



Weihnachtsangebote

Mo.15.12.25 - Sa.20.12.25



*Delikatess-Aufschliff
mit Schinken
1,89 €/100g*



*Feine Trüffelleberwurst
2,19 €/100g*



*Schlesische Bratwurst
roh, geräuchert oder
mit Wein*



*Feine Mettwurst mit räucher Kruste
1,49 €/100g*



*Festliches Fondue
von Rind, Schwein,
Kalb oder Pute*



*Honigschinken
2,19 €/100g*



Forche's Weihnachtsspezialitäten



Schlesische Bratwurst
Schlesische Weinbratwurst
Geräucherte Schlesische Bratwurst
besinnliche Weihnachten

Zeit mit der Familie
Purer Genuss
Metzgerei Forche

Aus Tradition

Das Geheimnis einer wiederbelebten Ess-Genuss-Kultur

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts machte August Forche eine schlesische Bratwurst, die in Lebendigkeit und Frische einzigartig in ihrer Zeit war. **Der Ahnherr der schlesischen weißen Bratwurst** schlachtete dazu ein junges Rind, wiegte das warme Fleisch zu einer breiartigen Masse und verfeinerte diese mit Naturgewürzen zu einer **außergewöhnlichen Spezialität**. Die über Generationen überlieferte Herstellung und Würzung gilt als eines der bestgehüteten **Geheimnisse der Metzgerei Forche**. Und noch heute wird dieses Schmankerl, das weit über die Grenzen des Dachauer Landes hinaus bekannt ist, zu Weihnachten und Silvester von **Herbert Forche in der 4. Generation** hergestellt. Es ist der Stolz auf das Metzgerhandwerk und seine Berufung. Was anno dazumal die Kundschaft von August Forche so schätzte, ist auch heute noch ebenso beliebt.



Wir wünschen unseren Kunden
ein frohes Fest und erholsame Feiertage.

Schlesische Bratwurst