



# GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER



KULINARISCHE KOLUMNE

## MAKE SONNTAGS- BRATEN GREAT AGAIN

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JANUAR

## UNSERE VOR- SÄTZE FÜRS NEUE JAHR...

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

## KÖNIGLICH BAYRISCHES TRADITIONS- GERICHT

AUSGABE JANUAR/2025



# KULINARISCHE KOLUMNE

## MAKE SONNTAGSBRATEN GREAT AGAIN!

Der Januar, ein Monat voller neuer Vorsätze: Weniger Zucker, mehr Bewegung, früher ins Bett – und neuerdings: Veganuary. Ein ganzer Monat, in dem auf alle tierischen Produkte verzichtet werden soll, so die Idee. Doch ist das wirklich die Lösung, um unser Klima zu retten und unser Leben nachhaltig zu gestalten?

Der Deutschland-Chef des UN-Welternährungsprogramms, Martin Frick, wies kürzlich darauf hin, dass der Fleischkonsum auf ein vernünftiges Maß reduziert werden sollte. Die Idee des „Sonntagsbratens“ wird wieder ins Gespräch gebracht: Fleisch genießen, aber bewusst und nicht in Massen. Das ist ein Ansatz, den ich als Metzgermeister nur unterstützen kann. Frick macht deutlich, dass die massenhafte Produktion von Billigfleisch sowohl für das Klima als auch für das Tierwohl und letztlich für uns Menschen verheerende Folgen hat.

Doch bedeutet das, dass wir Shrimp gegen Crimp oder Fleisch gegen Fleisch tauschen sollten? Ich meine: Nein. Denn was bleibt vom Genuss, wenn traditionelle Fleischgerichte auf fragwürdige Weise nachgebaut werden? Viel wichtiger ist es doch, bewusster mit Lebensmitteln umzugehen, sie wertzuschätzen und sich an echter Qualität zu erfreuen. Statt blindem Verzicht wäre es sinnvoller, jeden Tag aufs Neue eine Balance zu finden. Achtsamkeit im Konsum ist das Schlüsselwort – nicht nur im Januar, sondern das ganze Jahr über.

Der Genuss von Fleisch und tierischen Produkten hat in unserer Kultur eine lange Tradition. Und diese Tradition geht weit über den reinen Verzehr hinaus. Es geht um Handwerk, um die Kunst, Lebensmittel zu schaffen, die nicht nur nähren, sondern auch Freude bereiten. In unserer Metzgerei legen wir großen Wert darauf, diesem Anspruch gerecht zu werden. Mit Verantwortung, Respekt und einem klaren Fokus auf Qualität möchten wir unseren Kunden genau das bieten: Genuss mit gutem Gewissen.

Lassen wir uns also nicht von kurzfristigen Trends oder schnellen Lösungen verlocken. Der Weg zu einer nachhaltigeren Zukunft beginnt mit kleinen Schritten. Vielleicht mit dem bewussten Sonntagsbraten, der zu einem Ritual für die Familie wird, oder mit der Entscheidung, einmal pro Woche auf ein hochwertiges Stück Fleisch zu setzen, statt täglich zu Billigprodukten zu greifen.

Ein neues Jahr liegt vor uns, gefüllt mit Herausforderungen, aber auch mit Möglichkeiten. Nutzen wir die Gelegenheit, um neue, nachhaltige Gewohnheiten zu etablieren – und uns gleichzeitig den Genuss am Essen zu bewahren. Denn Essen ist weit mehr als nur Nahrungsaufnahme: Es ist Lebensfreude, Kultur und ein Stück Lebensqualität.





## EMPFEHLUNGEN IM JANUAR

### UNSER VORSATZ FÜRS NEUE JAHR: GENIEßEN!

<b>SCHWEINESCHNITZEL, FRISCH</b> vom Strohschwein	1,85 € / 100g
<b>SCHWEINESCHNITZEL, PANIERT</b> frisch oder schockgefrostet	2,35 € / 100g
<b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> aus der Schulter	1,49 € / 100g
<b>WAMMERLROLLBRATEN</b> zum Braten	1,49 € / 100g
<b>FEINE KALBFLEISCH-LEBERWURST</b> im Naturdarm, gewachst	2,15 € / 100g
<b>HALBGROBE METTWURST</b> im Ring	1,89 € / 100g
<b>KALTER BRATEN, GESCHNITTEN</b> aus dem Schweinelendchen	2,49 € / 100g
<b>PUTEN-PASTRAMI</b> hausgemacht	2,98 € / 100g
<b>WIENER WÜRSTCHEN</b> knackfrisch	1,79 € / 100g
<b>MOSER'S „EXTRA-SCHARFE“</b> frisch oder schockgefrostet	2,09 € / 100g
<b>BRUSCHETTA-PFANNE</b> unsere schnelle Pfanne des Monats	1,97 € / 100g
<b>SCHARFE SCHWIEGERMUTTER</b> unser Käseaufstrich des Monats	2,44 € / 100g



## SCHWEINESCHNITZEL NATUR – UNSER KLASSIKER IM JANUAR

Wir haben euch schon oft von unseren Strohschweinen vom Landwirt Gelb berichtet, auf die wir sehr stolz sind. Dieses Fleisch steht für Regionalität, Qualität und Tierwohl – Werte, die uns besonders wichtig sind. Diesen Monat empfehlen wir euch ganz klassisch: Schweineschnitzel Natur. Ob saftig gebraten oder mit einer raffinierten Sauce serviert – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Und natürlich darf der Klassiker schlechthin nicht fehlen: das panierte Schnitzel! Wem das Panieren daheim zu viel Aufwand ist, für den haben wir die Lösung: fertig panierte Schweineschnitzel, die wir mit viel Liebe vorbereitet und schockgefrostet haben. Einfach mitnehmen, ab in die Pfanne – und genießen! Probiert es aus



## SCHWEINEKRUSTENBRATEN & WAMMERL-ROLLBRATEN – TRADITION TRIFFT GENUSS

„Make Sonntagsbraten Great Again“ – so haben wir es in unserer Kolumne geschrieben, und wir meinen es auch so! Ein guter Schweinebraten gehört einfach zum Sonntag – gerade hier bei uns in Bayern.

Für den perfekten Sonntagsbraten haben wir diesen Monat zwei Empfehlungen für euch:

- Schweinekrustenbraten aus der Schulter: Saftig, zart und mit einer knusprigen Kruste – ein echter Klassiker!
- Wammerlrollbraten aus dem Schweinebauch: Für alle, die es etwas deftiger mögen. Das „Wammerl“, wie wir in Bayern sagen, überzeugt mit seinem intensiven Geschmack.

Natürlich richten wir beides gerne bratfertig für euch her und schneiden die Schwarte perfekt ein – damit es bei euch zu Hause genauso gut gelingt, wie ihr es euch wünscht.

Und blättert einmal um – dort findet ihr unser Rezept des Monats für die perfekte Zubereitung!





## EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen w(s)ollten

### **PUTEN-PASTRAMI – STREETFOOD TRIFFT AUF HANDWERSKUNST**

Pastrami ist eines der großen Klassiker im Streetfood-Bereich, traditionell aus Rindfleisch zubereitet. Aber wir setzen auf eine neue, spannende Variante: Puten-Pastrami aus feinsten Putenbrust! Unser Puten-Pastrami wird mit einer selbst zusammengestellten Gewürzmischung veredelt, die einen Hauch von Orient versprüht. Anschließend wird es im Heißrauch mild geräuchert und schonend auf den Punkt gegart – so bleibt es zart, saftig und voller Geschmack. Für alle, denen Putenschinken zu langweilig ist: Probiert unser Puten-Pastrami! Wir finden, es ist der beste "Putenschinken", den wir kennen. Überzeugt euch selbst – perfekt für Brotzeit, Sandwiches oder als besonderer Genuss zwischendurch!



### **MOSER'S EXTRA-SCHARFE – FÜR ALLE, DIE ES WIRKLICH SCHARF MÖGEN**

Was ist eigentlich scharf? Darüber lässt sich bekanntlich streiten. Den einen ist es noch zu mild, den anderen schon viel zu heftig. Aber für die echten Schärfe-Fans haben wir jetzt etwas Besonderes: Moser's Extra-Scharfe, unsere Empfehlung des Monats!

Vor einigen Jahren haben wir mit unseren Habanero-Bratwürsten eine scharfe Variante ins Sortiment aufgenommen. Doch für manche war das noch nicht genug. Daher setzen wir jetzt noch einen drauf: Unsere Extra-Scharfe wird mit extrem scharfen Chilis wie der Carolina Reaper veredelt – einer der schärfsten Chilis der Welt!

Wir verarbeiten die Chilis frisch, wenn verfügbar. Achtung: Dieses Angebot ist leider begrenzt – nur solange der Vorrat reicht und bis zur nächsten Chiliernte.

Für alle, die mutig sind: Probiert sie aus! Aber Vorsicht – hier wird's richtig heiß.





# KÖNIGLICH BAYRISCHES TRADITIONS- GERICHT

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### **Itinera Primitivo, Salento / Italien 2022**

Die typische Rebsorte Süditaliens, der Primitivo, ist ein beliebter Rotwein zum solo Genießen oder auch als Speisebegleiter. Der Wein duftet nach Schwarzkirsche, Pflaume und etwas würzig-ledrigen Noten wie Kardamom. Am Gaumen ist er fruchtig und würzig mit weichem Tannin und einer samtigen Textur. Der Wein überzeugt durch seine Balance und Fülle am Gaumen mit einem langen Finale.

### **Weingut Diehl: Cuvée Rouge alkoholfrei**

Passend zum Januar für diejenigen, die im Januar auf Alkohol verzichten oder mal einen alkoholfreien Wein probieren möchten. Der Wein duftet nach schwarzer Johannisbeere, Pflaume und etwas Vanille. Am Gaumen saftig, mit weichen Tanninen, untermalt von einer fruchtigen Säure. Ein idealer Speisebegleiter als Alternative zum Rotwein.

**Diese Weine erhalten Sie im Januar bei uns als Weine des Monats und darüber hinaus im Wein und Sein in Landsberg.**



# MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Januar

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 Minuten – davon Kochzeit 100 Minuten

## SCHWEINEKRUSTENBRATEN NACH TRADITIONELLER BAYERISCHER ART

### Zutaten

1,5 kg Schweinebraten  
aus der Schulter  
mit Schwarte  
Salz (grob und fein)  
1 TL Kümmel  
2 Karotten  
1 Zwiebel  
1/4 Knollensellerie  
1 Lauchstange  
500 ml Fleischbrühe  
250 ml dunkles Bier  
(z. B. bayerisches Dunkel)  
2 EL Öl

**Tipp:** Für die perfekte Kruste sollte der Braten die letzten Minuten wirklich kräftige Hitze abbekommen – das sorgt für den typischen „Crunch-Effekt“.

**Vorbereitung:** Die Schwarte des Schweinebratens rautenförmig einschneiden und großzügig mit grobem Salz einreiben und mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Braten das Salz von der Schwarte leicht abklopfen.

**Gemüse vorbereiten:** Karotten, Zwiebel, Sellerie und Lauch in grobe Würfel schneiden.

**Anbraten:** Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Öl in einem Bräter erhitzen und den Schweinebraten rundherum (außer die Schwarte) kräftig anbraten, bis er schön braun ist. Anschließend herausnehmen. Dieser Vorgang ist wichtig, damit sich die Poren des Fleisches schließen und der Saft im Fleisch bleibt.

**Gemüse anrösten:** Im gleichen Bräter das Gemüse anrösten, bis es leicht Farbe bekommt. Nun den Braten mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse setzen.

**Braten:** Die Fleischbrühe und das Bier angießen, sodass die Flüssigkeit etwa 2 cm hoch im Bräter steht. Jetzt den Kümmel über das Fleisch streuen. Den Bräter in den Ofen geben und den Braten bei 200 °C etwa 2 Stunden garen. Alle 30 Minuten die Schwarte mit der Flüssigkeit im Bräter übergießen.

**Die Kruste:** Nach etwa 1,5 Stunden die Temperatur auf 220 °C erhöhen oder den Grill einschalten, um die Schwarte richtig knusprig zu machen. Dabei die Schwarte im Auge behalten, damit sie nicht verbrennt.

**Zur Soße:** Den Braten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Das Gemüse mit der Bratenflüssigkeit pürieren oder durch ein Sieb streichen, um eine glatte Soße zu erhalten. Nach Geschmack abschmecken.

**Servieren:** Den Schweinekrustenbraten in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren. Dazu passen Semmel- oder Kartoffelknödel sowie Blaukraut.

**Mahlzeit!**



# TERMINE GRILLSEMINARE 2025

Es ist wieder soweit – die neuen Termine für unsere Grillseminare in diesem Jahr stehen fest:

Freitag, 16. Mai 2025  
Freitag, 23. Mai 2025  
Freitag, 06. Juni 2025  
Freitag, 04. Juli 2025  
Freitag, 18. Juli 2025

Buchen sich **JETZT** Ihren  
Lieblingstermin direkt  
auf unserer Webseite >>



## UNSERE WOCHEN – SCHMANKERL JETZT ONLINE.

Unseren Wochen-Schmankerlplan finden Sie online oder als Aushang in unseren Filialen. Mit dem rechts stehenden QR-Code können Sie diesen einfach abrufen.



Metzgerei Moser GmbH Landsberg am Lech  
Katharinenstr. 39 | Tel. 08191/2386  
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971  
info@metzgerei-moser.de

[www.metzgerei-moser.de](http://www.metzgerei-moser.de)

