kostenlos

So wird **Weihnachten 2026** zum entspannten **Genuss-Highlight**

Der exklusive Weihnachtsratgeber von Körners Hofladen

Körners Hofladen



Das erwartet Sie:

- **Menüvorschläge für Familien, Genießer und alle mit wenig Zeit**
- **Der Weihnachts-Zeitplan: Was Sie wann erledigen, damit Sie am 24. Dezember nicht in der Küche durchdrehen.**
- **Profi-Tipps vom Küchenchef, damit dein Braten garantiert gelingt**

Liebe Leserin, lieber Leser,

Weihnachten gibt es nur einmal im Jahr. Und jedes Jahr ist es wieder ein ganz besonderer Moment. Uns von Körners Hofladen liegt die Beziehung zu unseren Kunden besonders am Herzen. Deshalb wünschen wir uns, dass Sie aus diesen Feiertagen etwas wirklich Besonderes machen – und dass wir Sie dabei als Ihren kulinarischen Partner begleiten dürfen.

Eine Metzgerei ist heute nicht mehr nur der Ort, an dem man Fleisch und Wurst kauft. Wir verstehen uns als Partner fürs ganze Jahr: mit Rat, mit Ideen und mit Produkten, auf die Sie sich verlassen können. Seit 2004 sind wir gerne für Sie da.

Genau deshalb haben wir diesen Ratgeber für Sie entwickelt. Sie finden darin Menüideen, einen Zeitplan und viele kleine Tipps, mit denen Ihre Weihnachtstage entspannter und genussvoller werden.

Für wen ist dieser Ratgeber?

Dieser Ratgeber richtet sich an alle, die gerne gutes Fleisch und gute Wurst genießen und dabei keine Abstriche machen möchten. Er richtet sich an Sie, die gerne wissen möchten, wo der Ursprung der Produkte liegt - nämlich mitten in Friedberg!

Kurz gesagt: Er richtet sich an alle, denen Weihnachten nicht einfach wurscht ist.
Wir gehen auf ganz unterschiedliche Situationen ein – die Familie mit kleinen Kindern, die Genießer, die etwas Außergewöhnliches suchen, und alle, die wenig Zeit haben und trotzdem glänzen möchten. Suchen Sie sich einfach das heraus, was zu Ihnen passt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Ausprobieren – und freuen uns schon jetzt darauf, Sie in der Weihnachtszeit mit unseren Spezialitäten zu versorgen.

Ihr Stephan Körner
und das ganze **Team von Körners Hofladen**



Körners Hofladen

Warum Weihnachten so wichtig ist

Weihnachten ist für viele Menschen eine besondere Zeit: Gemeinsam essen, zur Ruhe kommen und schöne Momente miteinander verbringen. Damit Sie die Feiertage genießen können, helfen eine gute Vorbereitung und ein paar praktische Tipps.

Die Bühne gehört an Heiligabend und den Weihnachtsfeiertagen Ihnen – Ihrer Küche, Ihrem Esstisch, Ihrem Zuhause.

Und seien wir ehrlich: Jeder Gastgeber möchte an diesem Abend ein bisschen glänzen. Nicht mit Perfektion, sondern mit diesem einen Moment, wenn der Braten auf den Tisch kommt und alle kurz still werden.

Damit genau das gelingt, überlassen wir Weihnachten nicht dem Zufall. Ein guter Plan, die richtigen Zutaten und ein paar Kniffe vom Fachmann – mehr braucht es nicht.

Auf den folgenden Seiten finden Sie drei Wege durch die Feiertage.



Weihnachten mit Kindern

Gemeinsam kochen, gemeinsam genießen

Seite 4 + 5



Weihnachten für Genießer

Wenn es etwas ganz Besonderes sein darf

Seite 6



Weihnachten mit wenig Zeit

Gelingsicher, ohne stundenlang in der Küche zu stehen

Seite 7

Weihnachten mit Kindern

gemeinsam kochen, gemeinsam genießen

Erinnern Sie sich an Ihr erstes Weihnachten, an dem Sie in der Küche „mithelfen“ durften? Vielleicht war es nur das Umrühren der Soße. Aber Sie waren dabei – und genau das ist geblieben.

Kinder vergessen die Geschenke schneller als die Momente. Deshalb unser Vorschlag:
Machen Sie das Weihnachtsessen zum gemeinsamen Erlebnis.

Menüvorschlag

	Vorspeise	Hauptgang	Nachtisch
			
	Brätspätzlesuppe	Rindsgulasch mit Spätzle	Bratapfel mit Vanillesoße
Aufgabe für die Kinder:	Brätspätzle in die Suppe geben	Gemüse schneiden	Äpfel füllen



Rindsgulasch

für 4 Personen

1 kg	Gulaschfleisch vom Rind
250 g	Zwiebeln
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
1 Glas	Rinderfond
1 TL	Paprikapulver scharf
2 TL	Paprikapulver edelsüß
1 EL	Majoran
1 TL	Kreuzkümmel
½ TL	Pfeffer
	Salz
3	Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Fleisch scharf anbraten und beiseitestellen
2. Zwiebeln anbraten
3. Mit Fond ablöschen und die übrigen Zutaten hinzugeben
4. Fleisch zurück in den Topf geben
5. 2 bis 2,5 Std. schoren lassen
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Korners Hofladen

Unsere Gelingprodukte für den Heiligabend,
wenn die Kinder aufgeregt warten

Leberkäse zum Ausbacken

1,65 €/100 g

mit Kartoffelsalat und frischen Brezen

Schweinsbrat-würste mit gekochtem Sauerkraut

Schweinsbratwürste 1,85 €/100 g
Gekochtes Sauerkraut 0,53 €/100 g

Feines für die Weihnachtsfeiertage

Weihnachten ist das Fest der Familie. Das bedeutet: gemeinsam Zeit verbringen, zusammen kochen und anschließend in gemütlicher Runde genießen.
Machen Sie Ihr Weihnachtsessen zu einem besonderen Highlight für die ganze Familie! Mit unserem Rindsgulasch-Rezept auf Seite 4 gelingt das ganz einfach. Und das Beste: Auch die Kleinsten können beim Kochen fleißig mithelfen.
Damit an Weihnachten mehr Zeit für die Familie bleibt, lässt sich das Gulasch wunderbar am Vortag vorbereiten. Am Festtag muss es dann nur noch langsam erwärmt werden.
Denn wie heißt es so schön? Aufgewärmt schmeckt Gulasch fast noch besser!



Weihnachten für Genießer

Wenn es etwas ganz Besonderes sein darf

Für manche ist das Weihnachtsessen kein Essen. Es ist ein Erlebnis.

Der Moment, in dem das Messer durch ein perfekt rosa gebratenes Filet gleitet. Der erste Bissen, der zeigt, dass sich das Warten gelohnt hat. Wenn Sie zu diesen Menschen gehören, ist diese Seite für Sie.

Unsere Festtags-Highlights

Rinderfilet

Zartes, rosa gebratenes Rindfleisch
Edles Rindfleisch vom Pinzgauer Ochsen oder von der Färse. Direkt aus Friedberg von unserem Partnerbetrieb Martin Augustin.

Rinderlende

Ente & Gans

Der klassische Festtagsbraten
Enten & Gänse vom Bachbauernhof aus Holzheim.
Puten vom Fischerhof aus Hohenfurch.
Nur auf Vorbestellung erhältlich
(**Bestellschluss**: Gänse 9.12.;
Enten & Puten 18.12.).

Wild

Wildes Weihnachten
Wildfleisch von Jagdrevieren des Wittelsbacher Lands.
Nur auf Vorbestellung erhältlich.
Schnell sein lohnt sich.

Profi-Tipp vom Küchenchef

Wählen Sie ein Gericht, das Sie schon einmal gekocht haben und das Ihnen gut gelingt. Was sich vorbereiten lässt, erledigen Sie am Vortag. So bleibt am Festtag mehr Zeit für Ihre Gäste.



Weihnachten mit wenig Zeit

gelingsicher, ohne stundenlang in der Küche zu stehen

Das Jahr war voll. Der Kalender bis zum 23. Dezember ausgebucht. Und für den eigenen Privatkoch hat es – ganz ehrlich – noch nicht ganz gereicht.

Trotzdem soll Weihnachten gelingen. Sie möchten am Tisch sitzen, mit Ihren Gästen anstoßen und zuhören, statt in der Küche nach der Bratenzeit zu sehen.

Die gute Nachricht: Das müssen Sie auch nicht. Wir haben vorbereitet – Sie müssen nur noch genießen.

So einfach geht´s

1. **Auswählen:** Produkte aus unserem Sortiment aussuchen

2. **Vorbestellen:** Gänse bis spätestens 09.12.2026, alle anderen Produkte bis spätestens 18.12.2026 – über unseren Onlineshop, telefonisch oder direkt bei uns im Laden.
3. **Abholen:** vom 21. bis 24.12. – fertig vorbereitet abholen

4. **Erwärmen und servieren**



Unser Tipp

Wer frühzeitig plant, erspart sich kurz vor Weihnachten jede Menge Stress. Da wir bei unseren Fleisch- und Wurstwaren zu 100 % auf unsere eigene Herstellung setzen, können einzelne Teilstücke aufgrund der begrenzten Mengen bereits frühzeitig vergriffen sein.
Deshalb lohnt es sich doppelt, rechtzeitig an Weihnachten zu denken und Ihre Bestellung frühzeitig bei uns aufzugeben. So können Sie sichergehen, dass für Ihr Festessen alles vorbereitet ist!

Unsere Fertig-Lösungen



Produkt	Was müssen Sie zu Hause noch tun?	Zeitbedarf
Schinken im Brotteig	Nach Anleitung* im Ofen backen	60 Minuten
Schinken im Blätterteig	Nach Anleitung* im Ofen backen	45 Minuten
Honigschinkenbraten roh	Nach Anleitung* im Ofen garen	150 Minuten
Gefüllter Braten	Nach Anleitung* im Ofen garen	120 Minuten
Fertiger Rinderbraten mit Soße	Nach Anleitung* im Ofen erwärmen	45 Minuten



*Zu jedem Produkt erhalten Sie eine genaue Zubereitungsanleitung."

Und was gibt's dazu?

Aus unserem Sortiment können Sie fertige Beilagen oder Soßen auswählen.
So geht's noch schneller und unkomplizierter.

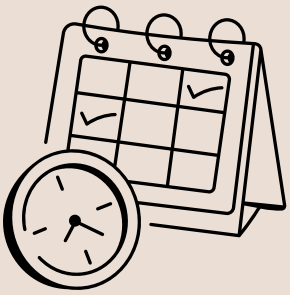
Neben hausgemachten Soßen bieten wir eine große Auswahl verschiedener Beilagen an:

- Spätzle
- Semmelknödel
- Blaukraut im Glas
- Gekochtes Sauerkraut
- Saisonales Gemüse, wie Wirsing oder Karotten

Profi-Tipp für den Auftritt

Niemand muss wissen, dass Sie nicht drei Tage in der Küche standen. Richten Sie das Gericht auf Ihre schönste Platte an, garnieren Sie mit frischen Kräutern – und nehmen Sie das Kompliment Ihrer Gäste einfach an.

Ihr Weihnachts-Fahrplan:



Zeitplan, Mengen & kleine Genussmomente

Jetzt planen

- ☐ Gästezahl festlegen: ___ Erwachsene und ___ Kinder
- ☐ Menü auswählen
- ☐ Fleisch, Soße und Beilagen vorbestellen
- ☐ Abholtag notieren: _____

Einige Tage vorher

- ☐ Getränke und haltbare Zutaten einkaufen
- ☐ Prüfen: Habe ich genug Platz im Kühlschrank?
- ☐ Servierplatten, Töpfe und Geschirr bereitlegen
- ☐ Einkaufsliste für die frischen Zutaten schreiben

Ein bis zwei Tage vorher

- ☐ Bestellte Produkte abholen - entsprechend dem vereinbarten Abholtermin
- ☐ Nachspeise und vorbereitbare Beilagen herrichten
- ☐ Tisch decken
- ☐ Zubereitungsanleitung oder Rezept lesen und Kochzeit planen

Am Festtag

- ☐ Fleisch und Beilagen nach Anleitung oder Rezept zubereiten
- ☐ Teller oder Servierplatten vorwärmen
- ☐ Essen anrichten - und genießen!

Mengenrechner

Wie viel brauche ich?



Gericht	Menge pro Person	Für 4 Personen
Braten ohne Knochen, roh	200 - 250 g	800 g - 1 kg
Braten mit Knochen, roh	300 - 400 g	1,2 - 1,6 kg
Steak	180 - 220 g	720 - 880 g
Ente	--	1 Ente mit 2,5 kg
Gans	--	1 Gans mit 4-4,5 kg
Soße	100 - 150 ml	400 - 600 ml
Blaukraut o. anderes Gemüse	150 - 200 g	600 - 800 g
Kartoffeln, roh & ungeschält	200 - 250 g	800 g - 1 kg
Knödel	2 Stk.	8 Stk.
Spätzle	150 - 200 g	600 - 800 g

Die Mengen sind Richtwerte. Gibt es mehrere Gänge oder viele verschiedene Beilagen, kann mit weniger kalkuliert werden. Bei Kindern kommt es auf das Alter und den Appetit an (Für kleinere Kinder reicht meist eine halbe Portion; bei älteren Kindern planen Sie je nach Appetit eine Erwachsenenportion ein).

Kleine Genussmomente: Weißer Apfelglühwein



Für ca. 4 Tassen:

- 1 Flasche Weißwein (z.B. Elbling)
- 250 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1 Apfel (in dünne Scheiben oder Spalten geschnitten)
- 1 Orange (in Scheiben geschnitten)
- 2 Zimtstangen
- 3 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 2-3 EL Honig

Die Zutaten in einen Topf geben und langsam erwärmen, nicht kochen ! 20 Minuten ziehen lassen und abseihen. Alkoholfreie Variante für die Kinder: Weißwein durch Traubensaft ersetzen.

“Was mache ich, wenn … ?”

… die Soße zu dünn ist.

Stärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in die Soße einrühren und kurz aufkochen lassen.
Erst wenig verwenden und bei Bedarf mehr hinzugeben.

… die Soße zu dick ist.

Nach und nach etwas Brühe, Wasser oder Sahne zur Soße geben und nochmals erhitzen.

… das Essen schon fertig ist, aber die Gäste noch nicht da sind.

Braten und Beilagen bei niedriger Hitze im Backofen warm halten.

… ich nicht weiß, ob die Menge reicht.

Bei einem Menü mit Vorspeise und Nachtisch kann der Hauptgang etwas kleiner ausfallen. Wenn Fleisch oder Beilagen im Mittelpunkt stehen, lieber etwas großzügiger planen.

… ich keinen Platz mehr im Backofen habe.

Beilagen und Soßen lassen sich meist auf dem Herd erwärmen.

… viel Essen übrig bleibt.

Viele Gerichte, wie beispielsweise Gänsebrust, schmecken auch kalt sehr lecker. Alternativ können Sie die fertigen Gerichte einfrieren oder bei ordnungsgemäßer Kühlung mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Das macht uns besonders:

Wir sind die letzte Metzgerei, die noch direkt in Friedberg produziert.

Eigene Tierhaltung im Friedberger Moos.

Wir sind einer der ganz wenigen Betriebe, die ausnahmslos ALLE Wurstwaren in den eigenen Räumlichkeiten selbst produzieren! Und das ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Laktose.

garantiert OHNE Geschmacks-verstärker und Laktose



Wir verfolgen eine ganz klare Philosophie:

Vom Futter für unsere Tiere bis zum fertigen Produkt in der Verkaufstheke, geben wir keinen Arbeitsschritt aus unseren Händen. Wir produzieren ehrliche und hochwertige Fleisch- und Wurstwaren.

Ihre individuelle Einkaufsliste

Einkaufsliste schon jetzt mit den Zutaten für das Festtagsmenü und Mengenangaben ausfüllen.

Bei Körners Hofladen vorbestellen:

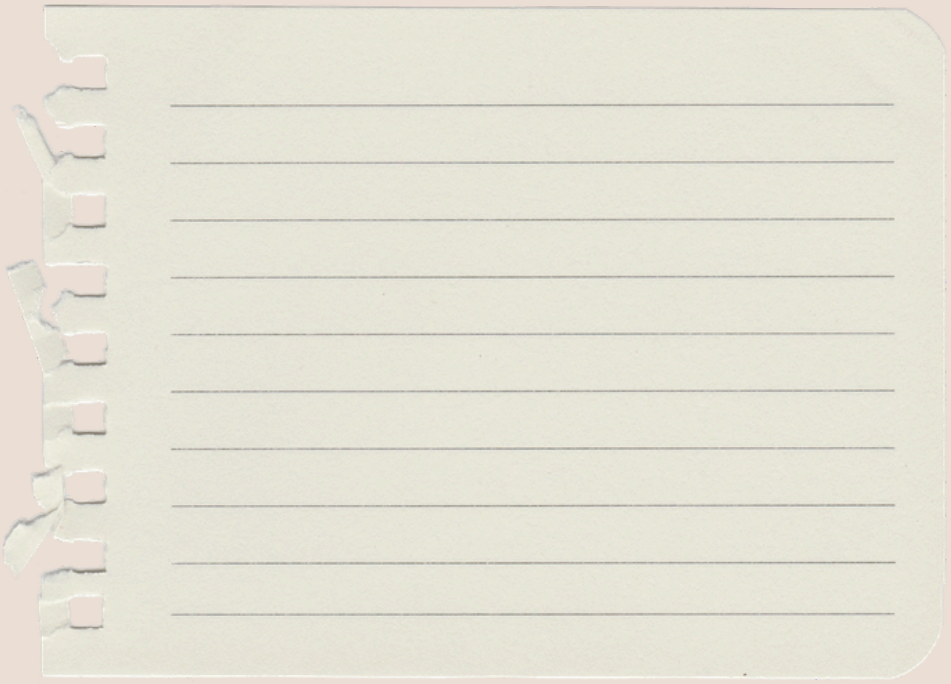
- ☐ Vorspeise/Suppe: _____
- ☐ Fleisch/Braten: _____ _____ g
- ☐ Soße: _____ _____ ml
- ☐ Beilagen: _____
- ☐ Sonstiges: _____

Abholung: am _____ um _____ Uhr

Noch einkaufen:

- ☐ Nachtisch: _____
- ☐ Getränke: _____
- ☐ Sonstiges: _____

Platz für Ihre Notizen:



Sie sind noch auf der Suche nach dem perfekten Geschenk?





Schenken Sie echten Genuss

mit einem Gutschein
von Körners Hofladen.

Mit unserem Genuss-Gutschein verschenken Sie Vorfreude auf beste Qualität.
Ob für Hobby-Grillmeister, Feinschmecker oder Liebhaber traditioneller Spezialitäten – damit liegen Sie garantiert richtig.

Nur bei uns im Hofladen erhältlich.

Geschmackvoll schenken:

unsere Weihnachts-Geschenkkörbe.

Mit unseren individuell gefüllten Körben verschenken Sie nicht nur traditionelles Handwerk, sondern das Beste aus unserer Region

Bestellen Sie schon JETZT für Weihnachten vor!



Hier vorbestellen:
shop.koerners-hofladen.de

Körners-Hofladen
0821 6070040

Jetzt bestellen und entspannt feiern!

Jetzt haben Sie alles, was Sie für ein entspanntes und genussvolles Weihnachten brauchen - fast alles.

Denn das Herzstück Ihres Festessens bekommen Sie bei uns. Mit der Qualität, für die wir stehen, und der Beratung, die Sie von uns kennen.

Bestellen Sie Ihr Weihnachtsmenü bis zum 18.12:

ausgenommen Gänse: Bestellschluss 9.12.

Bestellen Sie frühzeitig für Weihnachten. Besonders gefragte Teilstücke sind nur begrenzt verfügbar. Mit Ihrer Vorbestellung sichern Sie sich Ihr Wunschstück fürs Festessen.

Online über unseren Shop

shop.koerners-hofladen.de

Telefonisch 0821 6070040

Persönlich
in unserem Hofladen

Herrgottsruhstr. 4
86316 Friedberg
(gegenüber vom Krankenhaus)

E-Mail kontakt@koerners-hofladen.de

Wir sind in dieser besonderen Zeit Ihr Ansprechpartner für alle Fragen rund um Ihr Festessen - sprechen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, Sie durch die Weihnachtszeit zu begleiten.

Frohe Weihnachten & guten Appetit!

Ihr Stephan Körner und das Team von Körners Hofladen

Öffnungszeiten
über die Feiertage

Montag, 21.12.	8°°- 18°° Uhr
Dienstag, 22.12.	8°°- 18°° Uhr
Mittwoch, 23.12.	**7°°- 18°° Uhr**
Donnerstag, 24.12.	**7°°- 12°° Uhr**
Donnerstag, 31.12.	**8°°-12³° Uhr**
Samstag 02.01.	geschlossen

Vorbestellte Waren, bei denen keine weiteren Produkte aus unserer Theke hinzukommen, können sehr schnell an unserer Imbisskasse abgeholt werden.

Bestellungen in **Pfersee können am 24.12. von 10°°- 11°°** im Pfersee-Park (Franz-Kobinger-Str. 9) am Marktwagen abgeholt werden.

Körners Hofladen

Impressum
Körners Hofladen KG
Vertreten durch: Stephan Körner
Herrgottsruhstr. 4
86316 Friedberg