



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

EINE GESCHICHTE OHNE HAPPY END

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM MAI

MAI, WIE LECKER ALLES HIER.

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

DIESES MAL BRUST KEULE OHNE

AUSGABE MAI/2024

DIE UNSÄGLICHEN 19% – EINE GESCHICHTE OHNE HAPPY END

Es war einmal ein Bündnis. Das erzählte den Menschen, dass eine Mehrwertsteuererhöhung auf Fleisch dazu führen würde, dass das Tier in umgebauten, verbesserten Ställen besser und gesünder leben würden. Und dass es daher nur recht und billig sei, eine erhebliche Preissteigerung – bedingt durch 19 statt 7 % Mehrwertsteuer – mitzutragen. Die Konsumenten aber, die ohnehin gebeutelt waren von Zinserhöhung und inflationsgetriebenen Preissteigerungen der letzten Jahre, konnten sich von da an das Luxusgut „Fleisch“ nicht mehr leisten. Schon gar nicht jenes von glücklichen Tieren aus regionaler Haltung, wie sie es beim Metzgermeister ihres Vertrauens bislang bezogen hatten. Alsdann strömten all die Menschen in die Discounter und plünderten dort die Fleischtheken mit Billigware aus den großen Fleischfabriken, trugen Hackfleisch und Schnitzel für wenige Euro das Kilo nach Hause und während die Handwerksbetriebe einer nach dem anderen das Handtuch warfen, profitierten die Importeure von der Nachfrage und sorgten dafür, dass Diskussionen wie jene um den Tierwohlzent einfach verstummten.

Was wie das traurige Finale eines Grimmschen Märchens anmutet, könnte – anhand der aktuellen Vorschläge der Zukunftskommission Landwirtschaft ZKL – zu einer absurden Realität werden. Es ist bedauerlich zu sehen, wenn Vorschläge, die vorgeben, dem Tierwohl zugute zu kommen, letztendlich das eigentliche Ziel verfehlen. Die Erhöhung der Mehrwertsteuer auf tierische Produkte mag auf den ersten Blick wie eine „Lenkungsfunktion“ in Richtung Tierschutz wirken, aber wenn das zusätzliche Geld nicht spezifisch für die Verbesserung der Haltungsbedingungen von Nutztieren verwendet wird, verpufft der vermeintliche Nutzen. Stattdessen würde das Geld auch in diesem Fall in allgemeinen Staatskassen landen, ohne die Bauern zu unterstützen oder tatsächliche Verbesserungen für Tierhaltung in Deutschland zu bewirken.

Sowohl das Metzgerhandwerk als auch der Deutsche Bauernverband verweigern diesem Ansatz von Steuererhöhungen im Zuge der Umstrukturierung der Tierhaltung zu Recht ihre Zustimmung: „Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer oder die Einführung eines Tierwohlbeitrags lehnen wir entschieden ab. Die Finanzierung des Tierwohlumbaus muss aus dem Bundeshaushalt erfolgen. Es ist unerlässlich sicherzustellen, dass die entsprechenden Mittel tatsächlich den Landwirten zugutekommen. Langfristige Verträge mit einer Laufzeit von mindestens 20 Jahren sind unabdingbar. Nur unter diesen Voraussetzungen kann der Umbau im Sinne des Tierwohls erfolgreich sein“ so Bauernpräsident Joachim Rukwied.

Bundesfinanzminister Christian Lindner wies dem Bündnis ebenfalls eine klare Absage zu: „Nein, der Vorschlag erscheint wenig sinnvoll.“ Wir hoffen, dass dieses so bleibt! Denn die potenziellen Konsequenzen für das Handwerk wären verheerend. Viele Betriebe zahlen ihren Landwirten vor Ort bereits jetzt schon höhere Preise für ihre Tiere. Somit würden sie doppelt und dreifach bestraft, während die Kunden aufgrund der weiteren Preissteigerungen vermehrt in die Arme von Discountern und Supermärkten getrieben würden. Die finanzielle Belastung für unsere Betriebe ist ohnehin schon beträchtlich. Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dass politische Entscheidungsträger bei der Ausarbeitung solcher Maßnahmen die tiefgreifenden Auswirkungen auf sämtliche Beteiligten bedenken. Sonst führt dies ungewollt schnell zu einer Verschlechterung der Verhältnisse, die sie eigentlich zu verbessern beabsichtigen.



EMPFEHLUNGEN IM MAI

MAI, WIE LECKER ALLES HIER...

SCHWEINELENDCHEN vom Strohschwein	1,89 € / 100g
SCHWEINEFILET frisch oder schockgefrostet vom Strohschwein	2,77 € / 100g
MAISHÄHNCHENBRUST „SUPREME“ LABEL ROUGE aus Freilandhaltung	2,49 € / 100g
KATENSCHINKEN RingelSwin aus der Schinkenmanufaktur Basedahl	5,50 € / 100g
PARMASCHINKEN das Original aus Italien	5,25 € / 100g
FRÄNKISCHE BRATWURST passend zum Spargel	1,97 € / 100g
WELTMEISTERBRATWURST rein Rind // für Grill und Pfanne	2,19 € / 100g
HALBGROBE METTWURST IM RING schonend geräuchert	1,92 € / 100g
SCHASCHLIK-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	1,92 € / 100g
BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE unser Käseaufstrich des Monats	2,44 € / 100g
BÄRLAUCH-NUDELSALAT hausgemacht	1,92 € / 100g



Label Rouge Freilandgeflügel aus Frankreich – Diesen Monat: Maishähnchenbrust Supreme

Wir sind stolz, unser Sortiment um eine Spezialität zu erweitern zu haben: Französisches Label Rouge Geflügel, aufgezogen in der freien Wildbahn des malerischen Südwesten Frankreichs. Das freie Leben im Wald verleiht diesen Tieren nicht nur Glück, sondern auch eine außergewöhnliche Fleischqualität, die bei jedem Bissen spürbar wird. Ein Highlight unseres Angebots ist die „Brust Supreme“ vom Maishähnchen. Ein Schnitt, der das magere Brustfleisch, den anhaftenden Oberflügel mit Knochen und die Haut in Perfektion vereint. Dieser Zuschnitt, bislang nur Kennern bekannt, sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, besonders wenn die Haut knusprig gebraten wird. Zubereitungstipp: Für ein vollendetes Genusserlebnis die Brust Supreme zunächst kräftig auf der Hautseite anbraten und dann bei niedriger Temperatur im Grill oder Backofen sanft garen. Das Ergebnis ist ein zartes, saftiges Fleisch unter einer aromatischen, knusprigen Haut – ein wahrer Genuss für alle Sinne. Genießen Sie den exquisiten Geschmack des französischen Label Rouge Geflügels, ein wahrer Schatz für Feinschmecker.



Entdecken Sie den Geschmack Deutschlands mit unserem Basedahl Schinken

In unserem Streben, Ihnen nur das Beste anzubieten, legen wir großen Wert auf die Kunst der Eigenfertigung. Unsere Leidenschaft beginnt bei der sorgfältigen Auswahl regionaler Schlachttiere, über die eigene Schlachtung bis hin zur handwerklichen Produktion – ein Kreislauf, der Qualität verspricht.

Doch wahre Schätze entdecken wir auch auf Reisen, fernab unserer eigenen Produktionsstätten. Ein solches Juwel ist der Katenschinken von Henning Basedahl, ein Meisterwerk, das Chef Michael Moser letztes Jahr in der malerischen Umgebung Schleswig-Holsteins, unweit der Tore Hamburgs, persönlich entdecken durfte.

Die Schinkenmanufaktur Basedahl steht für Tradition, Leidenschaft und ein Handwerk, das in jedem Bissen spürbar ist. Hier entstehen in akribischer Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail Schinkenspezialitäten, die ihresgleichen suchen. Wir sind stolz darauf, Ihnen zur Spargelzeit eine solche Delikatesse anbieten zu können.

Probieren Sie dieses besondere Geschmackserlebnis und entdecken Sie mit uns die Vielfalt und den Reichtum der deutschen Metzgerkultur.



EINE KLEINE WARENKUNDE

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



Feiern Sie den Geschmack des Sieges mit unserer Weltmeister-Bratwurst

Wenn die Grillzeit beginnt, darf ein Produkt in unserem Sortiment auf keinen Fall fehlen: Die Weltmeister-Bratwurst aus reinem Rindfleisch. Diese Delikatesse hat sich nicht nur als fester Bestandteil unseres Angebots etabliert, sondern auch als Favorit bei vielen unserer Kunden. Unser Geheimnis? Nur bestes, mageres Rindfleisch, das fein mit Fett durchzogen ist. Unsere Fleischrinder wachsen in artgerechter Haltung in Aktiv-Offenställen auf, was nicht nur dem Wohlbefinden der Tiere zugutekommt, sondern sich auch in der Qualität des Fleisches widerspiegelt. Diese Qualität wird durch die sorgfältige Auswahl von Salz und erlesenen Gewürzen und Kräutern noch verstärkt, die der Bratwurst ihren unverwechselbar hohen, aromatischen und leicht pikanten Geschmack verleihen – ähnlich der berühmten Französischen Merguez. Doch was macht unsere Bratwurst zu einer „Weltmeister-Bratwurst“? Ganz einfach: Deutschland wurde 2022 zum Metzgerweltmeister gekrönt, und unser Chef, Michael Moser, war ein stolzes Mitglied des siegreichen Teams. Und diese Bratwurst trug ihren Teil zum Gewinn bei. Mit unserer Weltmeister-Bratwurst bringen Sie nicht nur Qualität, sondern auch Geschichte auf den Tisch.



Genießen Sie die Frische des Frühlings mit unserem Bärlauch-Frischkäse

Wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen des Frühlings die Erde erwärmen, beginnt nicht nur die Natur zu blühen, sondern auch ein ganz besonderes Kraut zu sprießen – der Bärlauch. Unser Bärlauch-Frischkäse ist eine Hommage an die Kraft und Frische der Natur. Er wird nicht nur sorgfältig nach eigener Rezeptur in unserer Küche von Hand hergestellt, sondern das Herzstück, der Bärlauch, wird von uns noch selbst von Hand geerntet. Diese persönliche Note und die direkte Verbindung zur Natur machen unseren Frischkäse zu einem echten Geschmackserlebnis. Frisch aus der Natur und mit viel Liebe zubereitet, schmeckt man in jedem Bissen den unverfälschten und aromatischen Charakter des Bärlauchs. Die Kombination aus feinem Frischkäse und dem würzigen, leicht knoblauchartigen Geschmack des Bärlauchs ist ein wahres Fest für die Sinne und bringt die Essenz des Frühlings direkt auf Ihren Teller. Unser Bärlauch-Frischkäse eignet sich hervorragend als Brotaufstrich, verfeinert Saucen und Dressings oder wird einfach pur genossen. Lassen Sie sich von diesem saisonalen Highlight verzaubern.



DIESES MAL BRUST KEULE

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Weingut Pfaffl – Grüner Veltliner Vom Haus 2023, Weinviertel, Österreich.

Die Paraderebsorte aus Österreich: In der Nase duftet der Grüne Veltliner nach grünem Apfel, Wiesenkräutern und weißem Pfeffer – die Österreicher nennen diese Aromatik auch liebevoll ihr „Pfefferl“. Am Gaumen ist der Wein saftig und knackig mit einem cremigen Schmelz und idealer Süße-Säure-Balance und einem langen Nachhall. Ideal solo zu genießen und als vielseitiger Speisebegleiter einsetzbar beispielsweise zu Spargel, Vorspeisen und Geflügelgerichten.

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



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Mai

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten – davon Kochzeit 25 Minuten

BRUST SUPREME VOM MAIS- HÄHNCHEN AUF FRANZÖSISCHE ART

Zutaten

Für das Hähnchen

4 Brust Supreme
vom MaisHähnchen
(Label Rouge)

4 EL Olivenöl

Salz und
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

8 Zweige frischer Thymian

4 Knoblauchzehen,
ungeschält und
leicht zerdrückt

100 ml trockener Weißwein

100 ml Hühnerbrühe
(alt. Gemüsebrühe)

Für den Spargel

1 kg grüner Spargel

2 EL Olivenöl

Salz und
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Zitronensaft (von 1 Zitrone)

2 EL Parmesan,
frisch gerieben (optional)

Vorbereiten: Ofen auf 120°C vorwärmen. Hähnchenbrüste zimmertemperieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anbraten: Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Hähnchen mit Hautseite nach unten 2-3 Minuten braten, bis sie knusprig sind. Wenden und 1 Minute anbraten. Thymian und Knoblauch hinzufügen.

Deglasieren: Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Dann die Hühnerbrühe hinzufügen.

Ofengaren: Hähnchen im Ofen 10-15 Minuten garen, bis die richtige Kerntemperatur (62-64 °C) erreicht ist.

Ruhen: Hähnchen außerhalb des Ofens kurz ruhen lassen.

Wir kommen zum Spargel.

Vorbereiten: Spargel waschen und holzige Enden entfernen.

Anbraten: In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Spargel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten braten, bis er bissfest und leicht gebräunt ist.

Verfeinern: Mit Zitronensaft beträufeln und bei Bedarf mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Die Brust Supreme vom Mais-Hähnchen in Scheiben schneiden und zusammen mit dem gebratenen Spargel auf Tellern anrichten. Den Bratensaft des Hähnchens darübergeben. Die Kombination aus dem saftigen, zarten Hähnchenfleisch und dem knackigen, aromatischen Spargel bietet ein harmonisches und zugleich raffiniertes Geschmackserlebnis, das durch den Hauch von Zitrone und Parmesan eine besondere Note erhält.

Genießen Sie dieses Festmahl, das die Frische und Qualität der Zutaten in den Vordergrund stellt. Bon Appétit!

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

