



# GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

EINE FRAGE  
DER HALTUNG

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JUNI

LECKER,  
SCHMECKER,  
GRILLWETTER

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

VENI  
VIDI  
GRILLEN

AUSGABE JUNI/2025



# KULINARISCHE KOLUMNE

## EINE FRAGE DER HALTUNG – IM DOPPELTEN SINN

Mit großem Interesse habe ich den aktuellen Bericht der Süddeutschen Zeitung über mutmaßlich gefälschte Haltungsstufen bei Rindfleisch gelesen. Laut Recherchen sollen mehr als 1100 Tiere mit manipulierten Papieren und falschen Tierwohl-Angaben deklariert worden sein – ein handfester Skandal, der zurecht Wellen schlägt.

Für uns als handwerklich arbeitender Metzgerbetrieb ist eine tiergerechte Nutztierhaltung nicht nur ein Versprechen, sondern elementarer Bestandteil unseres Selbstverständnisses. Deswegen haben wir als Firma bereits vor über fünf Jahren gemeinsam mit unseren Landwirten komplett aufaltungsform 3 umgestellt – mit Außenklimastall und Strohhaltung für unsere Strohschweine und -Rinder. Unsere Kälber leben unter denselben Bedingungen, unsere Lämmer sogar in kombinierter Stall-Freilandhaltung.

Für uns ist klar: Haltung ist nicht nur ein Begriff auf dem Etikett – es ist eine ethische Haltung gegenüber dem Tier, gegenüber dem Produkt und gegenüber unseren Kunden. Wer Fleisch isst, sollte das mit gutem Gewissen tun können.

Und genau dieses gute Gewissen steht auf dem Spiel, wenn großflächig Etiketten getäuscht und Ohrmarken getauscht werden, wie es in diesem Fall offenbar geschehen ist. Besonders bitter dabei: Der Discounter Aldi, der sich in den letzten Jahren öffentlichkeitswirksam als Vorreiter in Sachen Tierwohl positioniert hat, wurde in diesem Kontext medial mehrfach als positives Beispiel genannt. Tatsächlich habe ich bei gelegentlichen Probeeinkäufen durchaus vermehrt Halungsform-3-Produkte in den SB-Kühltheken von Handel und Discount wahrgenommen. Aldi bekräftigte in einem Pressegespräch zuletzt sogar, bis 2030 eine vollständige Umstellung auf höhere Halungsformen erreichen zu wollen – und sei bereits schneller als geplant auf dem Weg dahin.

Doch nun? Der Fall rund um die Raiffeisen Viehzentrale zeigt, wie fragil das Vertrauen in industrielle Kontrollsysteme ist. Ist dies ein Einzelfall? Oder nur die Spitze des Eisbergs? Die Frage stellt sich nicht nur der SZ-Autor, sondern viele ehrliche Betriebe mit nachvollziehbaren, transparenten Lieferketten.

Denn Papier ist geduldig – und Vertrauen ist schwer zurückzugewinnen. Unsere Lieferkette dagegen ist überschaubar, greifbar und klar: unsere Landwirte, unsere Tiere, unser Handwerk. Kein Viehhandel, kein industrieller Schlachtbetrieb, kein undurchsichtiges System. Vom Stall auf den Teller – from the stable to the table. Ehrlich, nah, nachvollziehbar.

Der „Metzger des Vertrauens“ ist für uns keine Floskel, sondern ein Qualitätsversprechen. Und in Zeiten wie diesen wichtiger denn je.



## EMPFEHLUNGEN IM JUNI

### LECKER, SCHMECKER, GRILLWETTER

<b>„CUSCINO“</b> der Geheimtipp vom Strohschwein	1,96 € / 100g
<b>KACHELFLEISCH</b> das Spydersteak vom Strohschwein	1,96 € / 100g
<b>RINDERSTEAKS, MARINIERT</b> von der Strohfüre	2,99 € / 100g
<b>PUTENSTEAKS</b> mariniert	2,49 € / 100g
<b>GRIECHISCHER GRILLSPIEB</b> mit Hackfleisch und Hirtenkäse	1,97 € / 100g
<b>CHORIZO (SPANISCHE BRATWURST)</b> hausgemacht	2,49 € / 100g
<b>MOSER'S ROSTBRATWURST</b> der Klassiker	1,99 € / 100g
<b>GRILLKÄSE</b> Kräuter oder Chili-Kräuter	3,48 € / 100g
<b>PASTETENAUFSCHNITT</b> 3 Sorten - Paprika, Champignon und Ei	2,15 € / 100g
<b>GEKOCHTE METTWURST</b> in Bärlauch-Gelee	1,99 € / 100g
<b>COPPA</b> eine mediterrane Spezialität	3,64 € / 100g
<b>GYROS-PFANNE</b> Küchenfertig	1,99 € / 100g
<b>MEDITERRANER FRISCHKÄSE</b> unser Frischkäseaufstrich des Monats	2,59 € / 100g



## Sommer-Highlight: Unser Grillkäse

Der Sommer ist Grillzeit, und was wäre ein Grillfest ohne eine köstliche vegetarische Option? Unser Grillkäse ist die perfekte Wahl für alle, die etwas Besonderes suchen. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen „Kräuter“ und „Kräuter mit Chili“, bietet unser Käse für jeden Geschmack das Richtige.

Das Geheimnis seines einzigartigen Geschmacks liegt im würzigen Appenzeller Käse, aus dem er überwiegend besteht. Diese aromatische Käsesorte verleiht unserem Grillkäse eine unvergleichliche Note. Zudem haben wir unsere Rezeptur fein abgestimmt, sodass der Käse auf dem Grill optimal und perfekt goldbraun wird.



## Cuscino vom Strohschwein

Das Cuscino, liebevoll auch „kleines Kissen“ genannt, ist ein Muskel, der leicht von Fett und Bindegewebe durchzogen ist, was ihm eine wunderbare Marmorierung und Geschmackstiefe verleiht. Beim Braten oder Grillen entfaltet das Cuscino seine ganze Pracht, indem es aufgeht und eine unvergleichliche Textur bietet.

Es eignet sich auch gut zum Füllen. Mit einem kleinen Schnitt an der Seite lässt sich leicht eine Tasche formen, die Sie nach Herzenslust füllen können – Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt! Ob klassisch gefüllt mit Kräutern oder experimentell mit exotischen Gewürzen und Früchten, das Cuscino bietet eine perfekte Basis für kulinarische Experimente.



## EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen (wollten)

### **Kachelfleisch vom Stroschwein**

Ein extrem zartes und saftiges Steak, das aus der Keule des Stroschweins ist. Es sitzt oberhalb des Schlossknochens und ist ein Muss für alle Fleisch-Fans, die einmal etwas Außergewöhnliches ausprobieren möchten. Stammkunden kennen das Kachelfleisch-Steak auch von uns mariniert und als Highlight bei Grillfesten.

Tipp für Ihre Grillparty: Machen Sie doch mal ein kleines Steak-Tasting mit Freunden und Familie – wir beraten Sie gerne!



### **Chorizo - hausgemacht**

Unsere Chorizo ist eine würzige, feste und grobkörnige, mit Paprika und einem Hauch Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Stroschwein. Paprika gibt ihr eine wunderbare rote Farbe und trägt zum typischen Geschmack bei.

Und woher stammt diese Bratwurst eigentlich? Typischerweise ist die Chorizo als spanische Wurst bekannt und beliebt, vor allem angebraten in Tapas oder in Eintöpfen. Wir bevorzugen sie auch gerne gegrillt. Bitte beachten Sie dazu auch unser Rezept des Monats.



VENI  
VIDI  
GRILLEN

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Folgender Wein, passend zu dem wunderbaren Gericht, gegrillte Chorizo mit Tomaten:

**Ramon Bilbao Crianza 2019, DOCa Rioja, Spanien.**

Der Ramon Bilbao besteht zu 100 % aus der für Spanien typischen Rebsorte Tempranillo und reifte 14 Monate in amerikanischen Barriquefässern. Er duftet nach Kirschen, Heidelbeeren und Anklängen von Vanille und Zimt. Am Gaumen überzeugt dieser klassische Rioja-Wein durch gereifte, weiche Tannine untermalt von Frucht und Würze und einem harmonisch, samtigen Mundgefühl.

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



# MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Juni

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten – davon Kochzeit 25 Minuten

## GEGRILLTE CHORIZO MIT TOMATEN- AVOCADO-SALAT

Ein fantastischer Genuss, besonders wenn das Wetter zum Grillen einlädt.  
Darüber hinaus ein köstliches und einfaches Rezept.

### Zutaten

- 4 Chorizo-Würste
- 2 reife Avocados,  
gewürfelt
- 250 g Kirschtomaten,  
halbiert
- 1 kleine rote Zwiebel,  
fein gewürfelt
- 1 Handvoll frischer Koriander,  
grob gehackt
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer  
nach Geschmack
- 1 TL geräucherter Paprika  
(optional für zusätzlichen  
Geschmack)

**Grill vorbereiten:** Heizen Sie Ihren Grill auf mittlere bis hohe Temperatur vor.

**Chorizo grillen:** Legen Sie die Chorizo-Würste auf den Grill und lassen Sie sie etwa 3-4 Minuten je Seite grillen, bis sie rundum schön gebräunt und durchgegart sind.

**Tomaten-Avocado-Salat zubereiten:** In einer großen Schüssel die gewürfelten Avocados, die halbierten Kirschtomaten, die gewürfelte rote Zwiebel und den gehackten Koriander vermischen.

Den Limettensaft und das Olivenöl hinzufügen und vorsichtig umrühren, um alles gleichmäßig zu vermischen. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprika abschmecken.

**Servieren:** Sobald die Chorizo fertig gegrillt ist, nehmen Sie sie vom Grill und servieren Sie sie auf einer Platte mit dem Tomaten-Avocado-Salat.

Dieses Gericht kombiniert die würzige Schärfe der Chorizo mit der Frische und Cremigkeit des Salats, was es zu einem perfekten Sommergericht macht. Der saftige, rauchige Geschmack der gegrillten Chorizo passt hervorragend zum kühlen und zarten Salat. Ideal für ein ungezwungenes Essen im Freien. Guten Appetit!

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

NUR NOCH  
WENIGE PLÄTZE  
VERFÜGBAR

# TERMINE GRILLSEMINARE 2025

Jetzt noch schnell sein und einen Platz in  
unserem Grillseminar buchen.

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)

