



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

DIE RENAISSANCE DES FLEISCHES

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

RAN AN DEN SPECK

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

LIEBE, DIE DURCH DEN MAGEN GEHT

70 JAHRE METZGEREI MOSER

LASSET DIE FESTE BEGINNEN



AUSGABE OKTOBER/2024



DIE RENAISSANCE DES FLEISCHES – QUALITÄT UND REGIONALITÄT IM FOKUS

Die Debatte um Fleisch als Teil unserer Ernährung hat in den letzten Jahren viele Höhen und Tiefen erlebt. Doch es scheint, als würden wir nun eine Wende erleben. Laut einer aktuellen Umfrage sehen immer mehr Menschen Fleisch wieder als eine „unentbehrliche Komponente der Ernährung“ und erkennen dessen gesundheitlichen Wert. Eine erfreuliche Entwicklung, die uns allen zeigt: Qualität setzt sich durch. Diese positive Wahrnehmung geht Hand in Hand mit einer weiteren Erkenntnis – der Wunsch nach Regionalität und Transparenz wächst stetig.

Das Bewusstsein für die Herkunft unserer Lebensmittel ist stärker denn je. Eine wachsende Zahl von Menschen lehnt Fleisch ab, das nicht aus Deutschland stammt, und zeigt sich bereit, für regionale Produkte mehr zu bezahlen. Für uns als Handwerksmetzger ist das eine wichtige Botschaft: Nicht nur unsere Produkte werden geschätzt, sondern auch der Weg ihrer Entstehung. Es geht um Vertrauen und Verantwortung.

Auch wenn der allgemeine Fleischkonsum rückläufig ist – was richtig ist – genießen viele bewusst ihr regionales Fleisch und wissen um dessen Wert und Qualität, sei es vom Schwein, Rind oder Lamm. Doch Qualität ist mehr als nur Geschmack – es ist das Wissen um die Tierhaltung, die kurzen Transportwege und die ehrliche Arbeit, die hinter jedem Produkt steht. Regionales Fleisch wird nicht nur als „gesund“ wahrgenommen, sondern auch als Ausdruck einer bewussten Lebensweise.

Die regionale Herkunft spielt dabei eine entscheidende Rolle. Wir in der Landsberger Metzgerinnung wissen, dass die direkte Beziehung zu unseren Landwirten von unschätzbarem Wert ist. Preisabsprachen per Handschlag und auf Augenhöhe – das ist nicht nur Tradition, sondern gelebte Verantwortung. Unsere Kunden wissen das zu schätzen, denn sie möchten nicht nur den Genuss auf dem Teller, sondern auch die Sicherheit, dass ihr Fleisch mit Respekt vor Tier, Mensch und Natur produziert wurde.

Wir als Metzgerhandwerk sind nicht die letzte Station, sondern ein aktiver Teil mitten in der Veränderung. Lasst uns gemeinsam den Wert unserer regionalen Lebensmittel hochhalten und damit ein klares Zeichen setzen: Für Qualität, für Regionalität und für Genuss mit Verantwortung.

**70 JAHRE METZGEREI MOSER. FEIERN SIE MIT UNS.
WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.**



EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

RAN AN DEN SPECK. UNSERE HERBSTKLASSIKER.

SAUERBRATEN vorgebeizt im Essig – Gewürzsud	2,29 € / 100g
GULASCH, GEMISCHT vom Rind und Schwein	1,92 € / 100g
LEBERWURST IM RING (AB 7.10.) schlachtfrisch hergestellt	2,99 € / 100g
BLUTWURST (AB 7.10.) schlachtfrisch hergestellt	1,90 € / 100g
SCHWEINSWÜRSTL roh oder gebrüht	1,61 € / 100g
LEBERKÄSAUFSCHNITT verschiedene Sorten	1,58 € / 100g
GEKOCHTES WAMMERL geräuchert und heißgegart	1,85 € / 100g
KALBFLEISCHLEBERWURST, GERÄUCHERT im Naturdarm, gewachst	2,15 € / 100g
RINDERZUNGE, GERÄUCHERT geschnitten	1,95 € / 100g
KRAUTKRAPFEN ab diesem Monat wieder im Sortiment	1,89 € / 100g
BRÄTSTRUDEL ab diesem Monat wieder im Sortiment	1,93 € / 100g
SAUERKRAUT, GEKOCHT nach Art des Hauses	0,75 € / 100g
ALTBAYERISCHE SCHWEINSBRATENSOßE Basis des guten Geschmacks	0,91 € / 100g



Entdecken Sie unsere saisonalen Köstlichkeiten: unsere beliebten Blut- und Leberwürste

Bei uns spiegelt sich der Rhythmus der Jahreszeiten wider. Neben einem umfangreichen Sortiment an Fleisch- und Wurstspezialitäten, die das ganze Jahr über erhältlich sind, bieten wir Ihnen auch saisonale Schmankerl, die perfekt auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt sind.

Jetzt, wenn die Tage kürzer und die Nächte länger werden, die Temperaturen sinken und der Herbst Einzug hält, darf es wieder etwas deftiger sein. Traditionell beginnen wir nach dem Oktoberfest mit der Herstellung unserer beliebten Blut- und Leberwürste. Immer montags, direkt nach unserer Schlachtung, werden diese frisch und nach alter Handwerkskunst zubereitet.

Genießen Sie unsere Blut- und Leberwürste am besten warm mit Sauerkraut, gekochtem Wammerl und einer Scheibe guten Brots. Ein Genuss, der perfekt zum Herbst passt!



Brätstrudel, hausgemacht

Unser Brätstrudel ist eine traditionelle und beliebte Suppeneinlage, die durch ihren würzigen Geschmack und den feinen Gemüseanteil im Brät besticht. Der luftige Pfannkuchen, der die Basis für den Strudel bildet, wird nach altem Moser-Rezept frisch von unserem Küchenteam zubereitet.

Doch unser Brätstrudel kann noch mehr: Haben Sie ihn schon einmal in Scheiben geschnitten, in Butter goldgelb gebraten und mit frischen Lauchzwiebeln verfeinert? Darüber ein Spiegelei – und schon haben Sie ein schnelles, köstliches Gericht, das vielleicht Ihr neuer Favorit wird!



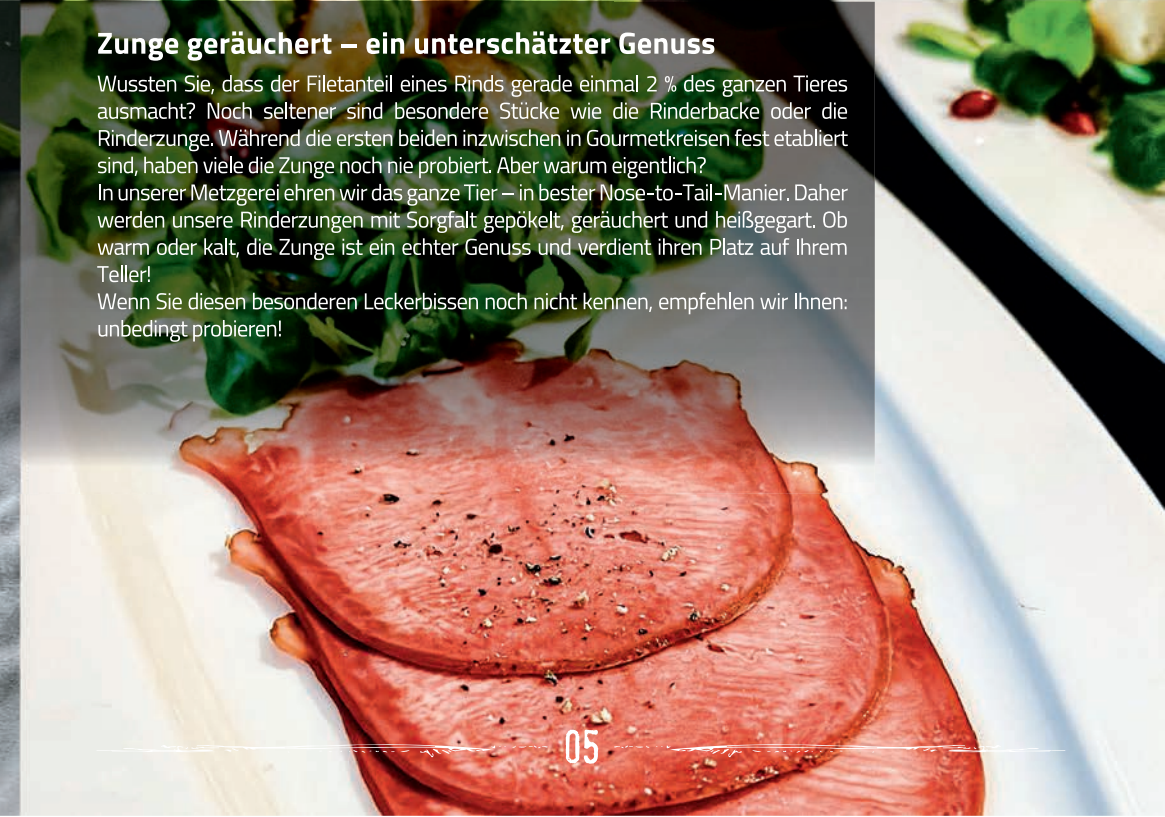
EINE KLEINE WARENKUNDE

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

Krautkrapfen, hausgemacht

Krautkrapfen sind eine bayerisch-schwäbische Spezialität, die mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten überzeugt: zarter Nudelteig, herzhaftes, gekochtes Sauerkraut, geräucherter Speck und natürlich viel Handarbeit. Zum krönenden Abschluss werden sie in Butter gebraten, bis sich auf beiden Seiten eine knusprige, goldgelbe Kruste bildet.

Servieren Sie die Krautkrapfen mit Bratensauce und Kartoffelpüree, oder genießen Sie sie mit einem knackigen, grünen Salat. Ein traditionelles Gericht, das nach Heimat schmeckt und zum Probieren einlädt!



Zunge geräuchert – ein unterschätzter Genuss

Wussten Sie, dass der Filetanteil eines Rinds gerade einmal 2 % des ganzen Tieres ausmacht? Noch seltener sind besondere Stücke wie die Rinderbacke oder die Rinderzunge. Während die ersten beiden inzwischen in Gourmetkreisen fest etabliert sind, haben viele die Zunge noch nie probiert. Aber warum eigentlich?

In unserer Metzgerei ehren wir das ganze Tier – in bester Nose-to-Tail-Manier. Daher werden unsere Rinderzungen mit Sorgfalt gepökelt, geräuchert und heißgegart. Ob warm oder kalt, die Zunge ist ein echter Genuss und verdient ihren Platz auf Ihrem Teller!

Wenn Sie diesen besonderen Leckerbissen noch nicht kennen, empfehlen wir Ihnen: unbedingt probieren!

LIEBE,
DIE DURCH
DEN MAGEN
GEHT.



UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Endrizzi Lagrein 2022

Der Lagrein aus dem Trentino in Norditalien zeigt in der Nase elegante Aromen von Waldbeeren, etwas Lakritz und floralen Noten von Veilchen. Am Gaumen ist er fruchtig und vollmundig unterstützt von einem gut strukturierten Tanningerrüst.

Ein Lagrein mit Charakter, der das alpine Terroir bestens zum Ausdruck bringt.

Passt als Speisebegleiter hervorragend zu Speck und Schinken, rotem Fleisch und Eintöpfen.

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



MOSER'S SCHMANKEKRLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Oktober

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20-30 Minuten / Kochzeit: ca. 90 Min.

HERBSTLICHES GULASCH

vom Schwein und Rind

Zutaten

- 1000 g gemischtes Gulasch von Schwein und Rind
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 500 ml Rinderbrühe
- 3 Paprika (rot, gelb, grün)
- 3 Karotten
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Paprikapulver (rosenscharf)
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Kümmel gemahlen
- 1 EL Majoran
- 2 EL Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- Optional:
1 TL Speisestärke zum Binden

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das gemischte Gulasch (Rind und Schwein) portionsweise kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.

Als nächstes hacken Sie Zwiebeln und Knoblauch fein und lassen es im Bratenfett glasig andünsten. Sind sie schön glasig, geben Sie das Tomatenmark hinzu und lassen dieses mitrösten.

Nun das Ganze mit dem Rotwein ablöschen (gerne können Sie sich auch einen Schluck genehmigen) und kurz einkochen lassen. Anschließend die Rinderbrühe angießen und das angebratene Fleisch wieder in den Topf geben. Die Flamme drehen Sie jetzt runter und ab nun wird „geköchelt“.

Als nächstes schälen Sie die Karotten und schneiden sie in 3-5mm dicke Scheiben. Die Paprika, da diese weicher sind, bitte in grobe Stücke. Beides kommt nun vereint zum Gulasch.

Als nächstes kommen die Gewürze, den was wäre ein Gulasch ohne feurig deftigen Geschmack. Hierfür vereinigen Sie nun Paprikapulver, Lorbeerblätter, Kümmel und Majoran und geben dies dazu. Alles gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze etwa 90 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist.

Optional: Wenn die Soße noch etwas gebunden werden soll, Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren, ins Gulasch geben und kurz aufkochen lassen.

Das passt dazu: Das Gulasch schmeckt hervorragend mit frischem Bauernbrot, Spätzle oder Kartoffelknödeln.

Tipp: Gulasch ist ähnlich wie Spaghetti Bolognese! Wenn Sie es einen Tag vorher kochen und im Kühlschrank ziehen lassen, schmeckt es noch intensiver.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



MAN SOLL
DIE

FESTE FEIERN

WIE SIE
FALLEN

und **FEST FEIERN** würden wir gerne mit Ihnen gemeinsam unser 70-jähriges Jubiläum und Bestehen!

UND LOS GEHT'S:

Fr, 11. Oktober & Sa, 12. Oktober
erhalten Sie

10% AUF ALLES

in beiden Läden

WEITER GEHT'S:

am Sa, 12. Oktober Am Penzinger Feld:

Ab 10 Uhr Weißwurst-Frühschoppen und 40 Jahre Raucherl mit den
Landsberger Wirtshausmusikanten – zu Jubiläumspreisen:

1 Paar Weißwürstl mit Breze 3,00 € // Raucherl-Semmel 3,00 €

Anschließend um 13 Uhr erfolgt die Verlosung unseres Gewinnspiels

WIR FREUEN UNS, GEMEINSAM MIT IHNEN DIESES EREIGNIS ZU FEIERN.

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.



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

