



# GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

DEUTSCHLAND,  
WIE ES ISST.

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

ES DARF WIEDER  
GESCHLEMMT  
WERDEN...

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

WELT  
KULTUR  
ERBE!

AUSGABE APRIL/2024



# KULINARISCHE KOLUMNE

## DEUTSCHLAND, WIE ES ISST.

Gerne möchte ich diese Kolumne mit einigen nachdenklichen Fragen einleiten: Sollten wir über die verlorene Seele der deutschen Esskultur sprechen, wenn auf teuren Designgrills nicht immer das wertigste Fleisch landet? Wenn wir im EU-Vergleich durchschnittlich am wenigsten für Lebensmittel ausgeben? Wenn Aldi, Lidl & Co den Bauern vorschreiben, was sie für ihre Produkte bekommen, und über viele Jahre hinweg die Verbraucher zu einer Art "Geiz ist geil"-Mentalität bei Lebensmitteln erzogen haben? Ist es nicht lebenswichtig im Wortsinn, sich immer wieder zu fragen: Wie möchten wir uns ernähren? Und ist es nicht essentiell, die Qualität der Erzeugung und der Produkte zu hinterfragen, die wir konsumieren? Und dann konsequent zu fragen: "Was sind wir bereit auszugeben?"

Ich persönlich bin der Überzeugung: Essen sollte nicht nur dazu dienen, unseren Hunger zu stillen, sondern uns auch nähren, stärken und verbinden. In dieser Überzeugung stehe ich nicht allein da, sondern teile sie mit Ernährungswissenschaftlern, Ärzten und Sozialwissenschaftlern. Meiner Meinung nach haben unsere Kunden in der Regel dieses Bewusstsein und praktizieren einen differenzierten Fleischkonsum. Dies lässt sich nur so erklären, dass der pro Kopf Verbrauch an Fleisch- und Wurstprodukten rückläufig ist, aber nicht der Absatz in den Läden der bayerischen Handwerksmetzger. Viele unserer Kunden sind sich also bereits der ökologischen und sozialen Auswirkungen ihrer Ernährungsgewohnheiten bewusst. Und das ist erfreulich!

Leider haben Lebensmittelkonzerne eine erhebliche Marktmacht und bestimmen Preise, die sie den Bauern für ihre Produkte zahlen. Die Rolle der großen Handelsketten bei der Wertschätzung von Lebensmitteln ist nicht zu unterschätzen. In diesem Kontext sind die Bauernproteste absolut verständlich, wenn Gelder kurzfristig gekürzt werden, ohne dass die Landwirtschaft die Möglichkeit hat, diese Kürzungen auf Preise umzulegen. Die Bauern investieren Zeit, Arbeit und Ressourcen in die Produktion von Lebensmitteln, und viele von ihnen leben in wirtschaftlich schwierigen Situationen. Wenn sie nicht angemessene Preise für ihre Produkte erhalten, können sie ihre Betriebe nicht aufrechterhalten. Dennoch streichen in vielen Fällen Einzelhändler, Lebensmittelverarbeiter und andere Zwischenhändler den größten Teil des Endpreises eines landwirtschaftlichen Produkts ein, während die Bauern oft nur einen kleinen Bruchteil erhalten. Dies wird oft als ungerechte Verteilung der Wertschöpfung betrachtet, da die Bauern die Hauptarbeit bei der Produktion der Lebensmittel leisten. Bei uns hingegen, in der Geschäftsbeziehung mit unseren regionalen Landwirten, ist dies anders. Hier legen wir gemeinsam mit unseren Landwirten fest, welches Entgelt sie benötigen, um die gemeinsam definierte Qualität und Leistung erbringen zu können. Preisabsprachen auf Augenhöhe per Handschlag und auf Vertrauen basierend sind die Regel!

Als Gesellschaft müssen wir lernen, den Wert von Lebensmitteln zu schätzen und bewusst zu konsumieren. Weniger ist manchmal mehr - Qualität über Quantität. Viele unserer Kunden haben das bereits erkannt, und der Trend hin zum Sonntagsbraten, in welcher Form auch immer, ist deutlich zu beobachten. Das ist ein positiver Schritt! Denn nur wenn wir den Wert von Lebensmitteln erkennen, können wir einen nachhaltigen und respektvollen Umgang mit ihnen entwickeln.



## EMPFEHLUNGEN IM APRIL

### ES DARF WIEDER GESCHLEMMT WERDEN...

<b>RINDER KOTELETT DRY AGED</b> frisch oder schockgefrostet	4,76 € / 100g
<b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> vom Strohschwein aus der Schulter	1,49 € / 100g
<b>ALTBAYRISCHE SCHWEINSBRATENSÖßE</b> passend zum Schweinebraten	0,91 € / 100g
<b>SCHWEINEHALSGRAT, MARINIERT</b> für Grill und Pfanne	1,69 € / 100g
<b>MAISHÄHNCHEN LABEL ROGUE</b> aus bäuerlicher Freilandhaltung	1,63 € / 100g
<b>PERLHUHN</b> aus bäuerlicher Freilandhaltung	1,80 € / 100g
<b>RIPPERLSCHINKEN</b> geräuchert und heiß gegart	2,39 € / 100g
<b>KASSLER ROHGERÄUCHERT</b> passend zum Spargel	2,25 € / 100g
<b>SCHNITTLAUCHLEBERWURST</b> aus Kalb- und Schweinefleisch	1,99 € / 100g
<b>KÄSEBEISSER</b> für Grill und Pfanne	1,75 € / 100g
<b>TOSKANA-PFANNE</b> unsere schnelle Pfanne des Monats	1,86 € / 100g
<b>SCHARFE SCHWIEGERMUTTER</b> unser Käseaufstrich des Monats	2,44 € / 100g



## **Handwerkstradition trifft auf EU-Regulierung: Dry Aged – unser Versprechen an Sie**

In der Welt der kulinarischen Handwerkskunst gibt es eine neue Wendung: Die EU-Bürokratie hat ihre Regulierungshände nun auch nach der Kunst des Dry Aging ausgestreckt. Mit der neuesten Verordnung, die Anfang dieses Jahres in Kraft trat, sind nun auch die Reifezeiten unseres geliebten Dry-Aged-Fleisches reglementiert. Eine Obergrenze von 35 Tagen wurde festgesetzt – eine Zeitspanne, die uns gerade dort begrenzt, wo der wahre Geschmack erst so richtig seine Tiefe entwickelt. Trotz dieser neuen Herausforderung steht eines fest: Wir sind entschlossen, innerhalb dieser Grenzen das Beste für Sie herauszuholen. Unser Versprechen an Sie bleibt unverändert – wir werden die Kunst des Dry Aging auch weiterhin meistern und Ihnen das maximal intensivste Geschmackserlebnis bieten, das innerhalb des erlaubten Zeitraums möglich ist. Denn Ihr Gaumengenuss liegt uns am Herzen, versprochen!



## **Tradition trifft Weltklasse – Unser Engagement für Geschmack und Qualität**

Bei uns, Ihrer regional verwurzelten Metzgerei, zählen Tradition und Geschmack. Die regionale Herkunft unserer Tiere und die hauseigene Schlachtung sind ein Zeichen unserer Verpflichtung zur Qualität – eine Praxis, die wir stolz weiterführen, um Ihnen Fleisch- und Wurstspezialitäten zu bieten, denen Sie vertrauen können. Die Welt ist jedoch voller kulinarischer Schätze, und wahre Geschmacksvielfalt bedeutet, auch über den Tellerrand zu blicken. So wie das weltberühmte, französische Geflügel aus Freilandhaltung, das in der Haute Cuisine seinen festen Platz hat und Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt. In diesem Geiste der Offenheit und der Suche nach dem Außergewöhnlichen, erweitern wir unser Sortiment. Ab diesem Monat bereichern wir unsere Auswahl um französisches Qualitätsgeflügel, das unseren bayerischen und deutschen Geflügelfleischbezug sinnvoll ergänzt wird. Besuchen Sie uns und entdecken Sie die Qualität und den Geschmack, der jetzt auch eine internationale Note erhält. Freuen Sie sich auf Neues – weil Tradition nicht Stillstand bedeutet, sondern die Basis für erlesene Auswahl ist.




## EINE KLEINE WARENKUNDE

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

### Frühlingserwachen mit Spargel und Schinken-spezialitäten

Der Frühling ist angekommen und mit ihm die Spargelzeit – ein kulinarisches Highlight, das bei uns traditionell mit feinem Schinken zelebriert wird. Während der klassische Kochschinken ein beliebter Begleiter ist, laden wir Sie ein, den Horizont zu erweitern und unsere vielfältigen Schinkenspezialitäten zu entdecken. Neben passenden Steaks empfehlen wir Ihnen unser rohgeräucherter Kassler – eine Delikatesse, die aus dem mageren Muskel des Schweinerückens stammt. Unser Kassler wird liebevoll mit einer speziellen Gewürzlake behandelt und für zwei Tage in dieser mariniert, um dann unter heißer Luft sanft geräuchert zu werden. Dieses schonende Verfahren garantiert, dass die volle Saftigkeit des Fleisches erhalten bleibt. Sie haben die Wahl: Genießen Sie unser Kassler in seiner puristischen Form kalt und roh als milde Alternative zum Rohschinken, oder erwärmen Sie es leicht und servieren es kurz angebraten als köstliche Ergänzung zum frischen Spargel. Entdecken Sie, wie unser Kassler Ihr Spargelgericht wunderbar ergänzt!



### Unser Frischkäseaufstrich des Monats: Die „Scharfe Schwiegermutter“

Wer kennt ihn nicht, den legendären Schwiegermutterkäse? Inspiriert davon, haben wir in Kooperation mit einem befreundeten Küchenmeister vor vielen Jahren eine wahre Delikatesse kreiert. Unsere „Scharfe Schwiegermutter“ ist ein pikant-herzhaftes Geschmackserlebnis, das jedem Brot die besondere Note verleiht. Ausgewählte Zutaten wie cremiger Frischkäse, herzhafter Feta und ausgesuchte Gewürze bilden die Grundlage unseres Aufstrichs. Die natürliche Schärfe der Peperoni gibt ihm den charakteristischen Kick, der ihn so unverwechselbar macht.

Mittlerweile ist die „Schwiegermutter“ eine Institution in unserem Sortiment – beliebt bei Jung und Alt. Diesen Monat steht sie als unser Frischkäseaufstrich des Monats im Rampenlicht. Gönnen Sie Ihrem Gaumen diese einzigartige Kombination aus Cremigkeit und fruchtiger Schärfe. Lasst es euch schmecken und entdeckt, warum unsere „Schwiegermutter“ ein ganz besonderer Aufstrich ist!



# WELT KULTUR ERBE!

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### **Weingut Ruppert-Deginther: Burgunder Trilogie 2022. Dittelsheim-Hessloch (Rheinhessen)**

Eine Cuveé aus den Burgunder-Rebsorten Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay. In der Nase duftet dieser Weißwein nach Steinfrüchten und exotischen Früchten wie Maracuja und Mango, hinzu kommen dezente Anklänge von Vanille und leicht nussig-buttrige Aromen vom Ausbau im Barrique. Am Gaumen ist die Trilogie cremig und füllig mit einem mineralisch geprägten Abgang.

### **Weingut Jung & Knobloch: Cabernet Sauvignon Armsheimer Adelberg 2018. Albig (Rheinhessen)**

Der Wein duftet typisch für die Rebsorte Cabernet Sauvignon nach reifer schwarzer Johannisbeere kombiniert mit Nuancen von Pflaume und Bourbonvanille. Die Aromen der roten Paprika verleihen dem Wein Komplexität und Würze. Am Gaumen ist der Rotwein rund und samtig mit feinen Barriquearomen abgerundet von einer leichten Mokkanote.

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



# MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im April

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 Minuten – davon Kochzeit 100 Minuten

## BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN MIT KRUSTE

### Zutaten

- 1,5 kg Schweinebraten aus der Schulter mit Schwarte
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1/4 Knollensellerie
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 500 ml Dunkelbier
- 500 ml Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Senf
- 3 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl

**Vorbereitung der Schwarte:** Die Schwarte des Schweinebratens mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, oder dies gleich von uns erledigen lassen. Den Braten mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Rauten mit Senf einstreichen.

**Anbraten:** In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und den Braten darin rundherum kräftig goldbraun anbraten.

**Gemüse und Flüssigkeit hinzufügen:** Zwiebeln, Karotten und Sellerie grob würfeln und um den Braten herum verteilen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben, mit Dunkelbier und Fleischbrühe ablöschen.

**Schmoren:** Den Bräter mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft 140 °C) für etwa 2,5 Stunden schmoren; zwischendurch gegebenenfalls mit etwas Flüssigkeit übergießen (optional, in der bayrischen Variante: MORE BEER).

**Kruste zubereiten:** Nach 2 Stunden die Temperatur auf 200 °C erhöhen und in der restlichen halben Stunde den Deckel abnehmen, damit die Kruste knusprig wird.

Für eine besonders krosse Kruste können Sie die Schwarte in den letzten Minuten unter dem Grill des Backofens rösten.

**Soße fertigstellen:** Nehmen Sie den Braten aus dem Bräter und halten ihn warm in einem extra Behälter/Topf. Wahlweise können Sie das Gemüse nun mit einem Sieb passieren oder Sie lassen es in der Soße und pürieren es mit dieser (erhält somit noch mehr Bindung). Bei Bedarf nun noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Gusto auch gerne noch ein wenig scharfen Senf dazu.

**Anrichten:** Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße übergießen. Traditionell wird der Schweinebraten mit Knödeln, oder auch Spätzle serviert.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

# TERMINE GRILLSEMINARE 2024

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

Freitag,	31. Mai 2024
Freitag,	07. Juni 2024
Freitag,	14. Juni 2024
Freitag,	21. Juni 2024
Freitag,	28. Juni 2024
Freitag,	12. Juli 2024
Freitag,	19. Juli 2024
Freitag,	26. Juli 2024

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)

