



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERER

KULINARISCHE KOLUMNE

KLARHEIT STATT HYBRID

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JULI

WO ANFANGEN? WO AUFHÖREN?

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

FORM VOLL ENDUNG

AUSGABE JULI/2025



KULINARISCHE KOLUMNE

HYBRID, BITTE ECHT.

In der Lebensmittelbranche tauchen regelmäßig neue Begriffe auf, die Altbekanntes in neue Gewänder kleiden. „Hybridfleisch“ ist so ein Begriff, der derzeit durch die Marketingabteilungen geistert – mal als Innovation gefeiert, mal als Brückenschlag zwischen Fleischfreunden und Flexitariern angepriesen. Dahinter steckt ein einfaches Konzept: Fleischprodukte, die zu einem gewissen Anteil durch pflanzliche Bestandteile „ergänzt“ oder – salopp gesagt – gestreckt werden.

Ganz neu ist diese Idee nicht. In Notzeiten oder in strukturell schwachen Regionen dieser Welt war es schon immer üblich, das kostbare Fleisch mit Getreide, Gemüse oder Hülsenfrüchten zu strecken – schlicht aus Notwendigkeit. In unserer bayerischen Küche kennt das jeder: das Fleischpflanzerl, das nie nur aus Fleisch besteht, sondern auch aus Semmeln, Zwiebeln, Gewürzen, etc. Ein ehrliches Gericht, bodenständig, beliebt, und so alt wie die bayerische Hausmannskost selbst. Und doch wird uns genau dieses Prinzip nun unter einem neuen Namen als zukunftsweisende Lösung verkauft.

Aber braucht es das wirklich? Ich meine: nein.

Denn was wir in Wahrheit brauchen, ist nicht ein immer neuer Kompromiss, sondern ein klarer Blick auf das, was wir essen – und warum. Ich plädiere seit Jahren für einen bewussten, maßvollen Fleischkonsum: Weniger Fleisch, dafür besseres. Aus tiergerechter Haltung, handwerklich verarbeitet, aus nachvollziehbaren Quellen. Wer so konsumiert, braucht keine Ersatzstoffe, keine Streckmittel und keine künstlich herbeigeredeten Hybride. Er braucht ein gutes Produkt – und das Vertrauen in dessen Herkunft.

Die anfangs große Begeisterung der vergangenen Jahre für Fleischersatzprodukte hat gezeigt, dass viele offen für Alternativen sind. Und das ist grundsätzlich gut. Aber wer sich durch das Angebot probiert hat, weiß auch: Nicht alles, was aussieht wie Fleisch, schmeckt auch so. Und nicht jeder Burger aus Erbse, Soja oder Pilz ist ein kulinarisches Aha-Erlebnis. Oft sind es hochverarbeitete Produkte mit Zusatzstoffen, künstlichen Aromen und einer Zutatenliste, die mit Natürlichkeit wenig zu tun hat. Wenn der Geschmack nicht überzeugt, stellt sich schnell Ernüchterung ein.

Und nun also die Hybridprodukte. Sie sollen – so das Versprechen – das Beste aus zwei Welten verbinden: weniger Tier, weniger CO₂, weniger Kosten. Aber zu welchem Preis? Auch hier handelt es sich meist um stark verarbeitete Produkte, denen das Ursprüngliche verloren gegangen ist. Dabei haben sowohl Fleisch als auch Gemüse ihre ganz eigenen Stärken – wenn man sie lässt.

Ich frage mich: Warum nicht einfach beides – aber in ehrlicher Form? Ein schön gemachtes Gemüsegericht kann ebenso überzeugen wie ein gut gebratenes Fleischgericht. Es braucht keine Täuschung, keine Mogelpackung, kein „Fleisch, das keins sein will“. In der guten Küche darf man Vielfalt zeigen – aber bitte mit offenem Visier.

Und ganz ehrlich: Wenn wir anfangen, Fleisch zu dekonstruieren, um es dann mit Pflanzenstoffen wieder zu rekonstruieren, läuft etwas schief. Ein Lebensmittel ist mehr als nur ein Nährstoffträger. Es ist auch ein Stück Kultur, Handwerk, Herkunft – und Genuss.

Deshalb mein Appell: Statt neuen Etiketten und alten Tricks brauchen wir wieder mehr Klarheit auf dem Teller. Mehr Handwerk, weniger Hochglanzversprechen. Mehr Geschmack, weniger Simulation. Und ja, auch mehr Demut gegenüber einem Lebensmittel, das nicht selbstverständlich sein sollte – Fleisch.

Und wenn wir dann doch mal wieder Fleischpflanzerl machen – dann bitte echt. Mit Fleisch, mit Semmel, mit Geschmack. Und mit gutem Gewissen.



EMPFEHLUNGEN IM JULI

WO ANFANGEN? WO AUFHÖREN? VIELFALT DIE SCHMECKT.

RINDER-ROULADEN

siehe unser Rezept des Monats

2,49 € / 100g

BURGER-PATTY WAGYU (FX)

schockgefrostet // nur solange der Vorrat reicht

2,45 € / 100g

SCHWEINEFILET

vom Strohschwein

2,85 € / 100g

PUTENSPIESSE

mariniert

2,64 € / 100g

PRESSACK ROT & WEISS

traditionell schlachtfrisch hergestellt

1,59 € / 100g

SCHWEDENSTANGERL

unsere Mini-Salami für die Hand

2,47 € / 100g

METTWURST IM RING

unsere "Halbgrobe"

1,99 € / 100g

BACON, GERÄUCHERT UND HEISSGEGART

unser würziger Paprikabauch

2,30 € / 100g

BOCKWURST

für Grill und Pfanne

1,59 € / 100g

SALAMIAUFSCHNITT, HAUSGEMACHT

verschiedene Sorten

3,18 € / 100g

PFEFFER-PFANNE VOM RIND

unsere schnelle Pfanne des Monats

2,49 € / 100g

SCHARFE SCHWIEGERMUTTER

unser Frischkäseaufstrich des Monats

2,54 € / 100g

VITAMINCHEN

unser Feinkostsalat des Monats

2,59 € / 100g



Sommerliche Rinderrouladen – gerne auch vom Grill

Rinderrouladen kennt und liebt man vor allem als klassisches Schmorgericht mit Speck, Gurke und Zwiebel – deftig, kräftig, perfekt für kalte Tage. Aber warum nicht einmal anders? Warum nicht im (Hoch)Sommer?

Unsere Antwort: sommerliche Involtini vom Rind – fein gefüllt, kompakt gerollt, und ideal für die Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne. Zusammen mit buntem Grillgemüse oder einem mediterranen Salat werden daraus herrlich leichte Rouladen, die bestens in die warme Jahreszeit passen.

Das Wichtigste dafür: feinfasriges, gut gereiftes Rindfleisch in Top-Qualität – und genau das bekommt ihr bei uns.

Also: ausprobieren, grillen, genießen!

Und wer es lieber klassisch mag – das geht natürlich auch.



Wagyu-Burger-Patty (FX) – eine echte Besonderheit

Wir haben wieder ein besonderes Schmankerl für euch: feinstes Wagyu-Rindfleisch aus unserer Region – vom Wagyu-Mix aus reiner Weidehaltung!

Die Tiere stammen von einem kleinen Familienbetrieb im Allgäu, aufgezogen mit viel Geduld und ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert. Das braucht Zeit – schmeckt dafür umso besser: aromatisch, zart und saftig.

Unser Wagyu-Burger-Patty bringt diese Qualität perfekt auf den Punkt. Ob klassisch vom Grill oder individuell zubereitet – ein echter Genuss!

Wichtig: Wir bieten die Patties ausschließlich schockgefrostet an – das garantiert Frische, Qualität und macht die Vorratshaltung einfach. Tipp: direkt gefroren grillen oder braten – auftauen ist nicht nötig! Nur solange der Vorrat reicht!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

Preßsack – ein echtes Brotzeitschmankerl

Wir sind stolz auf unser breites Sortiment und vor allem auf unsere handwerkliche Fertigungstiefe. Bei uns wird noch selbst geschlachtet – alles, was vier Haxen hat. Und dabei gilt: „nose to tail“ ist kein Schlagwort, sondern gelebte Praxis.

Ein ideales Beispiel dafür ist unser hausgemachter Preßsack, in weiß oder rot: Die Basis dafür sind Schweinenäschchen und mageres Backenfleisch – alles von unseren Strohschweinen aus tiergerechter Haltung. Besonders aromatisch wird unser Presssack durch die Verarbeitung direkt nach der Schlachtung, also noch schlachtwarm. Das sorgt für den typisch herzhaften, rustikalen Geschmack, den echte Liebhaber so schätzen.

Ob zur Brotzeit, mit Essig und Zwiebeln oder einfach pur: unbedingt probieren – ein Stück echte Metzgertradition!

Scharfe Schwiegermutter – Frischkäse mit Biss

Sie mögen's gerne dezent scharf? Wir auch!

Unsere „Scharfe Schwiegermutter“ ist ein cremiger Frischkäse mit Hirtenkäse, feinen Gewürzen und einer angenehm pikanten Schärfe. Ob als Brotaufstrich zur zünftigen Brotzeit oder als Dip – sie bringt Würze auf den Tisch!

Tipp aus der Küche: einfach unter frisch gekochte Pasta mischen, mit etwas Rucola und ein paar halbierten Cocktailtomaten – fertig ist ein schnelles, dezent scharfes Lieblingsgericht.



05
METZGERE
KUNST. MEISTERHAND.



FORM VOLL ENDUNG

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Scheiblhofer – Cool John, Andau (Burgenland, Österreich) 2024.

Rotwein neu gedacht. Gekühlt trinken und auch im Sommer genießen. Diese Cuvée aus Zweigelt und Merlot begeistert vor allem mit seinem Duft nach Sauerkirsche, Erdbeeren und Vanille. Am Gaumen fruchtig, leicht, unkompliziert und trinkfreudig.

Das Weingut empfiehlt eine Trinktemperatur von 6 - 8 °C. Bei dieser optimalen Trinktemperatur färbt sich das Etikett blau und zeigt an: bereit zum Genießen.

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



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Juli

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten – davon Kochzeit 25 Minuten

RINDER-INVOLTINI MIT GRILLGEMÜSE

Ein sommerliches Lieblingsgericht – perfekt für Pfanne, Ofen oder Grill!

Zutaten

4 dünn geschnittene
Rinderrouladen à ca. 150 g

4 TL Pesto Rosso
(alternativ: Basilikumpesto)

Getrocknete Tomaten
(in Öl eingelegt)

Etwas Ruccola

4-8 Scheiben Roh-Schinken
(z. B. Südtiroler oder
Landsberger Stadtschinken)

100 g Mozzarella
oder Bergkäse, in Streifen

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Holzspieße oder
Küchengarn zum Fixieren

Für das Grillgemüse:

2 Zucchini

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 kleine Aubergine

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Frische Kräuter:

Thymian, Rosmarin, Oregano

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Die Rouladen leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Roulade dünn mit Pesto bestreichen, mit einer oder zwei Scheiben Schinken belegen. Dann mit etwas getrockneter Tomate, Ruccola und Käse nach Wunsch füllen. Straff einrollen und mit Spießern oder Küchengarn fixieren.

Das Gemüse grob würfeln oder in Streifen schneiden. Mit Olivenöl, gehacktem Knoblauch und frischen Kräutern vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Involtini in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill rundum anbraten (ca. 2–3 Minuten pro Seite). Dann schonend im Backofen bei 100°C oder in der „Ruhezone“ des Grills indirekt 10–15 garziehen lassen. Parallel das Gemüse in einer (Grill)Pfanne oder auf einer Grillschale bissfest garen (ca. 8–10 Minuten).

Zum Servieren die Involtini aufschneiden oder im Ganzen mit dem aromatischen Grillgemüse anrichten. Wer mag, gibt noch etwas grobes Meersalz oder Parmesan darüber.

Wir wünschen Ihnen la dolce vita und buon appetito!

Tipp: Ergänzend dazu passt ein leichter Tomatenreis oder frisches Ciabatta – und natürlich ein Glas Rotwein 

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

