



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

VERSPRECHEN AN UNSERE BAUERN

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

HERBSTLICHEN APPETIT

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

VON DRAUSS VOM WALDE KOMM ICH HER

AUSGABE SEPTEMBER/2026

DAS VERSPRECHEN AN UNSERE BAUERN

Vor einigen Monaten habe ich bereits eine Kolumne dem „armen Schwein“ gewidmet. Mir war es wichtig, daran zu erinnern, dass Schweinefleisch oft schlechter gemacht wird, als es tatsächlich ist. Für mich gehört gutes Schweinefleisch zu den großartigsten Lebensmitteln überhaupt. Nicht umsonst findet sich bei jedem meiner Grillseminare ein besonderer Gang mit Schweinefleisch. Und seien wir ehrlich: Auch unsere bayerische Wurstkultur wäre ohne Schweinefleisch schlicht undenkbar. Diesmal möchte ich das Thema jedoch von einer anderen Seite beleuchten. Denn den deutschen Schweinehaltern geht es derzeit so schlecht wie lange nicht mehr. Mit lediglich 1,40 Euro pro Kilogramm Schlachtgewicht liegt der Schweinepreis aktuell auf einem Niveau, das die Produktionskosten vieler Betriebe nicht einmal mehr deckt. Selbst der größte deutsche Ferkelerzeuger musste kürzlich Insolvenz anmelden. Das ist ein Warnsignal. Besonders nachdenklich macht mich dabei ein anderer Aspekt. Vor wenigen Jahren wurde nahezu wöchentlich angekündigt, der Lebensmitteleinzelhandel werde bis 2030 vollständig auf Fleisch aus höheren Haltungsformen umstellen. Viele Landwirte haben darauf vertraut und Millionenbeträge in tiergerechtere Ställe investiert. Heute stockt diese Entwicklung spürbar. Die Nachfrage bleibt hinter den Erwartungen zurück, Programme werden langsamer umgesetzt und viele Betriebe fragen sich, ob sich ihre Investitionen jemals rechnen werden. Natürlich entscheidet am Ende der Verbraucher an der Ladentheke. Aber wer Landwirte zu Investitionen bewegt, trägt auch Verantwortung. Hinter jedem Stall stehen Familien, Existenzen und Generationenbetriebe. Man kann nicht erst mehr Tierwohl einfordern und sich anschließend zurückziehen, wenn sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen verändern. Wir als regional verwurzelte Handwerksmetzgerei haben schon vor Jahren eine klare Entscheidung getroffen. Unser gesamtes Schweine- und Rindfleisch stammt aus höheren Haltungsformen – mit Frischluft, Außenklima beziehungsweise Auslauf und Strohhaltung. Nicht nur einzelne Premiumprodukte, sondern unser komplettes Sortiment. Jede Wurst. Jedes Stück Fleisch. Das war nicht immer der einfachste Weg. Aber ich halte ihn bis heute für den einzig konsequenten.

Mein Dank gilt deshalb unseren Kundinnen und Kunden. Sie haben diesen Weg mit uns gemeinsam getragen und akzeptiert, dass bessere Tierhaltung ihren Preis hat. Ebenso dankbar bin ich unseren Landwirten. Unsere Zusammenarbeit basiert auf Handschlag, gegenseitigem Vertrauen und fair vereinbarten Preisen. Deshalb sind unsere Landwirte nicht den teils ruinösen Tagespreisen des Marktes ausgeliefert. Dennoch dürfen wir die Entwicklung nicht unterschätzen. Wenn immer mehr Schweinehalter aufgeben, verlieren wir regionale Wertschöpfung, Versorgungssicherheit und ein Stück unserer bayerischen Genussskultur. Was einmal verschwunden ist, lässt sich nur schwer wieder aufbauen. Fast schon paradox erscheint mir deshalb die aktuelle Diskussion um das staatliche Tierhaltungskennzeichen. Seit Jahren wird darüber beraten, der Start mehrfach verschoben und inzwischen bestehen sogar Zweifel an der Europarechtskonformität. Aus meiner Sicht droht ein Kennzeichnungssystem, das eher verschlimmbessert als verbessert. Aus meiner Sicht ist das schlicht Murks. Dabei liegt die eigentliche Lösung oft viel näher. Wer bewusst regional einkauft, kennt die Herkunft seiner Lebensmittel häufig schon heute. Dort arbeiten Landwirte und Lebensmittelhandwerk Hand in Hand. Vertrauen entsteht nicht durch immer neue Etiketten, sondern durch transparente Strukturen und langfristige Partnerschaften. Wer regional erzeugtes Fleisch kauft – genauso wie bayerisches Bier oder deutschen Wein –, unterstützt nicht nur einzelne Betriebe. Er trägt dazu bei, dass unsere heimische Landwirtschaft, unser Lebensmittelhandwerk und unsere Genussskultur eine Zukunft haben. Regionalität ist mehr als ein Etikett. Sie ist ein Versprechen zwischen Bauern, Metzgern und Verbrauchern. Und ein Versprechen sollte man halten.

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



EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

HERBSTLICHEN APPETIT

RINDERBRATEN AUS DER KEULE

für klassische Schmorgerichte

2,29 € / 100g

RINDERGULASCH

frisch geschnitten

2,19 € / 100g

SCHWEINSKÄS, GEBACKEN

geschnitten oder am Stück

1,99 € / 100g

HAUSMACHER LEBERWURST

für die gute Brotzeit

1,69 € / 100g

GEKOCHTE METTWURST

diesen Monat wieder im Sortiment

1,99 € / 100g

FEINE METTWURST

streichart

1,74 € / 100g

LEDERHOSEN & DIRNDL-KOCHSALAMI

klein abgepasst

2,50 € / 100g

BACON, HEIßGEGART

2,19 € / 100g

WILDBRATWURST

frisch oder schockgefroren

2,49 € / 100g

MOSER'S WEISSWÜRSTE

stets kesselfrisch

1,89 € / 100g

MOSER'S BRATWURSTSENF

immer den richtigen Senf dazu

3,70 € / Stück

PUTENPFANNE TAJ MAHAL

unsere schnelle Pfanne des Monats

2,13 € / 100g

M'OBATZDA

Käseaufstrich mit Camembert

2,44 € / 100g



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 über 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 Brotzeitisch.



Rinderbraten & Rindergulasch

Jetzt, wo die Tage langsam kürzer werden, die Nächte wieder länger sind und die sommerlichen Temperaturen dem Spätsommer Platz machen, beginnt die Zeit der klassischen Schmorgerichte. Ein saftiger Rinderbraten aus der Keule oder ein herzhaftes Rindergulasch sind dann genau das Richtige. Besonders praktisch: Beide Gerichte lassen sich hervorragend vorbereiten und schmecken am nächsten Tag oft sogar noch besser. Gerade ein gutes Gulasch gewinnt durch das erneute Erwärmen noch einmal deutlich an Geschmack.

Das Fleisch für unseren Rinderbraten und unser Rindergulasch stammt ausschließlich von den Strohfüßen unseres Landwirts Josef Steber aus Ried bei Mering – und selbstverständlich aus unserer eigenen Schlachtung.

Das Besondere dabei: Die Rinder stammen aus Mutterkuhhaltung. Sie verbringen ihre ersten neun bis zwölf Monate gemeinsam mit ihren Müttern auf der Weide. Erst zur anschließenden Mastphase kommen die Tiere in den Stall. Dort stehen Tierwohl und artgerechte Haltung im Mittelpunkt. Die Strohfüße leben in einem Außenklima-Laufstall mit offenen Seitenwänden und frischer Stroheinstreu. Gefüttert werden sie mit Futter aus eigenem Anbau, das gezielt auf eine hervorragende Fleischqualität abgestimmt ist.

Diese besondere Haltung sorgt für ein aromatisches, fein marmoriertes Fleisch, das



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

Wild-Bratwurst – fein, würzig, besonders

Auf unsere Wild-Bratwurst sind wir wirklich stolz – denn sie ist etwas ganz Besonderes! Feinwürzig abgeschmeckt mit charakteristischen Wildgewürzen, wunderbar saftig und mit einer besonderen Sämigkeit. Das Geheimnis liegt in der handwerklich abgestimmten Mischung: mageres Wildhackfleisch von regionalem Reh wird passgenau mit feinem weißen Brät aus Kalb- und Strohschweinefleisch kombiniert.

Für das gewisse Extra sorgen knackige Walnüsse und ein Schuss Rotwein – das ergibt eine Wildbratwurst mit feiner Struktur, harmonischem Geschmack und edlem Charakter.

Nicht immer im frischen Sortiment, aber alternativ auch schockgefrostet erhältlich – also am besten immer zugreifen, solange sie da ist!

Mosers Bratwurstsenf

Gemeinhin heißt es ja, zu einer gescheiten Bratwurst braucht man keinen Senf. Und tatsächlich: Auf unsere Bratwürste sind wir stolz, denn sie bringen bereits von Haus aus jede Menge Geschmack mit. Trotzdem sind wir überzeugt, dass ein richtig guter Senf das Geschmackserlebnis perfekt abrunden kann.

Genau dafür gibt es unseren Mosers Bratwurstsenf, den wir exklusiv für uns von einer kleinen Senfmanufaktur hier im Landkreis herstellen lassen. Das Besondere daran: Er vereint die feine Würze eines halbfinen Senfs mit der charaktervollen Textur eines groben Senfs. So entsteht ein ausgewogener Begleiter, der die Aromen unserer Bratwürste unterstreicht, ohne sie zu überdecken.

Ob zur klassischen Bratwurst vom Grill, zur Pfanne oder ganz besonders zu unseren saisonalen Spezialitäten – unser Bratwurstsenf sorgt für den letzten geschmacklichen Feinschliff.

Unser Tipp: Probieren Sie ihn unbedingt zu unserer Wild-Bratwurst mit Walnuss und Rotwein. Wie harmonisch diese Kombination ist, zeigt auch unser Rezept des Monats.





VON DRAUSS VOM WALDE KOMM ICH HER

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Unser Wein-Tipp zum Rezept des Monats

Grundsätzlich sind wir der Meinung, dass zu einer guten Bratwurst am besten ein kühles Bier passt. Doch auch Wein kann ein hervorragender Begleiter sein – vorausgesetzt, er bringt genügend Frische und Fruchtigkeit mit, um mit den würzigen Aromen der Bratwurst und der feinen Säure des gepickelten Gemüses zu harmonisieren. Deshalb empfehlen wir Ihnen zu unserem Rezept des Monats.

Delheim Chenin Blanc 2024 aus Stellenbosch in Südafrika.

Die Rebsorte Chenin Blanc stammt ursprünglich von der Loire in Frankreich und hat eine neue Heimat in Südafrika gefunden. Dieser Weißwein duftet nach Aromen von Zitrus, Pfirsich und etwas Honig, gepaart mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen erfreut der Wein durch zarten Schmelz und Cremigkeit, umspielt von einer feinen Honignote. Ein trocken ausgebauter Weißwein mit einer milden Säure, der sich ideal eignet zum Solo genießen oder als Speisebegleiter für Gemüsegerichte, Fisch sowie gebratenes helles Fleisch und Würste.

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



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im September

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten – davon Grillzeit ca. 30 Minuten

GEGRILLTE WILDBRATWURST

mit gepickeltem Gemüse

Wildbratwürste:

4–8 Wildbratwürste

Gepickeltes Gemüse:

1 rote Zwiebel

1 Karotte

½ Kohlrabi

½ Salatgurke

Pickles-Sud:

270 ml Wasser

270 ml Weißweinessig

40 g Zucker

15 g Salz

1 TL Senfkörner

3 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

½ TL schwarze Pfefferkörner

Gemüse vorbereiten: Die rote Zwiebel in feine Streifen schneiden. Karotte und Kohlrabi schälen und mit dem Sparschäler in feine Bänder ziehen oder dünn hobeln.

Die Gurke längs halbieren, entkernen und schräg in feine Scheiben schneiden.

Pickles-Sud herstellen: Alle Zutaten für den Sud in einem kleinen Topf aufkochen, bis sich Zucker und Salz vollständig aufgelöst haben. Den heißen Sud über das Gemüse geben und mindestens 4 Stunden ziehen lassen – idealerweise über Nacht gekühlt.

Wildbratwürste grillen: Die Würste bei mittlerer direkter Hitze langsam rundum grillen. Nicht zu heiß arbeiten, damit die Würste saftig bleiben und gleichmäßig bräunen bis sie gar sind.

Herstellieranleitung / Grilltechnik:

- Grilltemperatur: ca. 180–200 °C
- Direkte Grillzeit: ca. 6–8 Minuten
- Ggf. mehrfach wenden
- Keine starke Flammenbildung zulassen

Anrichten: Jeweils eine Wildbratwurst mit etwas gepickeltem Gemüse servieren. Optional mit grobem Senf, frischen Kräutern und geröstetem Bauernbrot ergänzen.

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

