



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

SELBSTVERSTÄND- LICH VERSORGENGS- SICHER?

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

WIE MAN ES DREHT UND WENDET...

MOSEK'S SCHMANKERLKÜCHE

MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS

AUSGABE FEBRUAR/2025

VERSORGUNGSSICHERHEIT IST KEINE SELBSTVERSTÄNDLICHKEIT

"Europa muss schauen, wo es seine Lebensmittel noch herbekommt." Mit diesen Worten brachte Metro-Chef Steffen Greubel kürzlich eine Wahrheit auf den Punkt, die uns alle betrifft. Klimawandel, politische Vorgaben und wirtschaftliche Zwänge wirken zusammen und gefährden unsere Versorgungssicherheit. Deutsche Viehbestände schrumpfen, und Lebensmittel kommen immer häufiger aus dem Ausland. Was einst selbstverständlich war, wird zunehmend fragil.

Hinzu kommen ambitionierte politische Ziele, wie ein Bio-Anteil von 30 Prozent bis 2030? Doch Günther Felßner, Bayerischer Bauernpräsident, mahnt zu Recht, dass der Markt solche Vorgaben auch tragen muss. Bio-Produkte sind gut, aber nur, wenn sie ausreichend nachgefragt und wirtschaftlich tragfähig sind. Unsere Landwirtschaft steht vor einer vielfachen Herausforderung: Sie soll nachhaltig und klimafreundlich produzieren, gleichzeitig aber steigende Erwartungen an Tierwohl und Regionalität erfüllen, das Ganze zu bezahlbaren Preisen. Ein Spagat, der ohne die richtigen Rahmenbedingungen kaum zu bewältigen ist.

Die Frage ist: Wollen wir uns wirklich von globalen Lieferketten abhängig machen, statt unsere heimische Landwirtschaft zu stärken? Versorgungssicherheit bedeutet nicht nur, dass Lebensmittel verfügbar sind – es geht auch um deren Herkunft, Qualität und die Wertschöpfung, die in der Region bleibt. Hierbei können wir alle mithelfen, indem wir bewusst regional einkaufen und die Arbeit unserer Landwirte und Handwerksbetriebe wertschätzen.

Doch das allein reicht nicht. Politik und Gesellschaft müssen gleichermaßen umdenken. Es braucht weniger Bürokratie und mehr gezielte Förderung, damit Betriebe handlungsfähig bleiben. Versorgungssicherheit ist keine Selbstverständlichkeit – sie basiert auf Vertrauen, Wertschätzung und einer gemeinsamen Anstrengung, die Qualität und Vielfalt unserer Lebensmittel zu bewahren.

Ob beim Fleisch, der Milch oder dem Obst: Der bewusste Konsum regionaler Produkte ist ein wesentlicher Schritt, um die Zukunft unserer Ernährung zu sichern. Damit entscheiden wir tagtäglich, ob wir eine nachhaltige Landwirtschaft unterstützen oder uns in Abhängigkeiten begeben, die wir später bereuen könnten. Unsere Ernährung ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch der Verantwortung – für uns, unsere Region und kommende Generationen.



EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

WIE MAN ES DREHT UND WENDET. ALLES EIN GENUSS.

WAGYU-BRATEN (FX) aus der Schulter und der Keule	2,70 € / 100g
WAGYU-STEAKS (FX) natur oder gewürzt	3,48 € / 100g
BURGER-PATTY WAGYU (FX) schockgefrostet	2,45 € / 100g
KIKOK HÄNCHENBRUST SUPREME das beste vom Maishähnchen	2,42 € / 100g
RINDERSCHÄUFELE zum Braten und Schmoren	1,99 € / 100g
NUSSSCHINKEN hell oder dunkel geräuchert	2,48 € / 100g
KNOBLAUCHWURST IM RING geräuchert und heißgegart	1,99 € / 100g
HAUSMACHER LEBERWURST traditionell schlachtfrisch hergestellt	1,69 € / 100g
MOSER'S WEISSWURST stets kesselfrisch	1,79 € / 100g
DEBREZINER unser würzig pikantes Würstl	1,89 € / 100g
GYROS-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	1,89 € / 100g
KÄSE-TATAR unser Käseaufstrich des Monats	2,54 € / 100g
KASPRESSKNÖDEL für die gute Suppe	1,63 € / 100g



WAGYU-BURGER-PATTY (FX) – EINE ECHTE BESONDERHEIT

Wir sind stolz auf die Qualität unseres Fleisches und schätzen die langjährige Zusammenarbeit mit unseren landwirtschaftlichen Partnern. Ab und zu ergibt sich auch mal die Gelegenheit, euch etwas ganz Besonderes anzubieten – und genau das haben wir diesen Monat für euch vorbereitet!

Wir konnten ein Tier einer Wagyu-Kreuzung aus reiner Weidehaltung erwerben, aufgezogen von einem kleinen Familienbetrieb im Allgäu. Die Tiere werden dort ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert – das schmeckt man und ein wahres Fest für die Sinne!

Unser Wagyu-Burger-Patty bringt diese Qualität perfekt auf den Punkt. Probiert es aus und schaut euch auch unser Rezept des Monats an – die perfekte Zubereitung für euren Wagyu-Burger.



UNSERE TRADITIONELLE SCHINKEN-SPEZIALITÄT: NUSSSCHINKEN

Unser Nußschinken zählt seit Jahrzehnten zu den traditionellen Schinkenspezialitäten in der Metzgerei Moser. Sein Geheimnis liegt in der perfekten Kombination aus Saftigkeit und einem feinen, milden Raucharoma.

Anatomisch betrachtet handelt es sich bei der „Nuss“ um den Oberschenkelmuskel des Schweins. Dieser wird von uns im Ganzen verarbeitet: Mit einer feinen Gewürzlake durchzogen, ruht der Schinken etwa 20 Stunden, bevor er schonend im Buchenholzrauch heiß geräuchert und punktgenau gegart wird.

Ob hell oder dunkel geräuchert – der Nußschinken überzeugt mit seinem zarten Geschmack und seiner unvergleichlichen Textur. Für alle, die ihn noch nicht kennen: Ein Muss für wahre Genießer!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

WISSENSWERTES ZUR WEISSWURST

Die Weißwurst ist ein echtes bayerisches Original, um das sich zahlreiche Legenden und Anekdoten ranken. Der Überlieferung nach wurde sie 1857 im Münchner Fasching erfunden, als der Metzger Sepp Moser eine missglückte Kalbsbratwurst ins heiße Wasser warf – und damit die Weißwurst geboren war. Traditionell wird sie in der Regel vormittags genossen, begleitet von süßem Senf, frischem Brezn und einem Weißbier. Ein Münchner Faschingsprinz behauptete einmal augenzwinkernd, dass das „Grün“ in der Weißwurst – Petersilie und ein Hauch Zitrone – für einen echten Bayern die einzige Vitamin-C-Quelle sei. Die perfekte Weißwurst? „So weiß wie das Knie einer Jungfrau und so prall wie die Brust einer Magd“, sagten die Stammtischbrüder von früher. In der Faschingszeit hat die Weißwurst auch in Landsberg Hochkonjunktur – und wer einmal den zarten, fein gewürzten Geschmack unserer Weißwurst probiert hat, versteht, warum!

KASPRESSKNÖDEL – HÜTTENFEELING FÜR ZUHAUSE

Wer kennt sie nicht? Die Kaspressknödel, eine österreichische Spezialität, die an gemütliche Berghütten und Skitage erinnert. Inspiriert von diesem alpinen Klassiker bieten wir euch diesen Monat hausgemachte Kaspressknödel aus unserer Feinkostküche an – natürlich nach traditionellem Rezept, verfeinert mit einer Extraportion würzigem Bergkäse.

Ob als Einlage in einer klaren Rindssuppe oder als eigenständiges Gericht, Kaspressknödel sind das perfekte Wohlfühlessen für kalte Wintertage. Die passende Rinderbrühe oder alles, was ihr dafür braucht, gibt's selbstverständlich auch bei uns. Probiert's aus und holt euch das Hüttenfeeling nach Hause!



MAN GÖNNT
SICH JA SONST
NICHTS

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Terre di Campo Sasso: Salento Rosso 2021

Der Salento Rosso ist eine Rotweincuvee aus Süditalien aus den Rebsorten Primitivo und Negroamaro jeweils zu 50%. Der Wein duftet nach Brombeeren, Pflaume und Kirschen gepaart mit Veilchen und Gewürzaromen. Am Gaumen ist der Wein kräftig und vollmundig mit einer gelungenen Balance zwischen Frucht und Gewürzen und einem langen Nachhall. Ein feiner Wein für gemütliche Winterabende und ein idealer Begleiter zu kräftigen Speisen mit rotem Fleisch oder würzigem Käse.

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



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Februar

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

WAGYU-BURGER MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN & TRÜFFEL-MAYO

Zutaten

- 4 Wagyu-Burger-Patties
- 4 Brioche-Burger-Buns
- 2 große Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 TL brauner Zucker
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 1 Handvoll Rucola
- 4 EL Trüffel-Mayonnaise
(alternativ normale Mayo
mit ein paar Tropfen Trüffelöl)
- Salz und Pfeffer
- Optional:
Gewürzgurken,
Tomatenscheiben

Zwiebeln karamellisieren: Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, in einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten anschwitzen. Den braunen Zucker hinzufügen, leicht karamellisieren lassen und mit einer Prise Salz abschmecken. Beiseitestellen.

Burger-Pattys braten: Die Wagyu-Patties am besten noch gefroren auspacken. Entweder bei Zimmertemperatur auftauen lassen oder gleich gefroren weiterverarbeiten. In einer heißen Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten etwa 3–4 Minuten je Seite braten (je nach gewünschtem Gargrad). Bei gefrorenen Patties die gleiche Zeit nochmal bei niedriger Temperatur in Backofen oder im Grill garziehen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit eine Scheibe Cheddar-Käse auf jedes Patty legen, damit der Käse leicht schmilzt.

Buns vorbereiten: Die Brioche-Burger-Buns halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne oder auf dem Grill leicht anrösten.

Burger zusammenstellen: Die untere Brötchenhälfte mit Trüffel-Mayo bestreichen und ein paar Rucolablätter darauflegen. Hierauf dann das Wagyu-Patty mit geschmolzenem Käse daraufsetzen und mit den karamellisierte Zwiebeln, optional Gewürzgurken und/oder Tomatenscheiben garnieren. Mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.

Servieren: Sofort servieren, am besten mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes oder einem frischen Beilagensalat.

Guten Appetit!

EIN PATTY, VIELE MÖGLICHKEITEN: Probieren Sie doch einmal unsere Wagyu-Burger-Pattys, anstelle des oberen Vorschlages mit karamellisierten Zwiebeln, Camembert und Preiselbeeren.

Ein Gedicht!

Ihrer Burgerphantasie sind keine Grenzen gesetzt.

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

