

Presseinformation

Die bekannte Traditionsfleischerei Cornely im Herzen von Aachen, 1907 gegründet, wird mittlerweile in der 4. Generation von Christian Cornely erfolgreich geführt. Die Fleischerei Cornely ist spezialisiert auf die Herstellung feinsten Wurst- und Aufschnittwaren in Premiumqualität. Fast 70 % der angebotenen Wurstwaren werden auch heute noch nach streng geheimen Familienrezepten produziert und mit feinsten Naturgewürzen aus eigener Zusammenstellung abgeschmeckt. Genau das macht den besonderen Geschmack der Wurstwaren aus. Hier wird ausschließlich Fleisch von Tieren aus der Region verwendet. Bei Cornely ist der Kunde immer eingeladen, das ein oder andere Wurststück zu »schnützen«, wie man in Aachen sagt.

In der heißen Theke gibt es den ganzen Tag über z.B. Brötchen mit Fleischkäse oder Krustenbraten. Zum sofort Essen oder zum Mitnehmen. Fertiggerichte im Schlauch, die ausschließlich selber hergestellt sind, ergänzen das Angebot. Das gilt für Gemüse (Möhren, Grünkohl, Sauerkraut, Wirsing) ebenso wie für Fleischgerichte (Gulasch, Sauerbraten, Bolognese, Putencurry). Für Spezialitäten wie die doppelt gebackene Leberpastete, die »Kaiser Karlsurst« und den beliebten »Höitkies« (säuerliche Sülze) kommen die Kunden von weither. Gleiches gilt für den gekochten, naturbelassenen und über Buchenspänen nach traditioneller Art geräucherten Schinken. Leber- und Karlsurst gibt es hier auch im Glas – zum Verschenken oder selber bevorraten.

Neu ist der Metzger-Burger, der sich schon jetzt großer Beliebtheit erfreut.

Natürlich gibt es auch Spezialitäten mit der bekannten Aachener Printe: Sauerbraten mit Aachener Printe, Printenleberwurst und Printenpastete.

Bei passendem Wetter bietet Cornelys Grilltheke ein besonders abwechslungsreiches Programm: vielfältig, lecker gewürzt und immer frisch zusammengestellt. Von Huhn, Schwein, Rind und Kalb.

So kann man zurecht sagen:

bei Cornely wird man noch bedient, immer freundlich und mit Fachkenntnis.

Übrigens: Für Studenten gibt es 10 % Rabatt – Cornelys Beitrag zu gesunder Ernährung.

Aachen, 18. Juni 2013