GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

TRADITION UND MODERNE

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

EIN KESSEL BUNTES

MOSER´S SCHMANKERLKÜCHE

RING FREI

70 JAHRE METZGEREI MOSER

JETZT NOCH MITMACHEN UND GEWINNEN!

AUSGABE **SEPTEMBER/2024**

KULINARISCHE KOLUMNE: TRADITION UND MODERNE

In diesem Jahr feiern wir unser 70-jähriges Firmenjubiläum. Unser Unternehmen, gegründet im Oktober 1954 von meinem Großvater, wird nun in der dritten Generation von mir geführt. Doch wir sind nicht der einzige traditionsreiche Metzgereibetrieb im Landkreis; viele meiner Kollegen betreiben ihre Betriebe seit Generationen, manche sogar schon länger als 70 Jahre. In Anbetracht der Schnelllebigkeit unserer Zeit ist es etwas ganz Besonderes, so lange am Markt zu bestehen. Dies gelingt nicht durch Nostalgie, sondern durch eine ständige Neubewertung des eigenen Tuns und Handelns, ohne dabei die Traditionen aufzugeben.

„Erkenne das Neue und bewahre das Alte" – dieser Leitspruch eines erfahrenen Kollegen könnte auch unser Motto sein. Das Metzgerhandwerk spielt eine zentrale Rolle in der ehrlichen und transparenten Transformation hin zu einem bewussten Fleischkonsum, bei dem das Lebewesen Tier seine Wertigkeit behält. Diese Bedeutung zeigt sich gerade jetzt, wo eine regionale Landwirtschaft ohne funktionierende Weiterverarbeitung kaum einen Nutzen hat. Viele Schlachtstätten werden derzeit geschlossen oder es wird zumindest über Schließung nachgedacht, was die Situation in einigen Regionen erheblich verschärft. Als Obermeister der Metzgerinnung Landsberg bin ich stolz darauf, wie gut wir im Landkreis Landsberg aufgestellt sind. Das ist keine Selbstverständlichkeit.

Ebenso ist es keine Selbstverständlichkeit, dass in einigen Betrieben bereits die nächste Generation am Start steht. Erst kürzlich konnte ich zwei jungen Kollegensöhnen zu ihrer Gesellenprüfung gratulieren und ihre Leistungen auszeichnen. Dies zeigt, dass unser Handwerk lebt und Traditionen weitergeführt werden.

Ein Jubiläum, wie das unsere, gibt Anlass, die Entwicklung des Unternehmens und des Handwerks zu reflektieren. Von den bescheidenen Anfängen meines Großvaters bis hin zu den modernen Herausforderungen, die wir heute meistern müssen, war der Weg stets von einem tiefen Respekt gegenüber dem Menschen, dem Tier und der Natur geprägt. Diese Werte haben uns stark gemacht und werden uns auch in Zukunft leiten.

Wir sind stolz auf unser Erbe und unsere Arbeit. Unser Dank gilt all unseren Kunden, Partnern und Kollegen für ihre Treue und Unterstützung. Gemeinsam werden wir weiterhin für Qualität, Nachhaltigkeit und Tradition stehen. Auf weitere erfolgreiche Jahre im Metzgerhandwerk!

NEUER Grillseminar-Termin am 20. September

Aufgrund der großen Nachfrage haben wir uns entschieden heuer noch ein weiteres Grillseminar anzubieten. Anmeldung wie immer direkt über unsere Website unter www.metzgerei-moser.de/produkt/mosers-grillseminar/ oder nutzen Sie den QR-Code rechts.

EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

EIN KESSEL BUNTES...

ROASTBEEF fertig gebraten	**4,99 € / 100g**
GRIECHISCHE GRILLSPIEßE mit Fetakäse	**1,87 € / 100g**
OXSENFETZEN in hauseigener Marinade	**2,99 € / 100g**
LANDSBERGER STADTWURST für die Brotzeit oder Wurstsalat	**1,90 € / 100g**
CURRYWURST für Grill und Pfanne	**1,61 € / 100g**
BOCKWURST für Grill und Pfanne	**1,58 € / 100g**
PIZZAKÄS warm und kalt ein Genuß	**1,88 € / 100g**
PASTETEN-AUFSCHNITT verschiedene Sorten	**2,09 € / 100g**
KALTER BRATEN aus der Schweinelende, geschnitten	**2,49 € / 100g**
HAUSMACHER LEBERWURST schlachtfrisch hergestellt	**1,69 € / 100g**
TOSKANA-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	**1,86 € / 100g**
SCHARFE SCHWIEGERMUTTER unser Käseaufstrich mit Pfiff	**2,44 € / 100g**

Ein MUSS für den (Spät)Sommer: Griechische Hackspieße

Unsere Joghurtspieße sind schon bekannt, aber unsere griechischen Hackspieße sind ebenfalls besonders lecker!
Zum besten Fleisch vom Strohschwein kommen neben ausgewählten Gewürzen noch Feta und Paprika hinzu. Haferflocken sorgen dafür, dass diese Spezialität besonders locker wird und verleihen dem Spieß die perfekte Konsistenz zum Braten und Grillen.
Ob natur oder mariniert – diese Hackspieße sind ideal für wunderbare Grillabende und vermitteln echtes Urlaubsfeeling!

Köstliche Paprikapastete

Seit vielen Jahren bereichern unsere Metzger das Aufschnittsortiment in den Theken mit drei besonderen Sorten. Die beliebteste unter ihnen ist unsere köstliche Paprikapastete.
Viel ausgesuchtes Schweinefleisch und über 10 % frische Gemüsepaprika machen sie besonders saftig und schmackhaft. Ob auf Brot, als Blickfang auf jeder Aufschnittplatte oder in hausgemachten Fleischsalaten – unsere Paprikapastete gehört einfach zur perfekten Brotzeit.
Auch als sommerlicher Wurstsalat ist sie ein absoluter Hit! Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen und probieren Sie unsere beliebte Paprikapastete!

EINE KLEINE WARENKUNDE

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

Unser Frischkäseaufstrich des Monats: Die „Scharfe Schwiegermutter“

Wer kennt ihn nicht, den legendären Schwiegermutterkäse? Inspiriert davon, haben wir in Kooperation mit einem befreundeten Küchenmeister vor vielen Jahren eine wahre Delikatesse kreiert. Unsere „Schafe Schwiegermutter“ ist ein pikant-herzhaftes Geschmackserlebnis, das jedem Brot die besondere Note verleiht. Ausgewählte Zutaten wie cremiger Frischkäse, herzhafter Feta und ausgesuchte Gewürze bilden die Grundlage unseres Aufstrichs. Die natürliche Schärfe der Peperoni gibt ihm den charakteristischen Kick, der ihn so unverwechselbar macht. Mittlerweile ist die „Schwiegermutter“ eine Institution in unserem Sortiment – beliebt bei Jung und Alt. Diesen Monat steht sie als unser Frischkäseaufstrich des Monats im Rampenlicht. Gönnen Sie Ihrem Gaumen diese einzigartige Kombination aus Cremigkeit und fruchtiger Schärfe.
Lasst es euch schmecken und entdeckt, warum unsere „Schwiegermutter“ ein ganz besonderer Aufstrich ist!

Roastbeef gebraten – Ein Genuss, der seinesgleichen sucht

Ein perfekt gebratenes Roastbeef ist eine kulinarische Delikatesse, die wahre Freude bereitet. Ob als warmes Hauptgericht oder hauchdünn aufgeschnitten als exquisites kaltes Feinkostgericht – es ist immer ein Highlight auf dem Teller. Die größte Herausforderung bei der Zubereitung ist der perfekte Gargrad, sodass das Fleisch zartrosa bleibt und seinen vollen Geschmack entfaltet. In unserer Metzgerei nehmen wir Ihnen diese anspruchsvolle Aufgabe gerne ab. Diesen Monat bieten wir Ihnen unser Roastbeef zum Aktionspreis an – perfekt gebraten und dünn geschnitten, bereit für den sofortigen Genuss. Unsere wunderbar gereiften Lendenstücke aus Eigenschlachtung werden zunächst schonend angebraten, um schöne Röstaromen zu erhalten. Anschließend garen wir das Fleisch über mehrere Stunden sanft im Sous-vide-Verfahren, um die perfekte Zartheit und den unwiderstehlichen Geschmack zu garantieren. Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen und erleben Sie Roastbeef in seiner besten Form –bei uns diesen Monat zum Aktionspreis!

RING FREI

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Weingut Zotz – Gutedel 2022
Gutedel ist die Paraderebsorte des Markgräflerlands, dem südlichsten Zipfel Badens. Bekannt ist die Rebsorte in Frankreich und in der Schweiz auch als Chasselas oder Fendant.
Der Wein duftet feinfruchtig nach Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusnoten und etwas Honigmelone. Am Gaumen überzeugt der Gutedel mit viel Frische und Saftigkeit und ist besonders beliebt wegen seiner milden Säure.
Ein frisch-fruchtiger Sommerwein – solo oder ein hervorragender Speisebegleiter zu leichten Vorspeisen wie dem hausgemachten Wurstsalat.

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

Rezept für 4 Personen Zubereitungszeit: 20-30 Minuten

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT

mit unserer Stadtwurst

Zutaten

400 g unserer Stadtwurst im Ring

2 mittelgroße Zwiebeln

4 Essiggurken

1 Bund Schnittlauch

4 EL Weißweinessig

3 EL Sonnenblumenöl

2 TL mittelscharfer Senf

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 Prise Paprikapulver (edelsüß)

8 Radieschen (optional, für zusätzliche Frische)

Unsere Stadtwurst im Ring ist eine ganz besondere Delikatesse, die nicht immer, aber diesen Monat wieder erhältlich ist. Das Besondere an dieser Wurst liegt in der sorgfältigen Fleischauswahl, dem traditionellen Herstellungsverfahren und den sanft in Butter angeschwitzten Zwiebeln, die ihr einen unvergleichlichen Geschmack verleihen. Die feine Majorannote rundet das Aroma perfekt ab. Ob kalt zur Brotzeit genossen, im Wasserbad erwärmt oder als Basis für einen köstlichen Wurstsalat – unsere Stadtwurst ist immer ein Genuss.

Vorbereitung: Die Stadtwurst von der Haut befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Essiggurken ebenfalls in feine Streifen schneiden. Wenn Sie Radieschen verwenden, diese waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.

Salat mischen: In einer großen Schüssel die Stadtwurst, Zwiebeln, Essiggurken, Radieschen (falls verwendet) und Schnittlauch miteinander vermengen.

Dressing zubereiten: In einer separaten Schüssel den Weißweinessig, das Sonnenblumenöl, den Senf und den Zucker gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Vermengen: Das Dressing über den Wurstsalat geben und alles gut vermengen. Den Salat für idealerweise 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Aromen sich optimal entfalten können.

Anrichten: Den Wurstsalat auf Tellern anrichten und mit etwas frischem Schnittlauch garnieren. Dazu passt am besten frisches Bauernbrot oder Brezen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

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

TEILNAHMEKARTEN LIEGEN IN UNSEREN GESCHÄFTEN AUS.

DAS GIBT ES ZU GEWINNEN:

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

HANDWERKSKUNST. MEISTERHAND.
METZGEREI Moser
DIE EINGEFLEISCHTEN®

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