISSE

... machen wir beim **Lieblingsprodukt der gesamten Richter Belegschaft**: unserem Fleischsalat aus feinem Fleischbrät, mit oder ohne würzigen Gurken und leckerer Salatcreme.

Richters Tipp: Unwiderstehlich lecker auch als „Dressing“ für Nudel- und Kartoffelsalate.

33

DER URSPRUNG GUTEN GESCHMACKS

Um es mit den Worten Dieter Richters zu sagen: „Wir kommen ja aus dem Erzgebirge, wir haben unsere Wurzeln hier und wir lieben unser Handwerk. Das ist der Ursprung.“ Weitere Zutaten für das Erfolgsrezept von Richter Erzgebirge sind traditionelle Werte und die Nähe zur Natur, das Bodenständige, das Handwerkliche, das Echte, das Sächsische, das Familiäre, das Vertraute, das Fleißige und Gründliche, was die Familie Richter, Ihre Mitarbeiter und letztlich auch die Qualität der Produkte seit jeher ausmacht.



34

IHR APPETIT IST UNS BEFEHL

Qualität verpflichtet: In diesem Jahr wählen wir die 3. Wurstkönigin von Sachsen am 23. Juni. Wer die Jury mit Fachkenntnis und Charme überzeugen kann, wird gern gesehene Repräsentantin des Hauses Richter auf Messen, Verkaufsförderaktionen und auf offiziellen Veranstaltungen. **Bewerben können sich Mitarbeiterinnen von Richter Erzgebirge bis zum 30.04.2019.** Wir drücken allen potenziellen Königinnen die Daumen!





35

WEIHNACHTEN LIEGT IN DER LUFT

Wenn die Weihnachtszeit Einzug hält, die Orte märchenhaft verschneit sind und leuchtende Schwibbögen, Engel und Bergmänner in den Fenstern die Besucher grüßen, dann beginnt die Zeit der Erzgebirger. Genau jetzt kann man viele erzgebirgische Traditionen und Bräuche kennenlernen und erleben. Überall liegt der Duft von Weihnachten in der Luft. Genießen Sie beispielsweise an unseren Weihnachtshütten auf dem Annaberger oder Freiburger Weihnachtsmarkt eine echt **Original Erzgebirgische Bratwurst** und tauchen Sie ein in den besonderen Zauber der erzgebirgischen Weihnacht.

36

SCHNELLE KÜCHE FÜR ZU HAUSE

„Weihnachtsduft in jedem Raum ...“ – vor allem aus der Küche duftet es im Advent meist herrlich nach Gans, Rotkohl und Klößen. Auch unser Firmenchef Dieter Richter

kann seinem Lieblingsgericht in der Weihnachtszeit nicht widerstehen und freut sich das ganze Jahr darauf. Fix und fertig erhalten Sie das Festmahl zum Selberkochen für zu Hause. **Zaubern Sie sich in nur 30 Minuten ein komplettes Festtagsmenü auf den Tisch!** Probieren Sie auch unsere zarten Keulen von Ente oder Kaninchen als Menü.





38

ECHTE ORIGINALE UNTER DEN WÜRSTEN

Die Klassiker unter den Richter Produkten basieren auf echten Erfolgsrezepten. Die Original Erzgebirgische Salami zählt zum Beispiel zum Lieblingssnack von Dieter Richter: „Fünf bis sieben Scheiben abends beim Fernsehen – das ist mein Konfekt.“

Ein Muss sind auch die Original Erzgebirgische Rostbratwurst, die Original Erzgebirgische Wiener oder unsere Original Erzgebirgische Schinkenknacker. Letztere wird übrigens seit der Gründung 1969 nach der gleichen Rezeptur hergestellt.

37

MIT MUT ZUM GOLDENEN MEISTERBRIEF

Wikipedia definiert „Mut, auch als Wagemut oder Beherztheit, was bedeutet, dass man sich traut und fähig ist, etwas zu wagen, das heißt, sich beispielsweise in eine gefahrenhaltige, mit Unsicherheiten verbundene Situation zu begeben.“

Wenn es danach geht, haben wir in unserer Firmengeschichte schon oft Mut bewiesen. Allen voran Seniorchef Dieter Richter, der damals viel Geld und Zeit investiert hat, um seinen Traum von einem eigenen Unternehmen zu verwirklichen. Und heute 50 Jahre später hält er den Goldenen Meisterbrief in der Hand – als Auszeichnung für Mut und Mühen sozusagen.



© Sven Gleisberg/Handwerkskammer Chemnitz

39

LECKERE QUAL DER AUSWAHL

Sie können sich schwer entscheiden? Kein Wunder bei der Vielzahl unserer Produkte.

Circa 200 – 400 unterschiedliche Fleisch- und Wurstwaren stehen unseren Kunden je nach Filialgröße zur Verfügung. Sollte Ihr Lieblingsprodukt gerade mal nicht in der Theke liegen, bestellen wir es gern für Sie.



„Mut zu haben bedeutet, eine neue Brücke zu einer neuen Welt nicht nur zu schlagen, sondern sie auch als Erster zu beschreiten.“

(Verfasser unbekannt)



JAHRE – 50 GRÜNDE

40

UNSER 10 PUNKTE QUALITÄTSVERSprechen

LIEFERANTEN AUS DER REGION.

Höchste Qualität und Sicherheit: Richter bezieht über 85 % seines Fleisches von Lieferanten aus der Region.

HÖCHSTE QUALITÄTSANSPRÜCHE.

Richter und seine zertifizierten Lieferanten machen bei der Fleischqualität und den Rezepturen keine Kompromisse.

BESTE BERATUNG VON DEN FACHSPEZIALISTEN.

Wir bei Richter sind kompetent in Sachen Fleisch und dessen Zubereitung.

KURZE WEGE – LANGE FRISCHE.

Unsere Filialen werden täglich beliefert: So schmeckt es am besten und bleibt im Kühlschrank länger frisch.

„RICHTERS MAHLZEIT“ – FRISCH GEKOCHEDES IN UNSEREN FILIALEN.

Die erzgebirgische Alternative zu herkömmlichem Fast-Food! Traditionelle Gerichte für den schnellen Mittagstisch oder das Abendessen. Auch zum Bestellen und Abholen.

„RICHTERS FESTMAHL“ – DIE GOURMET-KÜCHE FÜR ZUHAUSE.

Das saisonale Festmahl für Zwei. Gourmetküche in nur dreißig Minuten zubereitet.

ERZGEBIRGISCHE SPEZIALITÄTEN.

Die Vielfalt und Frische traditioneller, erzgebirgischer Fleisch- und Wurstwaren mit bewährten Rezepturen der Erzgebirgsküche.

DIE VERANTWORTUNG EINES FAMILIENUNTERNEHMENS.

Wir sind kein anonymer Konzern, sondern ein unabhängiges, bodenständiges Familienunternehmen.

GUTES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS.

Richter bleibt seinem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis auch in Zukunft treu.

RICHTER ENGAGIERT SICH FÜR DIE HEIMAT.

Richter fördert die Entwicklung der Naturregion Erzgebirge: Von Jugend und Sport, über Kultur und Küche, bis zu Wirtschaft und Tourismus.

41

AUF INS GRILLGEBIRGE

Im Erzgebirge gibt es ganzjährig eindrucksvolle und kulinarische Leckereien und Gaumenfreuden zu entdecken. Nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern auch im Sommer, wenn die Küche vor die Haustür geholt wird und schmackhafte Grillprodukte aus dem Hause Richter ausgepackt werden. Diese lassen sich am besten an lauen Grillabenden in geselliger Runde mit Familie und Freunden genießen.

Die perfekte Einladung in den Feierabend: Wenn der Duft von Holzkohle und das Zischen des gekühlten Bieres die Vorfreude wecken, aber die Glut wie meistens noch eine Weile dauert – dann ist es Zeit für einen Trick. Dieser stammt vom Kochbuchautor Werner Wirth:

Das Grillgut wird langsam und schonend im Backofen bei 70 Grad „vorgegart“ und bekommt dann auf dem Grill in kurzer Zeit Farbe und Röststoffe für den Geschmack. Außen ist das Fleisch dann knusprig und innen zart und saftig.



42

DAS HANDWERK IST UNSEREN METZGERN NICHT WURST

Auch mit Einzug der neuen Technik und modernen Anlagen in unserem Produktionsbetrieb steht **die Metzger-Handwerkskunst** noch in vielen Abläufen der Fertigung unabdingbar an erster Stelle. So erfolgt die Zerlegung der Tierhälften noch in echter Handarbeit, ebenso erfolgt die Salzung unserer Rohschinkenprodukte von Hand und auch die Gewürze für unsere Produkte werden von Hand abgewogen. Weiterhin lassen wir es uns nicht nehmen, in unserem Feinkostbereich noch viele Salate, Fleischspieße und -spezialitäten von Hand herzustellen und eigenständig abzuschmecken.





43

RICHTER MACHT RICHTIG PARTY

Achtung, dieser Inhalt ist nicht für Vegetarier geeignet! Mit unserem Partyservice verwöhnen Sie Ihre Gäste, erfreuen sich an dem Lob über das leckere Essen und genießen die gesellige Atmosphäre als entspannter Gastgeber.

Wir kümmern uns gern um gutes Essen und helfen Ihnen bei der Planung Ihrer Feier. Lassen Sie sich beim Blättern in unserem Katalog inspirieren und von unseren Köstlichkeiten verführen. Ob Familienfeier, Firmenveranstaltung, Business-Frühstück oder Kindergeburtstag, gemeinsam sorgen wir dafür, dass Ihre Veranstaltung ein tolles Erlebnis wird.

44

FLEISCH IST UNSER GEMÜSE

Fleisch ist schmackhaft und enthält auch **eine Vielzahl wichtiger Vitamine (B 12, A, D, K und sogar C), Mineralstoffe und Spurenelemente wie vor allem Eisen.**

Es zählt aufgrund seines hohen Eiweißgehaltes zu den wichtigsten Produkten der menschlichen Ernährung, denn Eiweiß ist wichtig für die Zellneubildung und Regenerierung. Außerdem belastet eine eiweißreiche Ernährung den Körper nicht so sehr.

45

DAS AUGE KAUFT MIT

Unsere Verkäuferinnen und Verkäufer in den Filialen helfen gerne weiter: **mit Tipps zu Fleisch und guten Rezepten.** Die kompetente Beratung und warum das Auge nicht nur mitisst, sondern auch mitkauft, lernt unser Thekenpersonal in Schulungen zum Beispiel bei Fachberaterin Anett König. Sie weiß, was Kunden wollen: eine kompetente, freundliche Beratung und „emotionale Warenpräsentation“, die Lust auf Genuss macht.



In der Duroc-Schweinerasse, die wir für unser RichterGut-Markenfleisch verwenden, ist durch Züchtung ein deutlich geringerer Gesamt-Fettanteil als noch vor 20 Jahren enthalten. Einige Teilstücke haben weniger als 150 Kilokalorien pro 100 Gramm. **Diese Kombination: wenig Kalorien – viele Nährstoffe wird als hohe Nährstoffdichte bezeichnet.**



46

DAS FLEISCH IST REIF

Dry-Aging beschreibt eines der ältesten Reifeverfahren für Fleisch. In unseren verglasten Reifeschränken hängen bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur besondere Teile von Rind und Schwein, die wir für diese Reife speziell parieren. Hier hängen die Rinderrücken manchmal bis zwölf Wochen und länger, bevor wir sie als Steak oder Braten anbieten.

Qualität braucht Zeit: Bei diesem Reifeprozess kann das Fleisch zwischen 30 und 50 Prozent des Eigengewichts verlieren. Es ist schön feinfaserig und besonders gut von Fett durchzogen. Das Besondere: Während der Reife werden Enzyme aktiviert, die das Fleisch extra zart und geschmacklich hochwertig machen. Denn: Durch eine Entwässerung konzentrieren sich die Fleischaromen. **Es entsteht ein Geschmack, den die Steakexperten als buttrig-nussig beschreiben.**

Ist die Reife beendet, lösen wir das Fleisch vom Knochen und bereiten es für den Verkauf vor. Kenner wissen um den feinen Geschmack. Wir hoffen auch, dass wir Sie von der hohen Qualität der Dry-Aged-Steaks begeistern können. Wir haben für Sie im Sortiment: Entrecôte (Rib-Eye-Steak) und Rumpsteak.





47

2019 LASSEN WIR ES KRACHEN!

Freuen Sie sich auf ein leckeres Jubiläumsjahr! Gemeinsam feiern wir unsere bewährten Klassiker aus der Frischetheke sowie die neuen Snacks und Burger in unseren Filialen. Mit richtig coolen Gewinnspielen, saftigen Steaks und Spießern heizen wir pünktlich zur Grillsaison den heißen Jubiläumssommer ein. Schauen Sie auch auf unserer neuen Facebook-Seite vorbei, dort erfahren Sie immer aktuell, was bei Richter gerade los ist:

www.facebook.com/richter.erzgebirge

48

OHNE SCHMECKT'S NUR HALB SO GUT

Manche Produkte kommen ohne einander nicht aus. Roulade ohne Rotkraut, Bratwurst ohne Sauerkraut? Unvorstellbar. Aber auch dafür haben wir die Lösung. Fertig zubereitet gibt es beides für die schnelle Küche in unseren Filialen sowie im Handel zum Erwärmen und Genießen.



49

NOCH GANZ FRISCH?

Aber immer! Dafür sorgt unser leistungsstarkes Team in jeder Abteilung, ob Einkauf, Lieferung, Zerlegung, Produktion, Verpackung, Versand, Logistik, in den Filialen oder im Lebensmitteleinzelhandel. Denn damit unsere Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch und ansprechend in der Theke präsentiert werden können, laufen unsere Arbeitsprozesse im Hintergrund auf Hochtouren.





50

ZUM SCHLUSS DER CLOU MIT DEM RAGOUT

Schweinsragout im Körbchen

Zutaten: für 4 Stück

Ragout :

200 g Schweinekeule
ohne Fett, ohne Schwarte,
in sehr kleine Würfel ge-
schnitten (Tipp: Fleisch
leicht angefroren schneiden)
Öl zum Anbraten
1 mittlere Knoblauch-
zehe, fein gehackt oder
zerdrückt

1 TL Currypaste
3 EL Erdnussbutter
1 EL Sojasauce, hell
½ Bund Korianderblätter,
frisch, gehackt

Teigkörbchen:

250 g Weizenmehl
2 EL Olivenöl
50 ml Wasser
Prise Salz

Zubereitung:

Für das Ragout etwas Öl im Wok erhitzen, das Fleisch zügig anbraten. Die restlichen Zutaten zugeben und nochmals kurz durchschwenken. Mit Salz abschmecken, im warmen Teigkörbchen anrichten und mit frischem Koriandergrün dekorieren.

Die Teigkörbchen können Sie gebacken kaufen oder selbst herstellen nach folgendem Rezept:

Teig aus Mehl, Öl, Wasser und Salz gründlich kneten, zugedeckt ruhen lassen und dann sehr dünn ausrollen. Daraus gleichmäßige Quadrate schneiden und jeweils zwei Blätter sternförmig in eine Muffinform legen. Bei 200 Grad sechs bis acht Minuten backen und noch warm befüllen.

