



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERE SSEN

KULINARISCHE KOLUMNE

SÜNDE UND GENUSS

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

SCHMANKERL FÜR GRILL UND BROTZEIT

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

HÄHNCHEN DELUXE

AUSGABE AUGUST/2025

VOM SÜNDEBOCK ZUM BEWUSSTEN GENUSS

Wer als Metzger schon ein paar Jahre im Beruf ist, hat sich an gewisse Debatten gewöhnt. Über viele Jahre hinweg war es der Fleischkonsum, der als Symbol für vieles Schlechte herhalten musste: für Klimawandel, Tierleid, Überflussgesellschaft, gesundheitliche Risiken und kulturelle Rückständigkeit. Kurzum: Fleisch galt in bestimmten Diskussionen als moralisch zweifelhaft – und wer es aus Überzeugung genießt oder sogar beruflich damit zu tun hat, musste sich häufig rechtfertigen.

Ich selbst habe gelernt, mit dieser Kritik umzugehen. Sie ist pauschal selten berechtigt – und oft auch scheinheilig. Deshalb werde ich mich nie damit abfinden, dass Fleischkonsum grundsätzlich an den Pranger gestellt wird. Denn wer weiß, wie viel Aufwand, Wissen und Sorgfalt in der verantwortungsvollen Herstellung stecken, erkennt schnell: Nicht das Fleisch ist das Problem – sondern der Umgang damit. Interessanterweise hat sich in der öffentlichen Wahrnehmung zuletzt etwas verschoben. Der neue „Sündenbock“ scheint zunehmend der Alkohol zu sein. Ich beobachte das mit einer gewissen Verwunderung – und auch mit einem Augenzwinkern. Nicht etwa aus Verlegenheit, sondern weil ich finde: Die Diskussion hat Parallelen.

Den Anstoß zu diesem Gedanken gab mir meine Freundin, die eine Weinhandlung betreibt. Dort geht es fast ausschließlich um guten Wein – den echten, mit Alkohol. Und auch in dieser Branche hört man inzwischen immer öfter Sätze wie: „Ach, ich trinke ja eigentlich keinen Alkohol mehr ...“ oder: „Wein ist ja auch nicht mehr so richtig okay, oder?“ Das mag bei manchen Ausdruck eines bewussteren, gesünderen Lebensstils sein – aber manchmal spürt man auch: Da spricht einfach der Zeitgeist.

Ich frage mich: Müssen wir uns ständig ein Genussmittel als moralisches Feindbild aussuchen? Erst war's das Fleisch, jetzt ist es der Alkohol – wer ist als Nächstes dran?

Dabei geht es in Wahrheit um etwas anderes. Nicht das Lebensmittel selbst ist das Problem, sondern unser Umgang damit. Wer täglich Billigfleisch isst, lebt ungesund und verantwortungslos – keine Frage. Aber wer ein gut gemachtes Stück Fleisch bewusst genießt, darf das mit gutem Gewissen tun. Genauso beim Alkohol: Wer täglich maßlos trinkt, tut sich keinen Gefallen. Aber wer sich gelegentlich ein Glas gönnt – vielleicht zum guten Essen, in Gesellschaft, aus Freude an Geschmack und Kultur –, dem kann man schwerlich etwas vorwerfen.

Ich finde, wir brauchen weniger Verteufelung – und mehr Gelassenheit. Beim Essen, beim Trinken, im Umgang miteinander. „Weniger, aber besser“ ist nicht nur mein berufliches Credo als Metzger, sondern auch ein Weg zu mehr Zufriedenheit und echtem Genuss.

Vielleicht liegt darin sogar ein kleiner Schlüssel zur Versöhnung mit uns selbst: Nicht alles, was Freude macht, ist gleich verwerflich. Aber alles, was wir ohne Nachdenken tun, verliert irgendwann an Wert.

In diesem Sinne: ein gutes Stück Fleisch – bewusst genossen. Und ein gutes Glas Wein – mit Freude. Nicht mehr. Aber eben auch nicht weniger.

Bitte beachten Sie unsere Sommeröffnungszeiten auf der letzten Seite für unser Geschäft in der Katharinenstraße.



EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

MOSENER'S SCHMANKERL FÜR GRILL UND BROTTZEIT

OXENFETZEN in Kräutermarinade	3,13 € / 100g
POLLO FINO VOM MAISHÄHNCHEN natur	1,94 € / 100g
POLLO FINO VOM MAISHÄHNCHEN gefüllt (solange der Vorrat reicht)	2,44 € / 100g
SCHWEINEFILET-SPIESSE für Grill und Pfanne	2,99 € / 100g
LYONER IM RING mit Buchenholz geräuchert	1,79 € / 100g
STANGENLYONER geschnitten für den Wurstsalat	1,75 € / 100g
SUR-PRESSACK klein abgepasst	1,69 € / 100g
GEKOCHTE METTWURST mit Bärlauch-Gelee	1,99 € / 100g
BÄNDELBRATWURST nach fränkischer Art	2,05 € / 100g
HABANEROS unsere scharfe Bratwurst	2,11 € / 100g
PIFFERLING-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	2,54 € / 100g
WURST-SALAT mit feinem Essig-Öl-Vinaigrette	1,94 € / 100g
SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE unser Klassiker	2,43 € / 100g



Pollo Fino vom Kikok-Maishähnchen – unser Tipp des Monats

Pollo Fino ist ein ganz besonderer Cut – ideal für alle, denen Hähnchenfleisch sonst nicht saftig genug ist. Was genau ist das Pollo Fino? Ganz einfach: die ausgelöste Oberkeule vom Hähnchen – also besonders saftig, zart und mit herrlich aromatischer Haut.

Ob als knuspriges Steak vom Grill oder aus der Pfanne – Pollo Fino überzeugt mit Geschmack, Saftigkeit und feiner Textur. Diesen Monat unsere Empfehlung – und dazu passend unser Rezept des Monats mit Pollo Fino.

Und für alle, die's bequem mögen: Solange der tägliche Vorrat reicht, gibt's bei uns auch die fertig gefüllte Variante unseres Rezepts! So oder so, unbedingt probieren.



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.



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 identisch. Es wird aus bestem Rind- und Schweinefleisch, etwas Speck und Trinkwasser in Form von Eis hergestellt. In Verbindung mit unserer hauseigenen Würzmischung ergibt das eine wunderbar schmackhafte, fein gebrühte Wurst.

Der Unterschied liegt in der Form – und in der Verwendung:

- Lyoner im Ring: ideal für die Brotzeit, schön dick geschnitten aufs frische Bauernbrot
- Stangenlyoner: perfekt für den Wurstsalat, da sie sich gut in feine Streifen schneiden lässt – gerne auch gleich bei uns an der Theke in Scheiben!

Und für alle, die's noch einfacher mögen:

Unser hausgemachter Wurstsalat steht auch fix und fertig für euch bereit – frisch zubereitet, ohne Aufwand, einfach genießen. Genießt unsere Lyoner-Spezialitäten – in der Form, die euch am besten schmeckt!

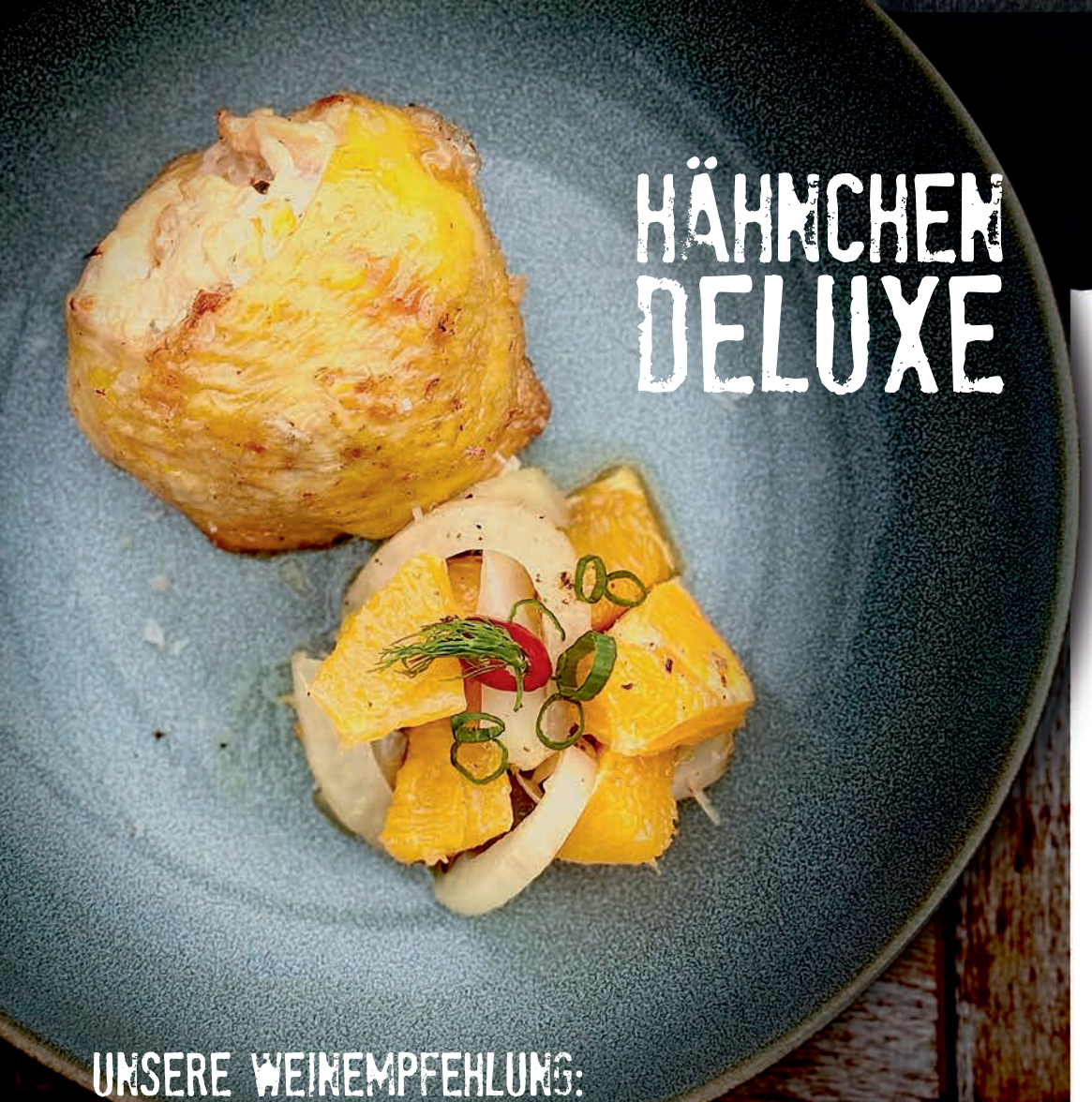


Habaneros – Unsere Bratwurst für alle, die es scharf mögen

Was ist eigentlich „scharf“? Darüber lässt sich bekanntlich streiten. Den einen ist es noch zu mild, den anderen schon viel zu heftig. Mit unseren Habaneros haben wir – so finden wir – genau die richtige Dosis gefunden.

Vor einigen Jahren haben wir diese Bratwurst als scharfe Variante in unser Sortiment aufgenommen. Das Besondere daran: Wir verwenden keine künstlichen Zusätze oder Extrakte, sondern verarbeiten ganze, frische Habanero-Chilischoten. Und das schmeckt man!

Ein ausgewogener, feinwürziger Geschmack mit angenehmer Schärfe im Abgang – nichts für Zaghafte, aber genau das Richtige für alle, die's gerne feurig mögen. Wer sie noch nicht probiert hat: Unbedingt nachholen – solange der Vorrat reicht!



HÄHNCHEN DELUXE

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Weingut Pfaffl: Grüner Veltliner vom Haus // Weinviertel / Österreich 2023

Der Grüne Veltliner ist die Paraderebsorte des österreichischen Weinbaus. Dieser Weißwein aus dem Weinviertel 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 frisch und gleichzeitig cremig mit einer lebendigen Säure und fruchtigen Aromen von saftigen Birnen und grünen Äpfeln. Dieser Wein 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.

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



MOSER'S SCHMAIERKÜCHE

Unser Rezepttipp im August

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten – davon Grillzeit ca. 30 Minuten

MAISHÄHNCHEN POLLO FINO

gefüllt. Dazu Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten:

4 Maishähnchen
Pollo-Fino-Stücke
Gewürzsalz No.2

Füllung:

200 g Mais
100 g Frischkäse
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter

Beilage:

2 Fenchelknollen
2 Orangen (filetiert)
1 Chili
2 EL Olivenöl
Gewürzsalz No.1

Füllung: Zuerst bereiten Sie die Füllung zu. Hierfür die Butter schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Den Mais zugeben, kurz andünsten und den Frischkäse einrühren. Mit Salz und Pfeffer (optional gehackte Petersilie) abschmecken.

Orangen filetieren für den Salat.

Ist die Füllung vorbereitet, würzen Sie die Pollo-Fino-Stücke mit No.2 (oder ähnlichen). Die Haut vorsichtig anheben und in die Tasche jeweils einen EL der Maisfüllung geben und wieder zustreichen. Diese werden zuerst einmal indirekt gegrillt (ca. 20 Min. bei 200°C). Zum Schluss knusprig angrillen.

Nun den Fenchel in Scheiben grillen, mit den vorbereiteten Orangenfilets, Olivenöl, Salz & Pfeffer und optional Chili vermengen und abschmecken.

Anrichteempfehlung: Fenchel-Orangen-Salat als kleinen Salat-hügel auf den Teller platzieren. Pollo Fino mit Hautseite nach oben daneben legen und mit Chilischeiben und frische Kräuter oder etwas Fenchelgrün dekorieren.

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.



ANGEPASSTE ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DER SOMMERFERIEN Standort Katharinenstraße | 4. August bis einschließlich 15. September

Liebe Kundinnen und Kunden,
bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungszeiten während der Sommerferien:

Montag bis Mittwoch:	7:30 – 14:00 Uhr
Donnerstag & Freitag:	7:30 – 18:00 Uhr (wie gewohnt)
Samstag:	7:30 – 13:00 Uhr (wie gewohnt)

Auch unser Team braucht einmal eine Pause – vor allem, wenn es um Familienzeit in den Ferien geht. Wir bitten um Ihr Verständnis für diese Anpassung zur Haupturlaubszeit während der Sommerferien.

Herzliche Grüße
Ihre Metzgerei Moser



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

