



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

**KOPFSCHÜTTELN
INKLUSIVE...**

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

**DEFTIG WAS
LOS HIER**

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

**HÜHNER
KÖNNEN
AUCH
STEAK!**

70 JAHRE METZGEREI MOSER

**LOS GEHT'S.
3 GENERATIONEN
3 INNOVATIONEN**



AUSGABE **AUGUST/2024**

VOM SELBSTVERSTÄNDLICHEN UND DEN VOLLMUNDIGEN ANKÜNDIGUNGEN

Manchmal fragt man sich, was bei uns als selbstverständlich gilt, während anderswo dieselben Dinge als große Neuerung angekündigt werden. Kürzlich machten einige Lebensmittelhändler Schlagzeilen mit Ankündigungen zur Verbesserung des Tierwohls durch höhere Haltungsstufen. Diese reichen in Deutschland von eins (gesetzlicher Mindeststandard) bis vier (Bio-Freilandhaltung).

Lidl beispielsweise will bis Ende 2030 ihre Wurstwaren auf mindestens Haltungsstufe drei – also Offenstallhaltung – umstellen, jedoch nur, wenn ausreichend Angebot verfügbar ist. Eine ähnliche Augenwischerei wie der Name ihrer Eigenmarke „Metzgerfrisch“.

Ich kann da nur den Kopf schütteln, besonders da wir bei der Metzgerei Moser, wie viele anderen Metzgerkollegen auch, diesen Wandel schon längst vollzogen haben. Und das nicht nur bei Frischfleisch aus regionaler Erzeugung, sondern auch bei all unseren Fleisch- und Wurstspezialitäten. Unsere Kunden können sich darauf verlassen, dass alles „Metzgerfrisch“ ist – authentisch, direkt vom Hof und geschmacklich überzeugend.

Warum also diesen Weg nicht gleich konsequent gehen, anstatt über Jahre hinweg kleine Schritte anzukündigen? Die Verbraucher verdienen Ehrlichkeit und Transparenz. Die sogenannte „Nachhaltigkeit“ großer Ketten wirkt oft wie eine hohle Phrase, wenn die Umsetzung solcher Maßnahmen im Schneckentempo erfolgt.

Meine Empfehlung: Greifen Sie lieber zum Original, anstatt sich von vagen Versprechungen täuschen zu lassen. Unser Engagement für Tierwohl und Qualität zeigt sich nicht nur in Worten, sondern im tatsächlichen Handeln. Hier wissen wir, was es bedeutet, wirklich frische und ethisch einwandfreie Produkte zu liefern.

In diesem Sinne: Lassen Sie uns gemeinsam für echte Verbesserungen eintreten, für Transparenz und den bewussten Konsum regionaler Produkte. Denn das ist es, was zählt – für das Tierwohl, die Umwelt und den Genuss auf dem Teller.

NEUERUNG VAKUUMVERPACKUNG:

Aufgrund der stark gestiegenen Kosten müssen wir unseren Service des Vakuumierens entsprechend anpassen. Ab 1. August berechnen wir bei Einkäufen unter 50 € Einkaufswert eine Gebühr von 0,15€ pro Vakuumbbeutel – unabhängig von der jeweiligen Größe. Bei Einkäufen ab 50 € bleibt dieser Service weiterhin für Sie kostenfrei. Wir bitten um Ihr Verständnis!

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 AUGUST

DEFTIG WAS LOS HIER...

RINDERSTEAKS MARINIERT

für Grill und Pfanne

2,95 € / 100g

POLLO FINO VOM MAISHÄHNCHEN

Label Rouge

2,15 € / 100g

WAMMERLSCHEIBE, GEWÜRZT

das knusprige Grillschmankerl

1,78 € / 100g

WEISSER UND Roter PRESSACK

bayrisches Brotzeitschmankerl

1,49 € / 100g

SUR-PRESSACK

diesen Monat wieder im Sortiment

1,49 € / 100g

LYONER IM RING

mit Buchenrauch geräuchert

1,69 € / 100g

STANGENLYONER

am Stück oder geschnitten

1,69 € / 100g

REGENSBURGER

würzige Handwurst, auch für den Wurstsalat

1,79 € / 100g

GEKOCHTE METTWURST

mit Bärlauchgelee

1,99 € / 100g

HABANEROS

unsere scharfen Bratwürste

2,01 € / 100g

PIFFERLING-PFANNE

unsere schnelle Pfanne des Monats

2,44 € / 100g

VITAMINCHEN-SALAT

aus unserer Feinkostküche

2,49 € / 100g

GRILLKOHLE BIG WATTLE

10kg Sack

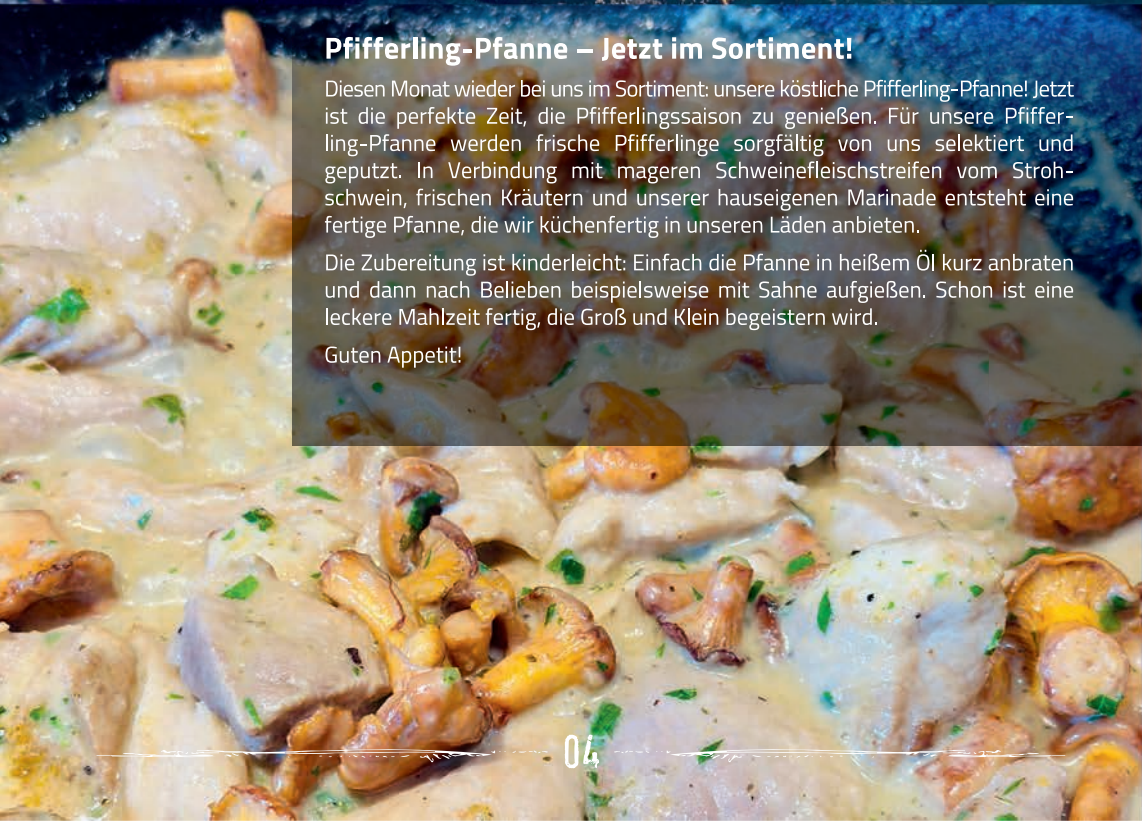
21,99 € / Stück



Entdecken Sie das Label Rouge Freilandgeflügel aus Frankreich – Diesen Monat: Pollo Fino

Wir sind stolz, unser Sortiment um eine Spezialität erweitert zu haben: Französisches Label Rouge Geflügel, aufgezogen in der freien Wildbahn des malerischen Südwestens Frankreichs. Das freie Leben im Wald verleiht diesen Tieren nicht nur Glück, sondern auch eine außergewöhnliche Fleischqualität, die bei jedem Bissen spürbar wird. Unsere Empfehlung diesen Monat ist das Pollo Fino. Für uns ist es das Steak vom Hähnchen. Wie Steak vom Hähnchen? Ja, das geht – und das Pollo Fino ist dafür bestens geeignet. Dieser Cut ist die Oberkeule ohne Knochen und vereint Zartheit, Saftigkeit und eine knusprige Haut in einem.

Zubereitungstipp: Das Pollo Fino ist bestens geeignet für den Grill oder die klassische Zubereitung in der Pfanne. Einfach kräftig anbraten, bis die Haut schön knusprig ist, und anschließend bei mittlerer Hitze fertigbaren, bis das Fleisch zart und saftig ist.



Pfifferling-Pfanne – Jetzt im Sortiment!

Diesen Monat wieder bei uns im Sortiment: unsere köstliche Pfifferling-Pfanne! Jetzt ist die perfekte Zeit, die Pfifferlingssaison zu genießen. Für unsere Pfifferling-Pfanne werden frische Pfifferlinge sorgfältig von uns selektiert und geputzt. In Verbindung mit mageren Schweinefleischstreifen vom Strohschwein, frischen Kräutern und unserer hauseigenen Marinade entsteht eine fertige Pfanne, die wir küchenfertig in unseren Läden anbieten.

Die Zubereitung ist kinderleicht: Einfach die Pfanne in heißem Öl kurz anbraten und dann nach Belieben beispielsweise mit Sahne aufgießen. Schon ist eine leckere Mahlzeit fertig, die Groß und Klein begeistern wird.

Guten Appetit!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

Unsere Lyoner-Spezialitäten – Im Ring oder als Stange!

Wir haben gleich zweimal Lyoner im Sortiment: unsere Lyoner im Ring und unsere Stangenlyoner. Doch was ist eigentlich der Unterschied?

Nun ja, die Masse bzw. das Brät ist das gleiche. Es wird aus bestem Rind- und Schweinefleisch, etwas Speck und Trinkwasser in Form von Eis hergestellt. In Verbindung mit unserer hauseigenen Würzmischung ergibt es eine wunderbar schmackhafte Wurst.

Der Unterschied liegt in der Form und der Verwendung:

- **Lyoner im Ring:** Ideal für Brotzeiten
- **Stangenlyoner:** Perfekt für Wurstsalat geeignet. Gerne schneiden wir diese für euch in Scheiben auf.

Genießt unsere Lyoner-Spezialitäten in der Form, die euch am besten gefällt!

Vegetarische Spezialitäten – Auch bei uns in der Metzgerei!

Auch wenn wir eine Metzgerei sind, findet ihr bei uns leckere vegetarische Spezialitäten. Denn zu einer ausgewogenen Ernährung gehört nicht nur Fleisch und Wurst, sondern auch die passenden Beilagen. Gerade jetzt im Sommer sehnen wir uns nach leichten Speisen.

Wunderbar eignet sich hierfür unser Vitaminchen-Salat, den wir diesen Monat wieder für euch im Sortiment haben. Egal, ob als leichter Snack zwischendurch oder als Bereicherung für ein schön gebratenes Steak – unser Vitaminchen-Salat ist immer eine gute Wahl.

Kommt vorbei und entdeckt unsere köstlichen vegetarischen Optionen!



HÜHNER KÖNNEN AUCH STEAK!

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Weingut Scheiblhofer - Grüner Veltliner 2023

Der Grüne Veltliner ist die Paraderebsorte des österreichischen Weinbaus. Dieser Weißwein aus dem Burgenland duftet in der Nase nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln und einem Anklang von weißem Pfeffer, typisch für die Rebsorte. Am Gaumen präsentiert sich der Wein spritzig frisch mit einer lebendigen Säure und fruchtigen Aromen von saftigen Birnen und grünen Äpfeln. Dieser Grüne Veltliner ist ein vielseitiger Speisebegleiter, der hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, asiatischer Küche und traditionellen österreichischen Speisen wie Wiener Schnitzel oder auch alle Arten von Geflügelgerichten passt. Mit seiner animierenden Frische und seinem ausgewogenen Charakter eignet er sich auch hervorragend als Aperitif. Das Weingut Scheiblhofer, bekannt für seine erstklassigen Weine und innovativen Weinbaumethoden, zeigt mit diesem Grünen Veltliner einmal mehr, warum es zu den Spitzenproduzenten in Österreich zählt. Ein Wein, der sowohl Kenner als auch Einsteiger begeistert und zu vielen Gelegenheiten genossen werden kann. **Diesen Wein erhalten Sie im August bei uns als Wein des Monats und darüber hinaus im Wein und Sein in Landsberg.**



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im August

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30-45 Minuten

POLLO FINO

mit Kräuterbutter, Zitrone und Ofengemüse

Zutaten

8 Stück Pollo Fino

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

2 Knoblauchzehen,
gehackt

Saft und Abrieb
einer Zitrone

100 g weiche Butter

1 Bund frische Kräuter
(z.B. Petersilie, Thymian,
Rosmarin), fein gehackt

Beilagen

800 g kleine Kartoffeln

400 g grüner Spargel

200 g Kirschtomaten

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Balsamico-Essig

Ofenkartoffeln vorbereiten: Die kleinen Kartoffeln waschen, halbieren und mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten goldbraun vorbacken.

Pollo Fino vorbereiten: Pollo Fino mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben. In einer heißen Pfanne die Pollo Fino Stücke mit der Hautseite nach unten anbraten, bis die Haut knusprig ist. Anschließend wenden und die andere Seite kurz anbraten. Die gehackten Knoblauchzehen hinzufügen und kurz mitbraten. Zitronensaft und -abrieb über das Fleisch geben.

Ofengemüse zubereiten: Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und halbieren. Die Kirschtomaten halbieren und mit 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Balsamico-Essig vermengen. Nach 20 Minuten der Kartoffeln im Ofen die Temperatur auf 160°C reduzieren und den Spargel sowie die Kirschtomaten mit zu den Kartoffeln geben.

Pollo Fino im Ofen garen: Das Pollo Fino jetzt auch in den Ofen stellen und für etwa 15 Minuten bei 160°C mit dem Ofengemüse zusammen fertigbaren lassen.

Kräuterbutter zubereiten: Die weiche Butter mit den gehackten Kräutern vermischen.

Servieren: Das Pollo Fino aus dem Ofen nehmen, die Kräuterbutter darauf verteilen und kurz schmelzen lassen. Mit frischen Zitronenscheiben und zusätzlichen Kräutern garnieren. Zusammen mit den goldbraunen Kartoffeln, dem grünen Spargel und den Kirschtomaten servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Freude beim Zubereiten!



FEIERN SIE MIT UNS UNSER 70-JÄHRIGES JUBILÄUM. ENTDECKEN SIE DIE GESCHICHTE UNSERER METZGEREI UND GEWINNEN SIE MIT ETWAS GLÜCK EINE VON VIELEN TOLLEN PREISEN!

DAS GIBT ES ZU GEWINNEN:

1. Preis: Feuertonnen mit Grillplatte und Wagen – Wert: 1.000€
2. Preis: GIESSER Messerset – Wert: 300€
3. Preis: GIESSER Leder-Messertasche – Wert ca. 200€

TEILNAHMEKARTEN LIEGEN IN UNSEREN GESCHÄFTEN AUS.

4. Preis: Warengutschein über 150€
5. Preis: Warengutschein über 100€
- 6.-10. Preis: Warengutschein über je 50€

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

