



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

EIN RUCK FÜR UNSER LAND

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

STICHHALTIGE ARGUMENTE

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

AUSSICHT: DURCHWACHSEN UND LECKER

AUSGABE **AUGUST/2026**

EIN RUCK FÜR UNSER LAND

Man könnte derzeit leicht den Eindruck gewinnen, dass in unserem Land kaum noch etwas richtig funktioniert. Die Unzulänglichkeiten der Deutschen Bahn gehören inzwischen fast schon zum Alltag. Gleichzeitig stauen sich viele große Themen auf, bei denen Politik und Gesellschaft endlich tragfähige Entscheidungen treffen müssen – von der Rente über die Zukunft unseres Sozialsystems bis hin zur Frage, wie wir unseren Wohlstand langfristig sichern. Über viele Jahre kannten wir in Deutschland vor allem eine Richtung: aufwärts. Wirtschaftlicher Erfolg und steigender Wohlstand haben uns ermöglicht, uns intensiv mit gesellschaftlichen Debatten zu beschäftigen. Vieles davon erscheint heute angesichts der aktuellen Herausforderungen beinahe nebensächlich. Die Welt hat sich verändert. Kriege, wirtschaftliche Unsicherheiten und geopolitische Spannungen lenken den Blick wieder auf das Wesentliche: einen funktionierenden Staat, sichere Arbeitsplätze, gesellschaftlichen Zusammenhalt – und eine verlässliche Versorgung. Gerade Letztere wird oft als selbstverständlich angesehen. Solange wir uns morgens überlegen können, worauf wir heute Appetit haben, geht es uns gut. Wirkliche Krisen beginnen erst dann, wenn nicht mehr die Frage lautet: „Was esse ich heute?“, sondern: „Habe ich heute überhaupt etwas zu essen?“ Dass wir uns diese Frage in Deutschland nicht stellen müssen, ist keine Selbstverständlichkeit. Dahinter stehen Landwirte, das Lebensmittelhandwerk und viele weitere Betriebe, die Tag für Tag zuverlässig ihren Beitrag leisten.

Deshalb müssen wir die Widerstandsfähigkeit unserer Versorgung stärken. Regionale Wertschöpfung, kurze Lieferketten und ein starkes Handwerk sind kein romantischer Luxus, sondern ein wesentlicher Bestandteil unserer Daseinsvorsorge. In diesen Tagen wurde auch wieder viel über Einsatzbereitschaft und Leistungswillen diskutiert. Das erinnert mich an die berühmte Berliner Rede von Bundespräsident Roman Herzog aus dem Jahr 1997. Damals sagte er: „Durch Deutschland muss ein Ruck gehen.“ Rückblickend war die Ausgangslage gar nicht so anders als heute: wirtschaftliche Unsicherheit, Sorgen um den Wohlstand und eine spürbar gedrückte Stimmung im Land. Diesen Ruck brauchen wir wieder. Aber nicht nur von der Politik, sondern von uns allen.

Künstliche Intelligenz wird viele Berufe verändern, manche vielleicht sogar ersetzen. Doch Häuser bauen sich nicht von selbst. Wärmepumpen werden nicht von Algorithmen installiert. Stromleitungen werden nicht per Mausklick verlegt. Und Lebensmittel entstehen nicht im Computer. Wir brauchen weiterhin den Maurer, den Elektriker, den Installateur, den Bäcker, den Metzger und viele andere Handwerker, die mit ihrem Können dafür sorgen, dass unser Land funktioniert. Umso mehr freut es mich, dass das Handwerk derzeit wieder steigende Ausbildungszahlen verzeichnet.

Vielleicht sollten wir wieder lernen, den Menschen mehr zu vertrauen, die Verantwortung übernehmen und ihr Handwerk verstehen. Weniger Vorschriften und weniger Paragraphenreiterei – dafür mehr Eigenverantwortung und Gestaltungsfreiheit. Deutschland ist groß geworden, weil Menschen angepackt, Lösungen gefunden und Verantwortung übernommen haben – nicht, weil jede Entscheidung bis ins Kleinste geregelt wurde. Packen wir es gemeinsam an. Vertrauen wir wieder mehr aufeinander und auf diejenigen, die wissen, wie es geht. Dann bin ich überzeugt, dass unser Land weit mehr kann, als wir in den vergangenen Jahren – sinnbildlich vielleicht auch wie unsere Fußballnationalmannschaft – gezeigt haben. Denn Deutschland braucht vor allem eines: wieder Vertrauen in die eigenen Stärken.

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



EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

UNSERE STICHHALTIGEN ARGUMENTE FÜR IHREN GENUSS

TAFELSPITZ UND BÜRGERMEISTERSTÜCK für Rezept des Monats	3,29 € / 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
HALBGROBE METTWURST im Ring	1,99 € / 100g
KOCHSALAMI geschnitten oder abgepasst	2,25 € / 100g
PIZZA-LEBERKÄS warm oder kalt geschnitten	1,99 € / 100g
BÄNDELBRATWURST nach fränkischer Art	2,12 € / 100g
HABANEROS unsere scharfe Bratwurst	2,18 € / 100g
PIFFERLING-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	2,62 € / 100g
WURST-SALAT mit feinem Essig-Öl-Vinaigrette	1,95 € / 100g
SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE unser Klassiker	2,49 € / 100g
WÜRSTL-GULASCH verzehrfertig im Vorratspack	1,30 € / 100g



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.



Tafelspitz und Bürgermeisterstück – mehr als nur klassisches Suppenfleisch

Tafelspitz und Bürgermeisterstück gehören zu den feineren Teilstücken aus der Rinderkeule und sind vielen vor allem als klassisches Sied- bzw. Tellerfleisch bekannt. Wer denkt dabei nicht sofort an den berühmten Wiener Tafelspitz aus der Hochküche?

Doch diese beiden Stücke können weit mehr. Richtig zugeschnitten und gut gereift eignen sie sich nicht nur hervorragend zum sanften Sieden, sondern auch zum Braten oder Kurzbraten. Entscheidend ist dabei: rosa garen, keinesfalls durchbraten – dann zeigen Tafelspitz und Bürgermeisterstück ihre ganze Saftigkeit, Zartheit und ihr feines, aromatisches Fleischbild. Bei uns stammen beide Teilstücke von unseren Strohfärsen aus eigener Schlachtung, geliefert von Josef Steber. Beste Lagerung, handwerkliche Zerlegung und kurze Wege sorgen für Qualität, die man schmeckt.

Diesen Monat erhalten Sie beide Teilstücke zum Aktionspreis – eine schöne Gelegenheit, alte Klassiker neu zu entdecken oder neue Zubereitungsarten auszuprobieren.

Unser Tipp: Wer Tafelspitz einmal von einer ganz anderen Seite kennenlernen möchte, findet in unserem Rezept des Monats eine moderne Interpretation: Picanha (Tafelspitz) mit Chimichurri und Smashed Potatoes – ein Gericht, das zeigt, wie vielseitig dieses besondere Teilstück sein kann.





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, feinvürziger 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!



AUSSICHT:
DURCHWACHSEN
UND LECKER

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Montes – Cabernet Sauvignon, Carménère 2023. Colchagua Valley, Chile

Die Rebsorte Carmenere hat in Chile ihr neues Zuhause gefunden, hier verschnitten mit Cabernet Sauvignon aus dem sonnenverwöhnten Colchagua Valley südlich der Hauptstadt Santiago de Chile. Der Wein leuchtet rubinrot im Glas. Aromen von Kirsche, Pflaume, schwarzer Johannisbeere und süße Gewürznoten wie Vanille und Muskatnuss präsentieren sich im Bouquet. Am Gaumen ausgewogen mit samtigen Tanninen. Der 10-monatige Ausbau in französischen Eichenfässern verleiht dem Wein zusätzlich Eleganz und Komplexität. Im Abgang geschmeidig und fruchtig.

Tipp vom Kenner: auch Rotweine dürfen im Sommer leicht gekühlt getrunken werden.

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: 40 Minuten – davon Grillzeit ca. 30 Minuten

GEGRILLTE PICANHA

mit Chimichurri und Smashed Potatoe

Picanha:

ca. 1 kg Picanha / Tafelspitz
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer
etwas Olivenöl

Chimichurri:

½ Bund Petersilie
1 TL Oregano
1 Knoblauchzehe
½ rote Chili
50 ml Olivenöl
15 ml Rotweinessig
Salz, Pfeffer

Smashed Potatoes:

800 g kleine Kartoffeln
Olivenöl
grobes Salz

Rauchpaprika-Butter:

70 g weiche Butter
1 TL geräuchertes
Paprikapulver
1 kleine Prise Cayenne
½ Knoblauchzehe
Salz
etwas Zitronenabrieb

Chimichurri: Alle Zutaten fein hacken und miteinander verrühren.

Kartoffeln: Kartoffeln weich kochen, leicht flach drücken und mit Öl beträufeln.

Picanha grillen: Zuerst auf der Fettseite scharf angrillen, anschließend indirekt fertig garen.

Herstellieranleitung / Grilltechnik:

- Direkt angrillen: 250 °C
- Danach indirekt bei ca. 160–180 °C
- Ziel-Kerntemperatur: 54–56 °C
- Ruhezeit: mindestens 3 Minuten

Kartoffeln grillen: Auf Plancha oder Grillplatte knusprig rösten und mit Rauchpaprika-Butter servieren.

Anrichten: Die Picanha in dünne Scheiben schneiden und mit Chimichurri sowie den knusprigen Kartoffeln servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

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.

GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DER SOMMERFERIEN

Standort Katharinenstraße | gültig vom 06.08. bis einschließlich 10.09.26

Liebe Kundinnen und Kunden, während der Sommerferien passen wir die Öffnungszeiten unseres Stammhauses in der Katharinenstraße geringfügig an.

An den sechs Donnerstagen während der Sommerferien sind wir von 7:30 bis 14:00 Uhr für Sie da. Am Donnerstagnachmittag bleibt unser Stammhaus geschlossen.

Alle übrigen Öffnungszeiten bleiben unverändert:

Montag bis Mittwoch:	7:30 – 14:00 Uhr
Donnerstag:	7:30 – 14:00 Uhr
Freitag:	7:30 – 18:00 Uhr
Samstag:	7:30 – 13:00 Uhr

Unser Tipp: Besuchen Sie gerne unseren Standort Penzinger Feld 9. Dort sind wir auch während der gesamten Sommerferien zu den gewohnten, durchgehenden Öffnungszeiten für Sie da.

Mit dieser kleinen Anpassung möchten wir unserem Team in der Ferienzeit etwas mehr Raum für Familie und Erholung geben. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und freuen uns, Sie weiterhin an beiden Standorten begrüßen zu dürfen.

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

