



WEIHNACHTSPOST

Metzgerei **Quartier**

CURRYQ
Die frische Tochter der Metzgerei Quartier

Quartier Kurier

Frische Neuigkeiten von Ihrer Metzgerei Quartier • Ausgabe Dezember 2011

Kleve • Kranenburg • Rindern



Ein Traum, die AIDA unter dem Weihnachtsbaum!

Seit dem 1. Dezember bei jedem Einkauf in unseren Metzgereien + CurryQ's kostenlos ein Los!

Nach der großen Spannung vom letzten Jahr und den unglaublich positiven Reaktionen von Gästen und Kunden blieb uns für die Weihnachtszeit 2011 keine andere Wahl: Die Weihnachtstombola rund um die AIDA Reise muss wiederholt werden!

Auch in diesem Jahr erhält der/die Gewinner/in einen Reisegutschein über 1.000 €! Dieser Gutschein kann für eine Reise mit der AIDA oder aber auch für andere Reisewünsche eingelöst werden. Unterstützt werden wir bei dieser Aktion von „Ihr Reiseplaner - GÜNTHER & BERGMANN“ aus der Neuen Mitte Kleve. Aber auch die weiteren Preise können sich sehen lassen. Insgesamt 100 Preise erwarten Sie, z. B. Einkaufsgutscheine, Präsentkörbe und andere leckere Gewinne aus unseren Metzgereien oder CurryQ's. Weitere Infos auf unserer Homepage.

Und so können Sie gewinnen: Ab dem 1. Dezember erhalten Sie bei jedem Einkauf in einem unserer Geschäfte (Metzgereien, CurryQ's, KücheQ und auch die Mensen der HRW) ein Los, das bei der gro-

ßen Gewinner-Ziehung dabei ist. Je öfter Sie bis Weihnachten eines unserer Geschäfte besuchen, umso mehr Lose können Sie sammeln, wodurch sich Ihre Chancen erhöhen. Ein Los gibt es immer, unabhängig von der Höhe Ihres Einkaufes. Und nun wird es spannend.

Unmittelbar nach Geschäftsschluss am Heiligen Abend findet die Ziehung statt. Ab 16 Uhr werden die Gewinn-Nummern auf unseren beiden Homepages und ab dem 27. Dezember in unseren Filialen bekannt gegeben. Mit etwas Glück könnte die AIDA dann bei Ihnen unter dem Weihnachtsbaum liegen..... Wir drücken die Daumen! Unsere besten Wünsche für eine schöne und besinnliche Weihnachtszeit und ein glückliches Jahr 2012!

**Lothar und Daniel Quartier
und die Teams der Metzgereien und CurryQ-Filialen**

Machen Sie mit bei der CurryQ-Tombola

Auch in diesem Jahr winken wieder 100 tolle Gewinne bei unserer Tombola. Die Gewinner werden bei der Ziehung am 24. Dezember 2011 ermittelt. Sie werden ab 16 Uhr auf beiden Homepages und nach den Feiertagen in allen Geschäften bekannt gegeben. Viel Glück!

- 1. Preis** Eine Reise mit der AIDA im Wert von 1.000 €
- 2. Preis** Einkaufsgutschein im Wert von 150 €
- 3. Preis** 1/2 Schwein, fein zerlegt

Mit freundlicher Unterstützung von **GÜNTHER & BERGMANN**
Ihre Reiseplaner.

Am Heiligabend sind alle Metzgereien von 7.00 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet. Die Metzgerei in der Frische Arena Kranenburg sowie alle CurryQ's sind bis 14 Uhr geöffnet.

www.metzgerei-quartier.de • www.curryq.de



Wir bedanken uns für den Klever Unternehmerpreis und möchten gerne etwas zurückgeben. Helfen Sie uns zu helfen und unterstützen Sie mit uns ISAR Germany

Helfen Sie uns!

Vom Verkauf der luftgetrockneten Mettwurst werden 5 € an die Hilfsorganisation abgeführt! Wie in den letzten Wochen von den Medien berichtet, läuft seit dem „Unternehmerpreisabend“ unsere Aktion „Helfen Sie uns zu helfen“.

Unsere Aktionswurst

Die Wurst zur Aktion sollte mehrere Kriterien erfüllen. Erstens, sie muss den Kunden gut schmecken; zweitens, sie muss einen guten Absatz garantieren und drittens, soll sie die Tradition unseres Unternehmens wiedergeben. Schnell war eine Entscheidung gefunden und so wurde an diesem Abend unsere „luftgetrocknete Mettwurst“ zur Wurst für unsere Aktion erklärt. Nach einer Rezeptur von Karl Quartier, der so seine Wurst in den 30er und 40er Jahren bei Hausschlachtungen auf den Höfen herstellte, übernahm Erich Quartier dann in den 60er Jahren die Rezepturen für seine Metzgerei auf der Hoffmannallee in Kleve. Auch heute finden noch viele Rezepte von Karl und Erich Quartier in unseren Metzgereien ihre Anwendung, ebenso das der luftgetrockneten Mettwurst.

Das ist ISAR Germany

Die Hilfsorganisation ISAR Germany (International Search and Rescue) ist sicherlich vielen Menschen von der Berichterstattung in



Nachrichtensendungen und Magazinen ein Begriff. Die Kleverin Daniela Lesmeister ist Vorsitzende der Organisation und nahm 2010 den Bambi in der Kategorie Stille Helden entgegen. Noch in diesem Jahr wird der Bambi in unserem Hauptgeschäft ausgestellt.

ISAR Germany ist ein Zusammenschluss von Rettungsspezialisten aus verschiedenen Feuerwehren und Hilfsorganisationen. Die Organisation hilft bei besonderen Katastrophenlagen wie Einstürzen, Explosionen, Erdbeben, Flutkatastrophen und Vermisstenfällen, führt aber auch die medizinische Versorgung bzw. Nachsorge von Katastrophenopfern durch. Dieses Jahr war ISAR Germany bei der Hungersnot in Afrika oder bei der Flüchtlingskatastrophe in Libyen vor Ort. Sämtliche Hilfsmaßnahmen finanzieren sich über Spenden, alle Mitarbeiter sind ehrenamtlich tätig.

Ihre und unsere Spenden werden dort ankommen, wo sie gebraucht werden! Direkt bei ISAR Germany und direkt bei Daniela und Michael Lesmeister!

Helfen Sie uns zu helfen!

In der Weihnachts-Metzgerei...

...Kochen wir sogar Ihren Weihnachtsbraten! „Weihnachten kommt immer so plötzlich“, so kommt es vielen Menschen in unserer schnelllebigen Zeit vor. In unseren Metzgereien und in KücheQ sieht das allerdings anders aus. Schon seit einigen Wochen planen wir sorgsam unsere Sortiments-, Spezialitäten- und Küchenangebote. Küchenleiter Jörg Brauer und sein Team werden auch in diesem Jahr für Sie eine „Nachtschicht“ einlegen, damit am Samstag, dem 24. Dezember alles frisch und lecker für Sie bereit steht. Die Fleischgerichte werden in praktischen Einwegbehältern verpackt. **Wir möchten Sie bitten, Ihre Bestellung von fertig gebratenen Artikeln bis Dienstag, den 20. Dezember 2011 in einer unserer Metzgereien abzugeben.**

Eine leckere Überraschung...

Ihnen fehlt noch ein Geschenk? Wie wäre es mit einem **Präsentkorb** aus unserer Metzgerei? Wir bieten chice und geschmackvolle Körbe in allen Preiskategorien an. Auch aus unserem kleinen aber feinen Angebot von Weinen findet man schnell einen guten Tropfen zum verschenken, z. B. „**Die Chronik von Kleve**“. In unseren Weinregalen finden Sie Teil 2 und Teil 3 der interessanten Serie.

In jedem Jahr ein schönes Weihnachtsgeschenk sind unsere **Geschenk-Gutscheine** aus der Metzgerei und den CurryQ's. Die Gutscheine aus den CurryQ's gibt es ab sofort in sechs verschiedenen Motiven und können nun auch nach Ihren Wünschen ausgestellt werden.



Unsere Köche kochen Ihren Weihnachtsbraten:

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen	5,90 € p.P.
Damwildgulasch mit Waldpilzen in Preiselbeersauce	7,90 € p.P.
Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholderrahmsauce	7,50 € p.P.
Geschmorte Kalbsbraten mit Pfifferlingen in Bärlauchrahm	6,90 € p.P.

Große Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ in kräftiger Bratensauce	4,50 € p.P.
Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce	6,90 € p.P.
Apfelrotkohl	2,20 € p.P.
„Niederrheinische Hochzeitssuppe“ Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage	2,90 € p.P.



Unsere Weihnachtsangebote

Gültig vom 12. bis 24. Dezember 2011



Qualitätsfleisch aus regionaler Vermarktung

Rinderrouladen
garantiert Oberschale

100g € 1,29

Rinderbraten

der zarte Braten aus der Keule

100g € 1,19

Rinderhüftsteaks

zart abgehangen

100g € 1,99

Kalbsbraten

1A Qualität aus eigener Schlachtung

€ 1,59

Kalbsschnitzel € 2,20

Kalbsschlemmerpfanne

100g € 1,59

Aus der Zucht von unserem Gesellen Alain Hasenfratz, Emmerich

Frische Kaninchen

100g € 1,15

Aus der Aufzucht von Haus Riswick

Damwildbraten

aus der Keule, o. Kn.

100g € 2,99

Hähnchenbrustfilet

100g € 0,89

Deutsche Weihnachtspute frisch

100g € 0,84

Lummerbraten

100g € 0,75

Kochmettwurstchen

ger. u. unger.

100g € 0,79

Gehacktes, gemischt

100g € 0,49

Specklappchen, mager vom Bauch

100g € 0,39

Schweinebratenaufschnitt

100g € 1,39

Roher Schinken

100g € 1,89

Landleberwurst grob und fein

100g € 0,99

KücheQ

kocht lecker, fix und fertig für Ihre schnelle Küche

Kleber Kartoffelsuppe

100g € 0,35

Monatsniedrigpreise Dezember 2011

Die Wurst zum Klever Unternehmerpreis:

Luftgetrocknete Mettwurst

100g € 2,29

Helfen Sie uns zu helfen!

Wir führen 5 € pro verkauftes kg an die Hilfsorganisation ISAR Germany ab!

Clever Wintertraum

eine feine Sahneleberwurst, gefüllt mit Preiselbeeren und grünen Pfeffer, im Naturdarm abgefüllt und mild geräuchert, mhhhhh

100g € 1,49

Beinscheiben

für eine kräftige Suppe

100g € 0,75

Dicke Rippe, ger. u. unger.

100g € 0,42

Kleber Mett

100g € 0,89

Pikantje, 48 % F.i.Tr., am St.

100g € 0,79

Ab Montag, den 12. Dezember 2011 stellen wir täglich frisch für Sie eine ganz besondere Ware her. Die

Schlesische Weißwurst.

Unsere Meister kuttern feinstes Kalbsbrät mit Milch und einem Hauch von Zitrone.

Das Brät wird in einen zarten Naturdarm gefüllt und fertig ist eine köstliche Delikatesse, die dann von Ihnen nur noch kurz gebraten werden muss.

100g
1,59€

Frisches Wild und Geflügel aus Ihrem Fleischer-Fachgeschäft

Frische Geflügelspezialitäten, die Sie besser vorbestellen sollten:

Puten
Putenoberkeulen
Gänse
Gänsekeulen
Gänsebrust
Poularden
Enten, Entenbrust

Frisches Lammfleisch aus Kalkar:

Lammkeulen
Lammlachse
Lammschulter
Lammkotelett
und alles andere vom Lamm

Damwild von Haus Riswick:

Rehbraten mit und ohne Knochen
Rehrücken
Rehfilet
Rehsteaks
und alles andere vom Reh oder Spieß

Kaninchen aus Emmerich:
Kaninchen

Frisches Wild:

Hase
Hasenkeulen
Hasenrücken
Alles vom Wildschwein
Alles vom Hirsch

Meine Weihnachtsbestellung

Sollten auch Sie Ihre Fleisch- und Wurstwaren vorbestellen, möchten wir Sie bitten, Ihre Bestellung rechtzeitig abzugeben. Damit würden Sie uns sehr entgegenkommen. Wir versichern Ihnen, dass wir alle Fleisch- und Wurstwaren sorgfältig für Sie aussuchen, sodass Sie allerbeste Qualität erwarten können. Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis Dienstag, den 20. Dezember 2011 auf.



Name	Ort
Straße	Telefon
<input type="checkbox"/> Donnerstag, 22.12. <input type="checkbox"/> Freitag, 23.12. <input type="checkbox"/> Samstag, 24.12.	E-Mail

Fleisch, Geflügel- und Wildspezialitäten:

Wurst, Käse und Salate:

Regionale Vermarktung konsequent umgesetzt

Im Grunde war es nie anders und doch haben wir noch nie so konsequent gehandelt wie jetzt. Das Fleisch vom Schwein war schon immer und ist noch immer das meistgekauftete Fleisch aus unseren Theken. Schon seit 42 Jahren kaufen wir unsere Schweine direkt vom Bauernhof ein. Gerade beim Einkauf von Schweinen ist es wichtig auf den Transportweg zu achten. Bauer



Lothar und Daniel Quartier beim Vieheinkauf in Kranenburg-Niel.

Toni Hübeckers Hof liegt nur fünf Transportminuten vom Schlachthof entfernt. So entsteht für die Tiere kein Stress und die Fleischqualität bleibt erhalten. Rinder und Bullen kaufen wir bei mehreren Bauern ein. Wer unsere Werbung verfolgt, weiß, dass unsere Schlachttiere überwiegend aus Kranenburg oder Rindern kommen. Auch die Kaninchen haben ab sofort das Prädikat "Made in Kleve" verdient. Unser Mitarbeiter Alain Hasenfratz (der Name ist fast Programm ;)), züchtet in Emmerich Kaninchen und kann uns so für das Weihnachtsfest mit einer sehr guten Qualität beliefern. Mit besonderer Freude bieten wir Ihnen Damwildfleisch aus der Aufzucht vom LWZ Haus Riswick an. Immer wieder berichten uns Kunden, wie sehr sie von dem Geschmack und der Zartheit dieses Fleisches begeistert sind.

Natürlich ist und bleibt die Produktion feiner Fleisch- und Wurstwaren unser Kerngeschäft. Schon seit 41 Jahren ist es uns wichtig, besondere Qualitäten aus eigener Aufzucht einzukaufen. Wir pflegen die Kontakte zur Landwirtschaft aus gutem Grund, denn nur so ist es möglich, für unsere Metzger und Köche Basismaterial zu beschaffen, woraus die leckerste Wurst oder der geschmackvollste Braten entsteht.

Als Kunde unserer Metzgerei dürfen sie sicher sein, dass wir auch in diesem Jahr ein frisches und erstklassiges Fleisch- und Wurstsortiment für Sie bereithalten.

MADE IN KLEVE - Tradition die man schmeckt!



Currywurst
mit Pommes und Mayo
+ 0,5 l Getränk

CURRYQ

jetzt **4,90 €**

gültig bis 31. Dezember 2011



Grünkohl
mit Kochmettwurstchen
+ 0,5 l Getränk

CURRYQ

jetzt **4,90 €**

gültig bis 31. Dezember 2011