Moser's
HANDWERKSKUNST. MEISTERHAND.
METZGEREI
DIE EINGEFLEISCHTEN®

GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

RÜCKZUG MIT BEIGESCHMACK

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM MAI

ZEIT DIE KOHLE RAUS ZU HOLEN

MOSER´S SCHMANKERLKÜCHE

SCHWEIN IM GLÜCK

AUSGABE **MAI/2025**

FELßNER, FELDER, FAKTEN – UND EIN RÜCKZUG MIT BEIGESCHMACK

Als bayerischer Metzger habe ich mich – und ich glaube, da spreche ich für viele Kollegen – durchaus gefreut, als Günther Felßner als möglicher Bundeslandwirtschaftsminister gehandelt wurde. Endlich mal ein Praktiker, einer von uns, der nicht nur theoretisch von Landwirtschaft und Lebensmitteln spricht, sondern täglich im Stall, im Gespräch mit Berufskollegen und im Verband Verantwortung trägt. Und der nicht zuletzt für die bayerischen Metzger ein verlässlicher Ansprechpartner war – persönlich, lösungsorientiert und frei von ideologischer Schlagseite.

Umso bitterer war sein Rückzug. Bitter deshalb, weil man den Eindruck bekommt, dass nicht das tatsächliche Verhalten auf dem Hof das Problem war, sondern die öffentliche Inszenierung drumherum. Bilder aus dunklen Ställen, medial inszenierte Entrüstung, Aktivistenaktionen mit Pyrotechnik auf Privatgrund – das ist nicht die Art von Debatte, die wir als Lebensmittelhandwerker brauchen. Vor allem nicht dann, wenn es letztlich um "gering- bis mittelgradige" Mängel geht, wie sie fast jeder Betrieb bei unangekündigten Kontrollen schon einmal erlebt hat. Und die, wie es heißt, umgehend behoben wurden.

Verstehen Sie mich nicht falsch: Wenn Tiere leiden, ist das ein Thema. Immer. Aber wenn es in der Diskussion nicht mehr darum geht, was real, belegbar und verhältnismäßig ist – sondern darum, jemanden politisch unmöglich zu machen, weil er unbequem ehrlich oder zu sehr Praktiker ist – dann läuft etwas schief. Dann frage ich mich schon, in was für einem Land wir leben.
Wir im Lebensmittelhandwerk erleben diese Realitätsverweigerung regelmäßig. Nehmen wir das Tierhaltungskennzeichen: groß angekündigt, rechtlich löchrig, in der Praxis ohne echten Mehrwert. Nur inländisches Frischfleisch aus der Bedientheke soll gekennzeichnet werden. Alles andere – ausländisches Fleisch, Gastronomie, verarbeitete Ware – bleibt außen vor. Wer soll das noch ernst nehmen?

Günther Felßner wäre einer gewesen, der solche Dinge angesprochen hätte. Nicht, weil er politisch besonders laut ist – sondern weil er weiß, wovon er spricht. Dass ausgerechnet er nun das Bauernopfer einer unsäglichen Kampagne wird, ist kein gutes Zeichen.
Ich für meinen Teil weiß: Auch ich hätte als Metzger wohl keine Chance, ein politisches Amt zu bekleiden. Denn irgendwo lässt sich immer ein Befund konstruieren, der im richtigen Licht dramatischer wirkt, als er ist. Ich erinnere mich gut an eine Kontrolle, bei der bspw. bemängelt wurde, dass im Lager „Lebensmittel und Reinigungsmittel zusammen gelagert wurden". Tatsächlich handelte sich um eine geschlossene Sauerkrautkonserve – und in einigen Abstand daneben eine ebenso verschlossene Waschmittelverpackung.

Was ich mir wünsche? Weniger Aufgeregtheit. Mehr Ehrlichkeit. Und den Mut, Verantwortung auch jenen zu übertragen, die nicht aus der Welt der Talkshows stammen, sondern aus der täglichen Arbeit mit Tieren, Menschen und Produkten. Denn nur wer den Stallgeruch kennt, kann ihn auch realistisch beurteilen.

EMPFEHLUNGEN IM MAI

ZEIT DIE KOHLE RAUS ZU HOLEN...

FLANK-STEAK bestens gereift	**3,48 € / 100g**
FLANK-STEAK SOUS VID GEGART der besondere Genuss	**3,96 € / 100g**
SCHWEINEFILET VOM STROHSCHWEIN siehe auch unser Rezept des Monats	**2,89 € / 100g**
SCHWEINELENDCHEN zart und mager	**2,10 € / 100g**
JOGHURT-SPIEßE für Grill und Pfanne	**1,97 € / 100g**
NUß-SCHINKEN hell oder dunkel geräuchert	**2,59 € / 100g**
LEBERKÄS MIT BÄRLAUCH in der 200g und 400g Dose	**1,95 € / 100g**
SCHWARZWURST IM RING	**1,69 € / 100g**
ODER SCHWARZWÜRSTL	**1,80 € / STÜCK**
KÄSEBEISSER Grillwurst mit würzigem Emmentaler	**1,89 € / 100g**
FRÄNKISCHE BRATWURST unsere Kleinen, ideal zum Spargel	**1,99 € / 100g**
SPARGEL-GEFLÜGEL-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	**2,49 € / 100g**
KRÄUTERBUTTER, HAUSGEMACHT jetzt wieder im Sortiment	**1,92 € / 100g**
LAUCHZWIEBEL-FRISCHKÄSE unser Käseaufstrich des Monats	**2,46 € / 100g**
BIG WATTLE HOLZKOHLE 10kg Sack	**21,99 € / STÜCK**

FLANK-STEAK – NATUR ODER SOUS-VID GEGART

Lange Zeit war das Flank-Steak in Deutschland eher ein Geheimtipp. Inzwischen hat sich dieser feinfaserige, magere Zuschnitt aus dem hinteren Rinderbauch jedoch fest in die Herzen von Fleischliebhabern gekocht – und gehört genau dorthin: auf Ihren Teller.

Diesen Monat bieten wir unser Flank-Steak in zwei Varianten an: natur – für alle, die selbst Hand anlegen möchten – oder bereits sous-vide gegart. Bei dieser besonders schonenden Methode wird das Fleisch über mehrere Stunden bei konstanter Temperatur zwischen 58 und 62 Grad gegart. So bleibt es wunderbar saftig, entwickelt ein intensives Aroma und erhält genau die richtige Haptik.

Das Beste: Die sous-vide-Variante muss zuhause nur noch kurz erwärmt werden – und ist dann direkt servierbereit. Perfekt für alle, die ohne Aufwand in den Genuss eines perfekten Steaks kommen möchten.

FRÜHLINGSERWACHEN MIT SPARGEL UND FEINEN SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Der Frühling ist da – und mit ihm die Spargelzeit, ein kulinarischer Höhepunkt, den wir traditionell mit bestem Schinken feiern. Neben dem beliebten klassischen Kochschinken möchten wir Ihnen in diesem Monat ganz besonders unsere feinen Schinkenspezialitäten ans Herz legen.

Unser Tipp: der Nussschinken – wahlweise hell oder dunkel geräuchert. Doch was macht diesen Schinken so besonders? Der Nussschinken wird aus der Schweinenuss gewonnen – dem zarten, aromatischen Oberschenkelmuskel der Keule. Dieser wird im Ganzen gepökelt, schonend geräuchert und anschließend auf den Punkt heiß gegart.

Das Ergebnis: ein wunderbar saftiger, fein-aromatischer Schinken, der in beiden Varianten – hell oder dunkel geräuchert – hervorragend mit frischem Spargel harmoniert.

EINE KLEINE WARENKUNDE

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

JOGHURTSPIEßE – UNSER SOMMERKLASSIKER

Unsere Joghurtspieße gehören seit Jahren fest zu unserem Sommersortiment – und das aus gutem Grund: Sie sind vielseitig einsetzbar, gelingsicher in der Pfanne und besonders beliebt vom Grill.
Was macht sie so besonders?
Saftiges Hackfleisch vom Strohschwein wird mit griechischem Joghurt, frischen Zwiebeln und Lauchzwiebeln, in Ei eingeweichtem Weißbrot, Haferflocken und einer ordentlichen Portion frischer Kräuter zu einer würzigen Masse verarbeitet. Die Konsistenz erinnert an ein klassisches Fleischpflanzerl – doch Geschmack und Form setzen ganz eigene Akzente.

Wer's noch nicht kennt: unbedingt probieren!

WIEDER DA: BIG WATTLE PREMIUM-HOLZKOHLE

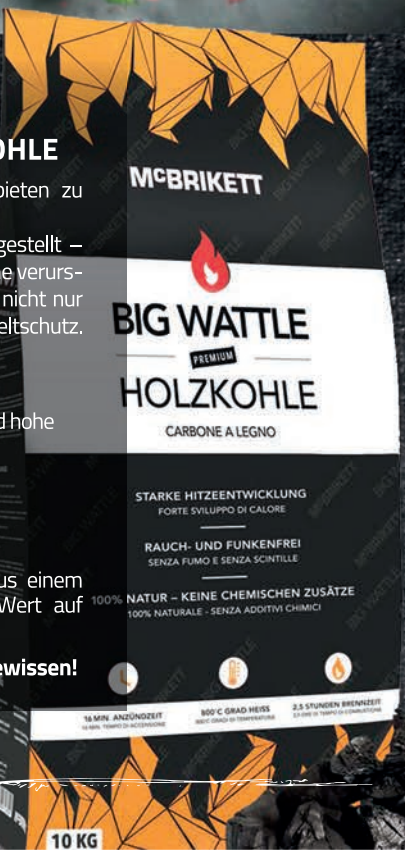
Wir freuen uns, Ihnen wieder unsere Premium-Holzkohle anbieten zu können – nachhaltig, ökologisch und von höchster Qualität.
Big Wattle wird aus dem Hartholz des Black Wattle-Baums hergestellt – einer invasiven Pflanze, die in Südafrika große ökologische Probleme verursacht. Durch die professionelle Verkohlung dieses Holzes entsteht nicht nur eine erstklassige Grillkohle, sondern auch ein Beitrag zum Umweltschutz. Tropenholz kommt dabei selbstverständlich nicht zum Einsatz.

Was unsere Holzkohle 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!



SCHWEIN IM GLÜCK

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Winzerhof Stahl: Silvaner, Auernhofen / Franken 2024
Der klassische Wein zum Spargel: Ein Silvaner aus Franken vom Winzerhof Stahl. Christian Stahl ist begnadeter Koch und Winzer mit Leidenschaft. Seine Weine sind perfekt auf Speisekombinationen abgestimmt wie auch dieser Silvaner herrlich gut passt zu Spargel und Fleischvariationen. In der Nase duftet er nach Zitrus und Apfel sowie würzigen Noten. Im Geschmack ist der Wein frisch mit moderater Säure, einer mineralischen Note und einem finessenreichen Abgang.

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

Rezept für 4 Personen Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

SCHWEINEFILET MIT GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL

Zutaten

700 g Schweinefilet

500 g weißer Spargel

500 g grüner Spargel

1 EL Butter

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer

2 EL Öl zum Anbraten

Optional: frischer Thymian oder Rosmarin

Für die Sauce:

100 ml trockener Weißwein

150 ml Sahne

1 TL körniger oder Dijonsenf

1 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Spargel vorbereiten: Weißen Spargel schälen, beim grünen nur das untere Drittel. In wenig Salzwasser mit etwas Butter und Zucker ca. 10–12 Minuten bissfest garen.

Schweinefilet braten: Filet parieren, in 4 Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl scharf anbraten. Wer mag, gibt frischen Thymian oder Rosmarin mit in die Pfanne. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 100 °C ca. 10-12 Minuten garziehen lassen (ideale Kerntemperatur 52-54 °C).

Sauce zubereiten: Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann Sahne, Senf und Zitronensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals leicht einköcheln lassen.

Anrichten: Spargel und Schweinefilet auf einem Teller anrichten, mit der Sauce nappieren. Dazu passen neue Kartoffeln, Petersilienkartoffeln oder ein kleines Kartoffelgratin.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

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