



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

WENN DIE HAXE AUS ERBSEN WÄCHST

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

UNSERE DEFTIGEN SPÄT- SOMMERKLASSIKER

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

EINFACHHEIT IST DAS RESULTAT DER REIFE.

AUSGABE SEPTEMBER/2025

WENN DIE HAXE AUS ERBSEN WÄCHST – EU MACHT ERNST MIT DEM FLEISCH!

Manchmal fragt man sich ja, ob in Brüssel nicht doch jemand sitzt, der Humor hat. Denn was die EU-Kommission da kürzlich vorgeschlagen hat, klingt fast wie Satire – ist aber ernst gemeint: Begriffe wie „Rump“, „Tenderloin“ oder „Brisket“ sollen künftig nur noch für echtes Fleisch verwendet werden dürfen. Also für das, was von Tieren stammt. Nicht für Produkte, die aus Erbsen, Bohnen, Algen oder Flohsamenschalen bestehen – so futuristisch sie auch aussehen mögen.

Ich muss gestehen: Ich habe mich beim Einkaufen auch schon mal amüsiert. Ein vegetarisches Rinderfilet? Eine vegane Haxe? Und neulich stand tatsächlich ein „Flanksteak“ im Regal – aus Soja, mit rotem Rote-Bete-Saft beim Anschnitt. Man kann viel machen heutzutage. Schmeckt nicht mal schlecht. Nur... warum nennt man das dann wie etwas, was es offensichtlich nicht ist?

Das ist ein bisschen so, als würde ich einen Tofublock mit drei Streichhölzern und einem Salbeiblatt zum „Lammkarree mediterran“ erklären. Oder aus einem Stück Aubergine einen „veganen Kalbskopf mediterran“ machen. Dürfte jetzt wohl bald nicht mehr gehen – und das ist auch gut so. Denn ganz ehrlich: Es ist richtig und wichtig, dass Begriffe wie „Lende“, „Haxe“, „Kotelett“ oder „Speck“ für das stehen, was sie seit Jahrhunderten bedeuten. Nicht aus Trotz, sondern aus Respekt. Respekt vor dem Handwerk, vor den Tieren – und ja, auch vor uns Verbrauchern, die nicht jedes Mal mit der Lupe durch den Supermarkt laufen möchten, um herauszufinden, ob ihr „Drumstick“ nun vom Huhn oder vom Hülsenfrüchtler stammt.

Natürlich soll jeder essen, was er mag. Wer sich pflanzlich ernährt, soll beste Qualität bekommen – gerne auch mit Anspruch und Kreativität. Aber vielleicht könnten wir uns darauf einigen: Wer neue Lebensmittel entwickelt, darf dafür auch neue Namen erfinden. Und muss nicht so tun, als wäre die vegane Lende ein verlorener Bruder vom Schwein.

Ganz in diesem Sinne übrigens: Der US-Hersteller Beyond Meat nennt sich jetzt nur noch „Beyond“. Offenbar hat man auch dort erkannt, dass das „Meat“ im Namen mehr Fragen aufwirft als verkauft. Vielleicht, weil immer mehr Menschen merken, dass ein Produkt aus Kartoffelstärke und Fava-Bohnen mit Fleisch etwa so viel zu tun hat wie ein Sojadrink mit Melken.

Deshalb: Wer Fleisch isst, sollte lieber das Original genießen: aus artgerechter Haltung, verantwortungsvoll regional hergestellt, mit Handwerk und Qualität. Und wer sich vegetarisch ernährt, hat Anspruch auf dasselbe: gute Zutaten, kreative Rezepte, klare Begriffe. Es braucht keine Bratwurst-Doubles und Rumpsteak-Attrappen.

Was auf den ersten Blick wie Realsatire aus Brüsseler Amtsstuben wirkt, hat am Ende also durchaus seine Berechtigung: Es geht um Ehrlichkeit auf dem Etikett – und vielleicht ist das ja der erste Schritt zurück zu dem, was Essen eigentlich sein sollte: echt, verständlich und genussvoll.

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



EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

UNSERE DEFTIGEN SPÄTSOMMERKLASSIKER

SCHWEINEKOTELETT DRY AGED

der besondere Genuss

2,70 € / 100g

HALSGRAT VOM STROHSCHWEIN

gewürzt, für Grill oder Pfanne

1,85 € / 100g

KRUSTENSCHINKEN

wunderbar saftig

2,89 € / 100g

KABANOSSI

die ideale Brotzeitwurst

2,29 € / 100g

BRÜHWURST-AUFSCHNITT

alle Sorten

2,29 € / 100g

ZWIEBELMETTWURST

frischer Mettgenuss

1,89 € / 100g

LEDERHOSEN & DIRNDL-KOCHSALAMI

klein abgepasst

2,50 € / 100g

MOSER'S WEIßWÜRSTE

stets kesselfrisch

1,79 € / 100g

SCHWEINSWÜRSTL

roh oder gebrüht

1,79 € / 100g

SAUERKRAUT, FERTIG GEKOCHT

im Vorratspack

0,85 € / 100g

MOSER'S BRATWURSTSENF

immer den richtigen Senf dazu

3,50 € / Stück

TOSKANA-PFANNE

unsere schnelle Pfanne des Monats

1,96 € / 100g

M'OBATZDA

Käseaufstrich mit Camembert

2,36 € / 100g



Dry aged Schweinekotelett – unser Tipp des Monats

Beim Begriff Dry Aging denken die meisten sofort an Rindfleisch. Kein Wunder – das Trockenreifen ganzer Rücken- oder Teilstücke vom Rind hat Tradition und macht nach wie vor den größten Anteil in diesem Bereich aus. Aber: Auch Schweinefleisch eignet sich hervorragend zum Dry Aging! Das Ergebnis ist ein besonders aromatisches, zartes Kotelett mit intensiver Geschmacksnote. Wer es noch nicht probiert hat: unbedingt testen!

Diesen Monat legen wir euch unser Dry Aged Schweinekotelett ans Herz – passend dazu findet ihr auch unser Rezept des Monats.

Und wer – wie mein Onkel Norbert – von einem Kotelett mit kräftiger Speckschicht schwärmt, der wird daran seine helle Freude haben und feststellen: Schweinefleisch kann geschmacklich richtig überraschen!

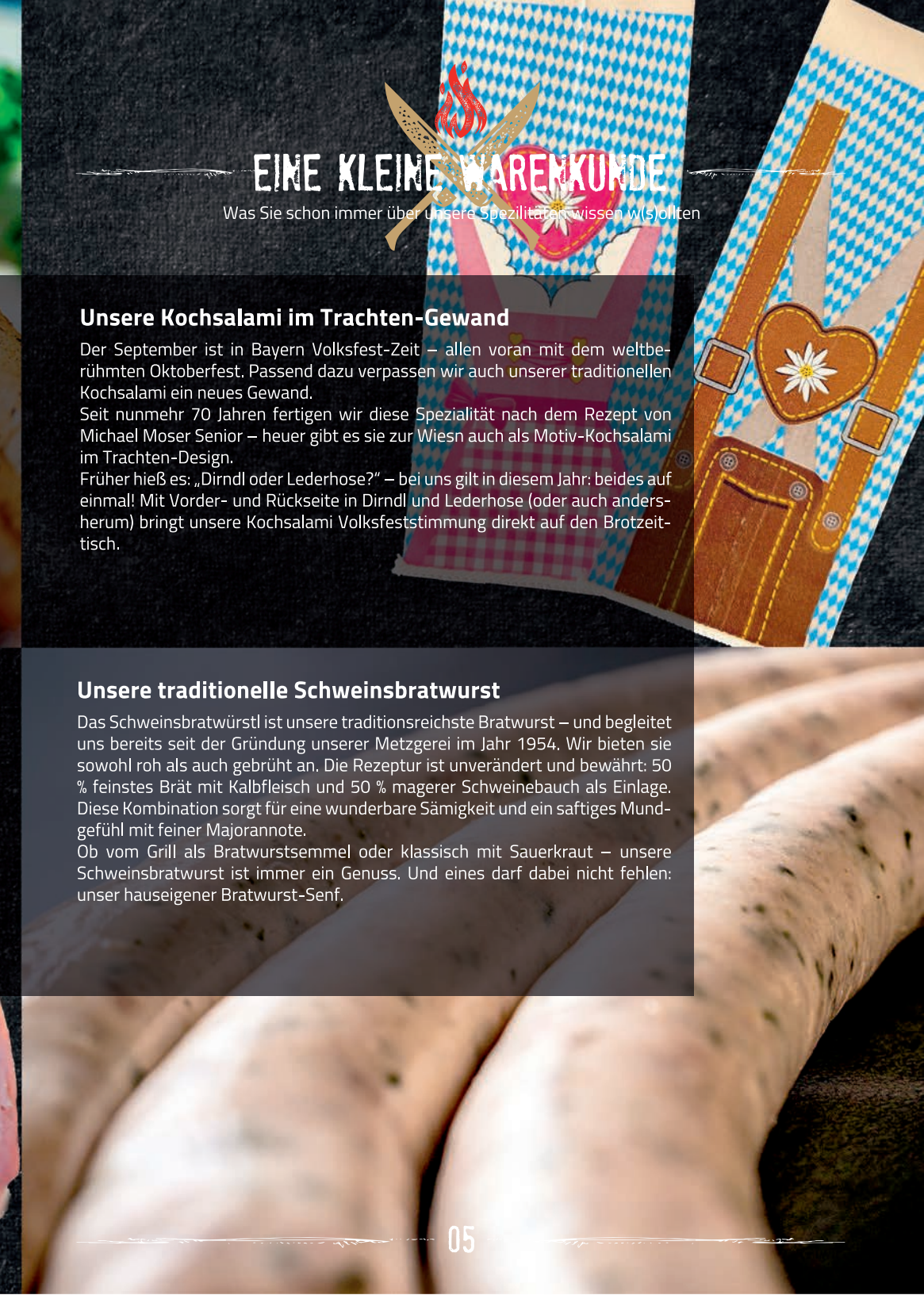


Unser Krustenschinken – ein echter Klassiker

Seit gut 30 Jahren gehört unser Krustenschinken fest ins Sortiment – ein Traditionsprodukt, das von der dritten Generation, Michael Moser, eingeführt wurde. Er hatte dieses besondere Stück Handwerkskunst in seinem damaligen Lehrbetrieb kennengelernt und brachte es anschließend in mit in die elterliche Metzgerei.

Das Besondere daran: Sorgfältiger Zuschnitt aus bestem Schinkenfleisch unserer Strohschweine, Milde Pökellung (ganz ohne moderne Bindemittel) von Hand gelegt und anschließend schonend über 10 Stunden gegart. Zum Schluss erhält er noch seine knusprige Kruste

Für viele Kundinnen und Kunden ist er der absolute Lieblingsschinken in unserem Sortiment – und wir verstehen sehr gut, warum.



EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen w(ol)lten

Unsere Kochsalami im Trachten-Gewand

Der September ist in Bayern Volksfest-Zeit – allen voran mit dem weltberühmten Oktoberfest. Passend dazu verpassen wir auch unserer traditionellen Kochsalami ein neues Gewand.

Seit nunmehr 70 Jahren fertigen wir diese Spezialität nach dem Rezept von Michael Moser Senior – heuer gibt es sie zur Wiesn auch als Motiv-Kochsalami im Trachten-Design.

Früher hieß es: „Dirndl oder Lederhose?“ – bei uns gilt in diesem Jahr: beides auf einmal! Mit Vorder- und Rückseite in Dirndl und Lederhose (oder auch andersherum) bringt unsere Kochsalami Volksfeststimmung direkt auf den Brotzeit-tisch.

Unsere traditionelle Schweinsbratwurst

Das Schweinsbratwürstl ist unsere traditionsreichste Bratwurst – und begleitet uns bereits seit der Gründung unserer Metzgerei im Jahr 1954. Wir bieten sie sowohl roh als auch gebrüht an. Die Rezeptur ist unverändert und bewährt: 50 % feinstes Brät mit Kalbfleisch und 50 % magerer Schweinebauch als Einlage. Diese Kombination sorgt für eine wunderbare Sämigkeit und ein saftiges Mundgefühl mit feiner Majorannote.

Ob vom Grill als Bratwurstsemmel oder klassisch mit Sauerkraut – unsere Schweinsbratwurst ist immer ein Genuss. Und eines darf dabei nicht fehlen: unser hausgener Bratwurst-Senf.



EINFACHHEIT IST DAS RESULTAT DER REIFE.

Friedrich Schiller

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Uli Metzger: Prachtstück Rosé. Pfalz // Deutschland 2023

Das Metzger Prachtstück Rosé ist eine Cuvée aus den Rebsorten Frühburgunder, Pinot Meunier und St. Laurent aus der Pfalz. Der Wein duftet intensiv nach fruchtigen Aromen wie Erdbeere und Himbeere, etwas Kirsche sowie Anklängen von Wassermelone. Am Gaumen knackig frisch mit einem fruchtgeprägten Finish. Ein perfekter Wein für sonnige Tage auf der Terrasse und als Speisebegleiter zum Grillen.

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: ca. 15 Minuten

DRY AGED SCHWEINEKOTELETT

mit gegrillter Melone & Feta

Zutaten:

4 Dry Aged
Schweinekoteletts
à 250 g
½ Wassermelone
150 g Feta
1–2 Zweige Minze
1 EL Zitronensaft
Öl

Die Koteletts direkt angrillen (2–3 Min. pro Seite), dann indirekt garziehen lassen. Die Melone in Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln und kurz grillen (1–2 Min. pro Seite).

Den Feta zerbröseln, Minze hacken und beides über die Melone geben. Die Koteletts aufschneiden oder im Ganzen servieren.

Anrichteempfehlung: Kotelett im Ganzen oder schräg aufschneiden. Mit Gewürzsalz No.1 würzen und daneben die Melonenscheiben auffächern. Mit Feta und Minze bestreuen, optional ein Spritzer Zitronensaft.

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

