



# GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

## RINDFLEISCH MIT ANSAGE

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM APRIL

## GENIESSEN ERLAUBT

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

## VIVE LA BRATEN

AUSGABE **APRIL/2025**

## **TEURES RINDFLEISCH – EINE ENTWICKLUNG MIT ANSAGE?**

In Amerika sind es die Eier, bei uns das Rindfleisch – kaum ein landwirtschaftliches Produkt hat in den letzten Monaten so drastische Preissteigerungen erlebt. Während sich Verbraucher wundern, warum der Döner bald zehn Euro kosten soll, liegen die Ursachen tiefer: Der gesamte Rindfleischsektor steht unter Druck.

Die Gründe sind vielschichtig. Zum einen steigen seit Jahren die Kosten, insbesondere für Energie. Ebenso verteuern sich die Baukosten für neue Ställe, was Investitionen für Landwirte unrentabel macht. Zum anderen wird die Tierhaltung in Deutschland zunehmend durch bürokratische Hürden erschwert – ein Thema, das wir als Handwerksmetzgerei nur zu gut kennen. Die Folge: Immer mehr Landwirte geben auf, und der Rinderbestand in Deutschland ist in den letzten zehn Jahren um über 17 % geschrumpft.

Ein Stück weit ist das sicher auch politisch gewollt – die Landwirtschaft soll klimafreundlicher werden, weniger Emissionen verursachen, und die Tierhaltung gilt dabei als wesentlicher Faktor. Doch die entscheidende Frage bleibt: Ist das wirklich der richtige Weg? Eine nachhaltige Landwirtschaft funktioniert nicht ohne Tierhaltung. Ohne Kühe gibt es keinen natürlichen Dünger, keine Fruchtfolgen, keine Kreislaufwirtschaft – und letztlich auch kein hochwertiges, regionales Fleisch. Seit Jahren betone ich an dieser Stelle die Notwendigkeit eines maßvollen Fleischkonsums und die Bedeutung der Tierhaltung für unsere bayerische Kulturlandschaft. In diesem Punkt sehen wir uns als regionale Handwerksmetzgerei bestätigt: Unser Rindfleisch kommt aus der Region, von bäuerlichen Familienbetrieben, die wir seit Jahren persönlich kennen.

Ja, auch wir mussten unsere Preise anpassen – aber mit gutem Gewissen. Denn jeder Cent des höheren Einkaufspreises kommt direkt bei unseren landwirtschaftlichen Partnern an. Wir verzichten auf Zwischenhändler, lange Transportwege und industrielle Strukturen. Das bedeutet: faire Preise für die Erzeuger und ein ehrliches Produkt für unsere Kunden.

Dass in Fast-Food-Ketten die Preise für Burger in wenigen Jahren um 80 % gestiegen sind, wie die Presse zuletzt recherchierte, zeigt, wie sehr sich der Markt verändert. Wir gehen einen anderen Weg: Qualität, Regionalität und faire Preise für alle Beteiligten – das ist Verlässlichkeit ohne überzogene Spekulation. Und wir bleiben dabei: Wer weiter denkt, kauft näher ein!





## EMPFEHLUNGEN IM APRIL

### GENIESSEN ERLAUBT

<b>LAMMKEULEN OHNE KNOCHEN</b>	3,74 € / 100g
<b>LAMMSCHULTER OHNE KNOCHEN</b>	3,07 € / 100g
<b>LAMMHAXERL</b>	2,30 € / 100g
<b>LAMM-ENTRECOTE</b>	3,84 € / 100g
<b>OSTERSCHINKEN</b> heißgeräuchert	2,66 € / 100g
<b>NÜRNBERGER ROLLE</b> ofenfertig in der Backschale	1,99 € / 100g
<b>GEKOCHTE METTWURST</b> im Bärlauch-Gelee	1,99 € / 100g
<b>LYONER IM RING</b> rauchfrisch	1,79 € / 100g
<b>LANDSBERGER BRATWURST</b> mit Bärlauch und Weißwein	1,99 € / 100g
<b>PUTEN-PFANNE TAJ MAHAL</b> unsere schnelle Pfanne des Monats	2,06 € / 100g
<b>MOSER'S WÜRSTL-GULASCH</b> verzehrfertig	1,30 € / 100g
<b>BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE</b> unser Käseaufstrich des Monats	2,44 € / 100g



## **OSTERN MIT PREMIUM-LAMMFLEISCH VON JOSEF VÖLK**

Feiern Sie Ostern mit einem echten Stück Heimat: Unser Lammfleisch stammt ausschließlich von Merino-Landschafen aus Weil bei Landsberg. Diese Lämmer genießen von Frühjahr bis Spätherbst die Freiheit auf weitläufigen Solarfeldern – eine perfekte Symbiose aus Ökologie und Ökonomie. Im Winter werden sie von Josef Völk mit viel Fürsorge im Stall gehalten und mit selbst angebautem, regionalem Futter versorgt. Warum ist das so besonders? Schafe sind wahre Feinschmecker – sie wählen nur das Beste aus. Das Ergebnis: zartes, aromatisches Fleisch von höchster Qualität.

Reservieren Sie Ihr Festtagslamm rechtzeitig! Nur so können wir Ihnen diese außergewöhnliche Frische und Qualität garantieren – direkt aus Eigen-Schlachtung, für ein besonderes Osterfest.

**Sichern Sie sich Ihren Genussmoment – wir beraten Sie gerne!**



## **NÜRNBERGER ROLLE – MEHR ALS NUR EIN HACKBRATEN**

Wir lieben unsere Bratwürste – und ebenso unsere ofenfertigen Spezialitäten. Was beide vereint? Die unkomplizierte Zubereitung und der volle Geschmack! Unsere Nürnberger Rolle ist genau das: eine perfekte Kombination aus beidem.

Bestes Hackfleisch vom Strohschwein, verfeinert mit unserer bewährten Bratwurst-Gewürzmischung und knusprigen Röstzwiebeln – für den besonderen Crunch. Einfach in der Backschale bei 160°C für ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen und genießen.

Ob mit klassischem Kartoffelpüree oder einem bunten Salat – die Nürnberger Rolle ist ein echtes Wohlfühlgericht.

**Diesen Monat zurück im Sortiment – jetzt probieren!**





## EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen wollten

### **HAUSGEMACHTER BÄRLAUCHFRISCHKÄSE – DER FRÜHLING ZUM GENIEßEN**

Wenn der Bärlauch zu sprießen beginnt und seinen unverwechselbaren Duft verströmt, wissen wir: Der Winter ist vorbei, der Frühling ist da! Dieses heimische Wildkraut, das wir nach Möglichkeit selbst ernten, bringt frische Würze und ein feines Knoblaucharoma in unsere Küche.

Wir freuen uns jedes Jahr auf den Sortimentswechsel mit den Jahreszeiten – und jetzt ist es endlich wieder so weit! Unser hausgemachter Bärlauchfrischkäse ist zurück. Ob als cremiger Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Gerichten – genießen Sie den Frühling mit dieser besonderen Spezialität.

**Diesen Monat wieder im Sortiment – jetzt probieren!**

### **LANDSBERGER BRATWURST – DER GESCHMACK DES FRÜHLINGS**

Unsere Landsberger Bratwurst ist mehr als nur eine Wurst – sie ist ein Frühlingsbote für den Gaumen. Während sie inzwischen ganzjährig erhältlich ist, bleibt sie ein Symbol für Frische und Genuss. Ihre besondere Note verdankt sie der feinen Kombination aus aromatischem Bärlauch und spritzigem Weißwein – eine raffinierte Mischung, die für eine unverwechselbare Geschmackswelt sorgt.

Ein Genuss, der polarisiert: Entweder man liebt sie – oder man hat sie noch nicht probiert! Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie selbst, warum die Landsberger Bratwurst längst Kultstatus hat.

**Jetzt probieren und den Frühling schmecken!**



# VIVE LA BRATEN

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

### **Uli Metzger: Prachtstück rot 2023**

Das „Prachtstück“ von Uli Metzger ist eine Rotweincuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Dornfelder und St. Laurent aus der Pfalz. Der Wein duftet intensiv nach Kirschen und Waldbeeren und würzigen Aromen. Am Gaumen begeistert er durch seine Frische und seine samtig weichen Tannine. Im Abgang schmeichelhaft mit beerigen Noten.

**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: ca. 30-40 Minuten

## BÖFFLAMOT (Boeuf à la Mode)

Das Boeuf à la Mode – oder auf gut Bayerisch „Böflamot“ – kam ursprünglich aus Frankreich und wurde im 19. Jahrhundert in Bayern populär. Die Kombination aus französischen Kochtechniken und bayerischen Zutaten machte das Schmorgericht sowohl rustikal als auch elegant. Besonders in bäuerlichen Haushalten war es beliebt, da es sich gut vorbereiten ließ und selbst günstigere Fleischstücke durch langsames Schmoren herrlich zart wurden.

### Zutaten

1000 g Rindfleisch-  
bratenstück (z. B. Schulter,  
Wade oder Keule)

2 EL Rapsöl

1 große Zwiebel,  
grob gehackt

2 Karotten, grob gewürfelt

½ Sellerieknolle, gewürfelt

2 Knoblauchzehen,  
angedrückt

2 EL Tomatenmark

350 ml trockener Rotwein

400 ml Rinderbrühe

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Thymian

3 Wacholderbeeren

Salz und Pfeffer

1 EL Butter

1 EL Mehl  
(optional für die Soße)

**Fleisch vorbereiten:** Das Rindfleisch in Portionsstücke / größere Würfel teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Anbraten:** Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

**Gemüse anrösten:** Zwiebel, Karotten, Sellerie und Knoblauch im Bräter anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann das Tomatenmark hinzufügen und kurz karamellisieren lassen.

**Ablöschen:** Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend die Rinderbrühe hinzufügen.

**Würzen:** Lorbeerblatt, Thymian und Wacholderbeeren in die Flüssigkeit geben. Das Fleisch zurück in den Bräter legen, sodass es knapp bedeckt ist.

**Schmoren:** Den Bräter mit einem Deckel verschließen und das Gericht im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 2,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich wenden und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

**Sauce binden (optional):** Falls eine sämige Soße gewünscht ist, die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und in die Soße geben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle oder ein kräftiges Bauernbrot.

**Anrichten & Beilagen:** Am besten mit hausgemachten Krautkrapfen, Spätzle oder Semmelknödeln servieren.

**Wir wünschen Ihnen Bon appétit oder auf bayrisch: an guadn!**



# 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)

