



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

VERSORGUNGS- SICHERHEIT BEGINNT AUF DEM TELLER

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM APRIL

EI, EI, EI, WELCH FEINE LECKEREI.

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

ES WIRD MIT RECHT EIN GÜTER BRATEN GERECHNET ZU DEN GÜTEN TATEN.

AUSGABE APRIL/2026



KULINARISCHE KOLUMNE

VERSORGUNGSSICHERHEIT BEGINNT AUF DEM TELLER

Während Europa darüber diskutiert, ob ein Veggie-Burger noch Burger heißen darf, zeigt uns die Welt gerade ziemlich deutlich, wie fragil unsere Versorgung eigentlich ist. Krisen werden mehr. Politische Spannungen, wirtschaftliche Unsicherheiten und neue Konflikte prägen die Nachrichtenlage. Der Krieg im Nahen Osten ist geografisch weit entfernt – und doch spüren wir seine Folgen sofort. Ein Blick auf die Zapfsäule genügt: Energie wird teurer, Transporte ebenso – und am Ende steigen auch die Preise für Lebensmittel.

Spätestens seit Corona wissen wir zudem, wie empfindlich globale Warenströme sind. Lieferketten reißen plötzlich, Container bleiben in Häfen stehen, Rohstoffe fehlen. Ein Bereich wird in dieser Diskussion erstaunlich selten genannt – obwohl er eigentlich zur kritischen Infrastruktur eines Landes gehört: die Versorgung mit Lebensmitteln.

Wir haben uns daran gewöhnt, morgens nicht überlegen zu müssen, ob es etwas zu essen gibt, sondern nur noch, was wir essen möchten. Diese Selbstverständlichkeit ist ein Luxus – historisch betrachtet sogar ein sehr großer. Umso wichtiger sind eine leistungsfähige Landwirtschaft vor Ort und ein funktionierendes Lebensmittelhandwerk, das diese Rohstoffe weiterverarbeitet. Genau dieses Zusammenspiel sorgt dafür, dass Lebensmittel täglich zuverlässig verfügbar sind.

Dass Branchenverbände inzwischen sogar Gespräche mit dem Verteidigungsministerium führen, wirkt auf den ersten Blick irritierend. Noch ist vieles abstrakt. Aber Krisen können schneller Realität werden, als man denkt. Gerade deshalb sollte die Sicherung unserer Lebensmittelversorgung politisch deutlich mehr Gewicht bekommen. Und damit auch die Stärkung und der Erhalt mittelständischer Strukturen – angefangen bei regionalen Schlachtstätten.

Hier spielt auch das Verhalten von uns Verbrauchern eine wichtige Rolle. Wer bewusst beim regionalen Lebensmittelhandwerk einkauft, stärkt genau jene Strukturen, die unsere Versorgung widerstandsfähig machen. Diese Betriebe sichern regionale Wertschöpfung, kurze Wege und handwerkliche Verarbeitung – und tragen damit ganz konkret zur Resilienz unserer Lebensmittelversorgung bei.

Gerade in Bayern können wir uns glücklich schätzen, dass es hier noch eine Vielzahl solcher mittelständischen Betriebe gibt. In vielen anderen Regionen Europas sind diese Strukturen längst verschwunden.

Umso abstrakter wirkt es, wenn gleichzeitig monatelang darüber diskutiert wird, ob ein Veggie-Burger noch Burger heißen darf. Die Antwort lautet: Ja, er darf. Aber ganz ehrlich: Wir wissen doch alle, dass für ein Veggie-Schnitzel kein Schwein geschlachtet wurde.

Die wirklich wichtigen Fragen liegen ohnehin woanders:

Wie erzeugen wir unsere Lebensmittel – und wie gehen wir mit ihnen um?

Im Metzgerhandwerk gehört seit jeher ein Grundsatz dazu, der heute fast moderner wirkt als je zuvor: „nose to tail“ – die möglichst vollständige Nutzung eines Tieres. Mein Großvater hat oft erzählt, dass in der Nachkriegszeit wirklich alles verwertet wurde, was ein Tier hergab. Weggeworfen wurde praktisch nichts – nicht aus Ideologie, sondern aus Notwendigkeit. Vielleicht sollten wir deshalb weniger über Nebensächlichkeiten streiten und mehr darüber sprechen, wie wir unsere Lebensmittelversorgung langfristig sichern. Denn eines ist klar:

Versorgungssicherheit entsteht nicht irgendwo auf dem Weltmarkt. Sie entsteht vor Ort – auf unseren Höfen, in unseren handwerklichen Betrieben und letztlich auf unseren Tellern.



EMPFEHLUNGEN IM APRIL

EI, EI, EI, WELCH FEINE LECKEREI.

LAMMKEULE OHNE KNOCHEN	3,74 € / 100g
LAMMSCHULTER OHNE KNOCHEN	3,07 € / 100g
LAMMHAXERL	2,30 € / 100g
LAMM-ENTRECOTE	3,84 € / 100g
LAMM-LACHSE (LENDE), MARINIERT für Grill und Pfanne	3,94 € / 100g
OSTERSCHINKEN heißgeräuchert	2,66 € / 100g
HALSGRAT, MARINIERT natürlich vom Strohschwein	1,89 € / 100g
GEKOCHTE METTWURST im Bärlauch-Gelee	1,99 € / 100g
PUTEN-AUFSCHNITT, GESCHNITTEN verschiedene Sorten	2,61 € / 100g
LANDSBERGER BRATWURST mit Bärlauch und Weißwein	2,11 € / 100g
PUTEN-PFANNE TAJ MAHAL unsere schnelle Pfanne des Monats	2,06 € / 100g
BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE unser Käseaufstrich des Monats	2,44 € / 100g
BIG WATTLE HOLZKOHLE 10kg Sack	23,90 € / Stück



OSTERN MIT PREMIUM-LAMMFLEISCH VON JOSEF VÖLK

Feiern Sie Ostern mit einem echten Stück Heimat: Unser frisches 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!



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!



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!

WIEDER DA: BIG WATTLE PREMIUM-HOLZKOHLE

Wir freuen uns, Ihnen wieder unsere Premium-Holzkohe anbieten zu können – nachhaltig, ökologisch und von höchster Qualität.

Big Wattle wird aus dem Hartholz des Black Wattle-Baums hergestellt – einer invasiven Pflanze, die in Südafrika große ökologische Probleme verursacht. Durch die professionelle Verkohlung dieses Holzes entsteht nicht nur eine erstklassige Grillkohe, sondern auch ein Beitrag zum Umweltschutz. Tropenholz kommt dabei selbstverständlich nicht zum Einsatz.

Was unsere Holzkohe auszeichnet:

- **Große, schwere Stücke (40 – 180 mm)** – für lange Brenndauer und hohe Temperaturen
- **Rauch- und funkenarm** – für entspanntes Grillen
- **100% Naturprodukt** – ohne chemische Zusätze
- **Feines Grillaroma** – mild, aber mit Charakter

Big Wattle ist ein Paradebeispiel für ökologisches Upcycling: Aus einem Umweltproblem wird ein hochwertiges Produkt für alle, die Wert auf nachhaltigen Grillgenuss legen.

Entdecken Sie den Unterschied – und grillen Sie mit gutem Gewissen!





ES WIRD MIT RECHT
EIN GUTER BRATEN
GERECHNET ZU DEN
GUTEN TATEN.

WILHELM BUSCH

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Axial Vinos: La Granja 2023, Cariñena. Spanien

Diesen Wein aus Nordspanien ist eine Cuveé aus den typisch spanischen Rebsorten Tempranillo und einem kleinen Anteil Garnacha. Er duftet nach reifen Kirschen, Himbeeren und etwas Röstaromen. Am Gaumen gut eingebundene Tannine mit einem würzigen Abgang.

Diesen Wein erhalten Sie im April bei uns als Wein des Monats und darüber hinaus im Wein&Sein in Landsberg.



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im April

Rezept für 6-8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2–2,5 Stunden

GESCHMORTE LAMMKEULE

Genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack des Frühlings mit einer zart geschmorten Lammkeule aus regionaler Aufzucht von Josef Völk. Dieses Rezept bringt das Beste aus hochwertigem Lammfleisch zur Geltung und sorgt für ein Festessen, das Familie und Gäste gleichermaßen begeistert.

Zutaten

- 1 Lammkeule
(ca. 2-3 kg)
- 3 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen,
fein gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Bund frischer Thymian
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Lamm- oder
Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 große Zwiebeln,
grob gewürfelt
- 4 Karotten, grob gewürfelt
- 3 Stangen Sellerie,
grob gewürfelt
- Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Vorbereitung: Heizen Sie den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vor. Reiben Sie die Lammkeule rundum mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und etwas Olivenöl ein.

Anbraten: Erhitzen Sie Olivenöl in einem großen Bräter und braten Sie die Lammkeule von allen Seiten kräftig an, bis sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat. Nehmen Sie die Keule anschließend aus dem Bräter und stellen Sie sie kurz beiseite.

Gemüse anschwitzen: Im selben Bräter Zwiebeln, Karotten und Sellerie anbraten, bis das Gemüse leicht karamellisiert. Den restlichen Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten. Das Tomatenmark dazugeben und 1–2 Minuten mitrösten, bis es leicht dunkler wird und sein Aroma entfaltet.

Deglacieren: Mit dem Rotwein ablöschen und diesen einige Minuten einkochen lassen. Anschließend Brühe und Lorbeerblätter hinzufügen. Die Lammkeule wieder in den Bräter legen und Rosmarin sowie Thymian dazugeben.

Schmoren: Den Bräter mit Deckel oder Alufolie verschließen und im Ofen 1,5 bis 2 Stunden bei 160°C Ober-/Unterhitze oder bei 140°C Umluft schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist. Übergießen Sie die Keule während des Garens gelegentlich mit dem Bratensaft.

Servieren: Die Lammkeule aus dem Bräter nehmen und vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb passieren und bei Bedarf noch einige Minuten einkochen lassen, bis eine aromatische Sauce entsteht.

Als Beilagen empfehlen sich Rosmarinkartoffeln, frisches Frühlingsgemüse der Saison.

Mit diesem Rezept für geschmorte Lammkeule bringen Sie ein Stück kulinarische Tradition auf den Tisch – geprägt von regionaler Qualität und ehrlichem Geschmack.

Guten Appetit!

TERMINE GRILLSEMINARE 2026

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

Freitag, 12. Juni 2026
Freitag, 19. Juni 2026
Freitag, 10. Juli 2026
Freitag, 17. Juli 2026
Freitag, 24. Juli 2026

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

