Moser's
METZGEREI
HANDWERKSKUNST. MEISTERHAND.
DIE EINGEFLEISCHTEN®

GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

BRATWURST-GLÜCK

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JULI

MÖGE DER GRILL MIT DIR SEIN...

MOSER´S SCHMANKERLKÜCHE

1 BURGER
2 BURGER
3 BURGER
4 BURGER
5 BURGER
...

AUSGABE **JULI/2024**

KULINARISCHE KOLUMNE

VON SOMMERMÄRCHEN UND BRATWURSTGLÜCK

Unsere Nationalelf hat es geschafft – erfolgreich hat sie sich von Spiel zu Spiel ins Achtelfinale der Europameisterschaft gekämpft. Bei strahlendem Sommerwetter während der Vorrundenspiele und bester Stimmung haben die deutschen Nationalspieler uns ins Achtelfinale katapultiert und tausende Fans begeistert. Nach den anstrengenden Schlechtwetterperioden und den dramatischen Hochwassersituationen in Bayern ist diese Nachricht mehr als erfreulich. Unsere Gedanken richten sich dabei an die vielen Betroffenen – darunter auch zahlreiche Handwerksbetriebe und Metzgerkollegen –, die noch immer unter den Folgen dieser Katastrophe leiden.

Doch während wir auf das Wetter hoffen und die Sonne genießen, entsteht eine Verbindung zwischen uns. Wir sitzen Seite an Seite, teilen Geschichten und Lachen, und die einfachen Freuden des Lebens werden spürbar. Fußball, insbesondere die Europameisterschaft, bringt Menschen aus verschiedenen Regionen und Kulturen zusammen und schafft ein starkes Gemeinschaftsgefühl. Ob im Stadion, auf öffentlichen Plätzen oder im heimischen Wohnzimmer – wenn wir unsere Lieblingsmannschaften anfeuern, entsteht eine besondere Verbundenheit. Diese wird durch die Mahlzeiten, die wir während der Spiele genießen, noch intensiver. Das gemeinsame Zubereiten und Verzehren regionaler Produkte wie saftiger Bratwürste, fein marinierter Grillfleischstücke, frischer Salate, gegrillten Gemüses und knusprigen Brots verstärkt das EM-Erlebnis.

Die Vorzüge qualitativ hochwertiger, regionaler Fleisch- und Wurstprodukte von lokalen Metzgern liegen auf der Hand: Kurze Transportwege schonen nicht nur die Umwelt, sondern unterstützen auch die Wertschöpfung in unserer eigenen Region. Zudem garantieren lokale Metzger oft eine nachhaltige und ethische Tierhaltung, was zu einem bewussteren und verantwortungsvolleren Konsum führt. Diese Produkte sind nicht nur kulinarische Genüsse, sondern auch ein Ausdruck des respektvollen Umgangs mit Natur und Tier.

Wir wissen: Im Fußball und beim Wetter gibt es keine hundertprozentig verlässlichen Vorhersagen. Ein bisschen Glück gehört immer dazu. Doch ein Tipp, den mir meine Mutter einst mitgab, sei an dieser Stelle gerne geteilt: Aufessen, was der Grillmeister gezaubert hat, und leere Teller erhöhen die Chance auf Sonnenschein! Egal, wie es weitergeht – sei es auf dem Spielfeld oder im Wetterbericht –, die deutsche Nationalmannschaft hat das Potenzial, uns ein kleines Sommermärchen zu bescheren. Lasst uns gemeinsam daran glauben und uns über das freuen, was im Leben wirklich zählt: Gemeinschaft und Freude!

WICHTIGER HINWEIS:

Noch schöner geht immer. Wegen Renovierungsarbeiten und neuem Anstrich unserer Fassade in der Katharinenstraße bleibt unser Geschäft vom 29. Juli bis 10. August geschlossen. Im Penzinger Feld sind wir in dieser Zeit wie gewohnt für Sie da!

EMPFEHLUNGEN IM JULI

MÖGE DER GRILL MIT DIR SEIN...

WAGYU-BURGER-PATTY (FULLBLOOD) schockgefrostet	**3,49 € / 100g**
FLANK-STEAK frisch und schockgefrostet	**2,99 € / 100g**
FLANK-STEAK (SOUS VIDE GEGART) grillfertig	**3,86 € / 100g**
MAISHÄHNCHENKEULE (LABEL ROUGE) aus französischer Freilandhaltung	**1,79 € / 100g**
BÄNDELBRATWURST eine Fränkische Spezialität	**1,89 € / 100g**
BURGER-BUN (MIT SESAM) in 2er-Pack gefroren	**2,10 € / 100g**
WAMMERL, ROHGERÄUCHERT unser Bacon!	**2,20 € / 100g**
KNOBLAUCHWURST IM RING heißgeräucherte Brotzeitwurst	**1,99 € / 100g**
RINDER-SALAMI (REIN RIND) hausgemacht	**2,99 € / 100g**
WURSTSALAT ein Sommer-Klassiker	**1,84 € / 100g**
BRATENSÜLZE, KLASSISCH mit Schweinebraten, Gurke, Tomate und Ei	**4,40 € / 100g**
RINDFLEISCH IN VINAIGRETTE aus unserer Feinkostküche	**3,35 € / 100g**
GRILLKOHLE BIG WATTLE 10kg Sack	**21,99 € / Stück**

Juli-Highlight: Flank-Steak, sous vide gegart

Lange Zeit war das Flank-Steak in Deutschland eine weniger bekannte Delikatesse, doch hat es mittlerweile seinen festen Platz auf den Tellern der Genießer gefunden. Dieser zarte und magere Streifen aus dem hinteren Rinderbauch hat sich als wahre Gaumenfreude etabliert und gehört genau dorthin – auf Ihre Teller. Unser Flank-Steak wird schonend sous-vide gegart, um die perfekte Haptik und den vollen Geschmack zu gewährleisten. Dabei achten wir darauf, dass die Temperatur zwischen 58° und 62° liegt, eine ideale Spanne, die das Fleisch besonders saftig und geschmackvoll macht. Diese Vorbereitung über Nacht garantiert, dass das Fleisch bei Ihnen nur noch erwärmt werden muss und dann sofort servierbereit ist. Genießen Sie ein perfekt gegartes Flank-Steak, das sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen eignet. Lassen Sie sich diesen Monat von unserem kulinarischen Highlight verwöhnen und erleben Sie, wie wunderbar einfach es sein kann, Fleisch von höchster Qualität zuzubereiten.

Tradition trifft Geschmack: Hausgemachte Bratensülze

In der Einfachheit traditioneller Gerichte liegt oft eine besondere Herausforderung, gerade weil sie tief mit Erinnerungen und Heimatgefühl verwurzelt sind. Unsere hausgemachte Bratensülze ist ein Paradebeispiel für diese Tradition – ein beliebtes bayerisches Sommergericht, das mit viel Liebe und nach alten Familienrezepten zubereitet wird.

Die Rezeptur stammt noch von der Großmutter von Michael Moser und hat sich über die Jahre als echter Klassiker bewährt. Für unsere Bratensülze verwenden wir ausschließlich mageren Schweinebraten vom Strohschwein, würzige Essig-Gurken, frische Tomaten und Ei. Dies alles gießen wir mit einem hausgemachten Sülzenstand, gemacht aus frischen Schwarten vom Strohschwein, auf, der das Gericht zu einer perfekten Sommerdelikatesse macht.

Genießen Sie die unverwechselbare Kombination aus zartem Fleisch und frischen Zutaten, eingebettet in eine aromatische Gelatine, die an warmen Tagen besonders erfrischend schmeckt. Unsere Bratensülze eignet sich hervorragend als Hauptgericht oder als appetitanregende Vorspeise bei jedem Sommerfest. Lassen Sie sich von einem Stück bayerischer Tradition verführen und entdecken Sie den authentischen Geschmack unserer hausgemachten Bratensülze.

EINE KLEINE WARENKUNDE

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

Roh geräuchertes Wammerl: Ein bayerischer Bacon

Stolz präsentieren wir Ihnen unser rohgeräuchertes Wammerl – eine echte Spezialität unserer Metzgerei, die mit viel Liebe zum Detail hergestellt wird. Bei der Zerlegung, die am Tag nach unserer eigenen Schlachtung stattfindet, wählen wir selektiv kernige, aber magere Schweinebäuche aus, die für dieses Produkt ideal sind. Unser „Bacon", lokal als Wammerl bekannt, durchläuft ein sorgfältiges dreiwöchiges Salzverfahren, das die tiefen, reichen Aromen des Fleisches hervorhebt. Anschließend wird das Wammerl mehrere Tage lang in traditionellem Kalt-Rauchverfahren mit einer speziellen Mischung aus heimischen Sägespänen schonend geräuchert. Dieses Verfahren garantiert den einzigartigen Geschmack. Das Ergebnis ist ein vielseitig einsetzbares Wammerl, das perfekt zu Burger, neben einem Frühstücksei oder einfach pur genossen werden kann. Entdecken Sie den Unterschied, den wahre Handwerkskunst im Geschmack macht, und lassen Sie sich von unserem roh geräucherten Wammerl verwöhnen. Ideal für Genießer, die echte bayerische Delikatessen zu schätzen wissen.

Neu im Sortiment: Big Wattle Premium Holzkohle

Wir freuen uns, Ihnen wieder Premium Holzkohle anbieten zu können – nachhaltig, ökologisch und von höchster Qualität. Unsere Big Wattle Holzkohle wird aus Black Wattle Hartholz hergestellt, das als invasiver Eindringling außerhalb seines Ursprungsgebiets in Australien gilt. Durch professionelle Verkohlung dieser Pflanzen, die in Südafrika massive ökologische Probleme verursachen, verwandeln wir ein Umweltproblem in eine hochwertige Holzkohle.

Qualitätsmerkmale unserer Big Wattle Holzkohle:

- **Große, schwere Stücke (40 – 180 mm):** Sorgen für eine lange Brenndauer und hohe Temperaturen.
- **Starke, rauch- und funkenfreie Hitzeentwicklung:** Ideal für ein ungestörtes Grillvergnügen.
- **100% Natur:** Keine chemischen Zusätze, nur reines Holz.
- **Spezielles Grillaroma:** Ein angenehm mildes und dennoch markantes Grillaroma, das Ihre Grillgerichte hervorragend komplementiert.

Die Herstellung dieser Holzkohle erfolgt durch ein Upcycling-Verfahren, das nicht nur nachhaltig ist, sondern auch garantiert, dass kein Tropenholz verwendet wird. Dieses Verfahren bietet eine Win-Win-Situation: Es hilft, invasive Pflanzenarten zu kontrollieren, während es Grillenthusiasten wie Ihnen Holzkohle von ausgezeichneter Qualität liefert.
Entdecken Sie die Vorteile unserer Big Wattle Holzkohle für Ihr nächstes Grillfest und erleben Sie, wie nachhaltige Praktiken das Grillen revolutionieren können. Genießen Sie Ihr Grillgut mit dem Wissen, dass Sie zur Bewahrung der Umwelt beitragen.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Burger und Wein, ist mal ziemlich fein.

Casalecchio di Sorbo - Salento Rosso, Italien2020
Der Casalecchio di Sorbo ist eine Rotweincuveé aus den Rebsorten Primitivo und Syrah und kommt aus der Heimat des Primitivo - Apulien (Süditalien). Der Wein duftet nach Brombeeren, schwarzer Kirsche untermalt von einer kräutrigen Würze mit Anklängen von weißem Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen überzeugt der Wein mit seiner ausbalancierten Tanninstruktur, der milden Säure und seinem kräftigen Körper, der ihn zu einem idealen Speisebegleiter zum Wagyu-Burger und anderen kräftigen Fleischspezialitäten macht. Darf im Sommer auch leicht gekühlt bei 16 Grad serviert werden.

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

Rezept für 4 Personen Zubereitungszeit: 30 Minuten

WAGYU-BURGER „MOSER-STYLE“

Gegrillt. Schnell. Lecker!

Zutaten

4 Wagyu-Burger-Patties (schockgefroren)

4 hochwertige Burger-Buns

Frische Salatblätter

Tomatenscheiben

Zwiebelscheiben (nach Geschmack)

Scheiben von hochwertigem Käse (optional)

Kräuterbutter und oder Grillsauce (Empfehlung: unsere hauseigene Kräuterbutter oder Premium-Grillsaucen aus unserem Sortiment)

Patties grillen: Grill oder Pfanne auf hohe Stufe vorheizen. Die Wagyu-Patties am besten gleich gefrorenen auf den Grill oder in die Pfanne legen. Von beiden Seiten scharf anbraten, um eine schöne Röstung zu erzielen. Nach dem Wenden salzen und pfeffern, zum Beispiel mit Gewürzsalz No.1 . Falls Käse gewünscht ist, diesen auf die Patties legen. Die Patties je nach gewünschtem Gargrad in die Ruhezone des Grills versetzen oder bei 80-100°C im Backofen fertiggaren lassen.

Buns vorbereiten: Die Burger-Buns auf der Innenseite (und optional auf der Außenseite) kurz anrösten, damit sie schön knusprig werden. Die warmen Buns mit Kräuterbutter oder Grillsauce bestreichen.

Burger zusammenstellen: Die unteren Hälften der Buns mit Salatblättern, Tomaten- und Zwiebelscheiben belegen. Das warme Wagyu-Patty mit dem geschmolzenen Käse daraufsetzen. Mit der oberen Bun-Hälfte abschließen.

Serviervorschlag: Genießen Sie diesen hochwertigen Burger mit einer Beilage Ihrer Wahl, wie handgeschnittenen Pommes oder einem frischen Salat. Wagyu ist bekannt für sein zartes und aromatisches Fleisch mit feiner Fettstruktur, das den Burger unglaublich saftig macht – daher unser Rat: Bei so einem edlen Fleisch ist weniger mehr.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Freude beim Zubereiten Ihres Wagyu-Burgers „Moser Style“!

TERMINE GRILLSEMINARE 2024

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

Freitag, 12. 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