



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

ZERO WASTE: VON WEGEN RANDNOTIZ

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

AUS TRADITION GUT

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

PROTEINE UND VITAMINE DIE MAN NASCHEN KANN

AUSGABE OKTOBER/2025

ZERO WASTE: VON WEGEN RANDNOTIZ

Zuletzt habe ich mich noch köstlich amüsiert über Brüsseler Beschlüsse – wie denn Fleischersatz nun zukünftig heißen darf, das grenzte fast an Kabarett. Dazu der Eindruck, dass die EU wirklich alles bis ins letzte Detail regeln will – und wir Deutschen das dann selbstverständlich noch übererfüllen. Ein Grundübel unserer Bürokratie, das jeder kennt.

Aber beim jüngsten Beschluss des Europäischen Parlaments zur Abfallrahmenrichtlinie war meine Reaktion eine andere: Endlich mal ein Vorhaben, das in unser aller Alltag gehört. Lebensmittelabfälle sollen bis 2030 kräftig sinken – um 10 % in Herstellung und Verarbeitung, und gleich um 30 % im Handel, in Restaurants und in privaten Haushalten. Ein guter, wichtiger Ansatz.

Warum? Weil wir uns seit Jahren gern in Diskussionen über den angeblich viel zu hohen Fleischkonsum verlieren – 60 Kilo pro Kopf und Jahr, diese Zahl wird gebetsmühlenartig wiederholt. Dass wir gleichzeitig knapp 75 Kilo Lebensmittel pro Kopf und Jahr wegwerfen, wurde dagegen immer nur als Randnotiz behandelt. Und das ist schlicht Wahnsinn.

Wahnsinn, weil anderswo Menschen hungern. Wahnsinn, weil damit nicht nur Brot, Gemüse oder Fleisch im Müll landen, sondern auch all die Ressourcen, die zuvor dafür gebraucht wurden – Ackerfläche, Wasser, Energie. Lebensmittel zu vernichten heißt immer auch: wertvolle Arbeit und Natur vergeuden.

Für uns im Handwerk ist das Thema kein Trend, sondern Alltag. Wir praktizieren seit jeher das, was die Schwaben „aus nix no ebbes Gscheits“ machen nennen. Resteküche auf höchstem Niveau – und „Rest“ bitte nicht als minderwertig verstehen. Aus übrig gebliebenem Braten wird ein feines G'röstl oder eine Sülze, aus Suppenknochen eine kräftige Brühe, aus Semmeln vom Vortag Semmelknödel und vieles mehr. Sterneköche haben das inzwischen als „Zero Waste“ entdeckt – wir Metzger kannten's schon immer.

Und ja, auch ich muss mir manchmal an die eigene Nase fassen. Denn die meisten Lebensmittel landen in privaten Haushalten im Müll – schlicht, weil Wissen oder Aufmerksamkeit fehlen. Oft wäre es ganz einfach: Vorräte im Blick behalten, Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mit „sofort giftig“ verwechseln, Portionen anpassen. Und wer unsicher ist, fragt eben nach. In Zeiten wie diesen muss man nur eine KI aufmachen und tippen: „Was kann ich mit Zucchini, einem halben Brot und einem Stück Käse kochen?“ – und schon kommt ein Rezept, das besser klingt, als man es je geplant hätte. Mein Fazit: Bei diesem EU-Beschluss sage ich ausnahmsweise mal nicht „Brüssel übertreibt“, sondern „Gut so!“. Lebensmittelverschwendung zu reduzieren ist kein Verzicht, sondern eine Frage von Respekt – gegenüber der Natur, gegenüber den Tieren und gegenüber den Menschen, die unsere Nahrung erzeugen. Und ganz nebenbei schmeckt's auch besser, wenn man weiß: Ich habe nichts verschwendet, sondern alles sinnvoll genutzt.

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



EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

AUS TRADITION GUT.

SAUERBRATEN

vorgebeizt im Kräutersud

2,39 € / 100g

RINDER-SCHÄUFERL

ein echter Geheimtipp

2,29 € / 100g

WAMMERL

frischer Schweinebauch

1,29 € / 100g

LEBERWURST IM RING (AB 6.10.)

schlachtfrisch hergestellt

1,60 € / 100g

BLUTWURST (AB 6.10.)

schlachtfrisch hergestellt

1,40 € / 100g

LEBERKÄSAUFSCHNITT

verschiedene Sorten

1,99 € / 100g

KAMINWURZN

mit Rotwein verfeinert

1,90 € / 100g

HAUSMACHER LEBERWURST

unsere grobe

1,69 € / 100g

KÜRBISFRISCHKÄSE

unser Frischkäseaufstrich des Monats

2,54 € / 100g

KRAUTKRAPFEN

ab diesem Monat wieder im Sortiment

1,99 € / 100g

BRÄTSTRUDEL

ab diesem Monat wieder im Sortiment

1,99 € / 100g

SAUERKRAUT, GEKOCHT

nach Art des Hauses

0,85 € / 100g

KÜRBISCREMESUPPE

im praktischen Vorratspack

1,06 € / 100g

Rinderschäufel – ein echter Geheimtipp

Anatomisch gesehen verorten viele die sogenannten „Edel-Cuts“ im hinteren Teil des Rindes – also in der Keule und im Rücken. Für uns aber ist das ganze Tier ein Edelteil. Auch im vorderen Bereich, beispielsweise in der Schulter, finden sich wunderbar zarte, aromatische und zugleich vielseitige Stücke. Ein solches Highlight ist das Rinderschäufel. Es lässt sich sieden und als feines Tellerfleisch servieren, es eignet sich hervorragend zum Schmoren, wo es als Braten seinen vollen Geschmack entfaltet. Und selbst zum Kurzbraten ist es verwendbar – vorausgesetzt, man befreit es von den anhaftenden und innenliegenden Sehnen. In dieser Form ist das Stück auch als Flat Iron Steak bekannt – ein Edelcut, den wir wärmstens empfehlen. Neugierig geworden? Dann werfen Sie einen Blick auf unser Rezept des Monats – und entdecken Sie, wie vielfältig das Rinderschäufel ist!



Rinderschäufel – ein echter Geheimtipp

Anatomisch gesehen verorten viele die sogenannten „Edel-Cuts“ im hinteren Teil des Rindes – also in der Keule und im Rücken. Für uns aber ist das ganze Tier ein Edelteil. Auch im vorderen Bereich, beispielsweise in der Schulter, finden sich wunderbar zarte, aromatische und zugleich vielseitige Stücke. Ein solches Highlight ist das Rinderschäufel. Es lässt sich sieden und als feines Tellerfleisch servieren, es eignet sich hervorragend zum Schmoren, wo es als Braten seinen vollen Geschmack entfaltet. Und selbst zum Kurzbraten ist es verwendbar – vorausgesetzt, man befreit es von den anhaftenden und innenliegenden Sehnen. In dieser Form ist das Stück auch als Flat Iron Steak bekannt – ein Edelcut, den wir wärmstens empfehlen. Neugierig geworden? Dann werfen Sie einen Blick auf unser Rezept des Monats – und entdecken Sie, wie vielfältig das Rinderschäufel ist!



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 knusprig-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!

04



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 knusprig-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!

04



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 knusprig-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!

04



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

Saisonale 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. 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!



PROTEINE
UND VITAMINE
DIE MAN
NASCHEN KANN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

L'Antesi: Casalécchio di Sorbo
Apulien / Italien 2021

Der Casalecchio di Sorbo ist eine Rotweincuvée aus den Rebsorten Primitivo und Syrah und kommt aus der Heimat des Primitivo - Apulien (Süditalien). Der Wein duftet nach Brombeeren, schwarzer Kirsche untermalt von einer kräutrigen Würze mit Anklängen von weißem Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen überzeugt der Wein mit seiner ausbalancierten Tanninstruktur, der milden Säure und seinem kräftigen Körper, der ihn zu einem idealen Speisebegleiter zu kräftigen Fleischspezialitäten macht. Darf im Sommer auch leicht gekühlt bei 16 Grad serviert werden.

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



MOSER'S SCHMANKEKÜCHE

Unser Rezepttipp im Oktober

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

FLAT IRON STEAK

mit Kaffee-Rub und gegrillter Süßkartoffel, Ahornsirup & geräucherter Butter

Zutaten:

800 g Flat Iron Steak

Rub:

1 EL Kaffeepulve (10 g)

1 TL brauner Zucker (10 g)

½ TL geräuchertes
Paprika (5 g)

½ TL Kreuzkümmel (5 g)

Salz (20 g)

Pfeffer (5 g)

Beilage:

2–3 Süßkartoffeln

2 EL Ahornsirup

50 g Butter

geräuchertes Salz

Zubereitung am Grill: Rub anrühren, Steak einreiben. Direkt angrillen und dann indirekt garziehen lassen (Kerntemperatur 54–56 °C). Die Süßkartoffeln in Scheiben schneiden, angrillen, dann indirekt garziehen lassen. Danach die Butter mit Ahornsirup und Rauchsatz mischen und über die Kartoffeln geben.

Anrichteempfehlung: Steak in Scheiben schneiden und fächerförmig anrichten. Süßkartoffelscheiben leicht überlappend wie eine Linie platzieren. Mit der geräucherten Butter-Ahornsirup-Mischung beträufeln und mit frischen Kräutern dekorieren.

Alternative Zubereitung in der Küche

Das Ganze funktioniert natürlich auch problemlos in der Küche: Zuerst die Süßkartoffeln in der Pfanne anbraten oder im Ofen garen. Anschließend das Fleisch in einer Pfanne kräftig anbraten und danach im Backofen bei 80–100 °C auf die gewünschte Kerntemperatur nachziehen lassen.

Alternative Beilage: Statt gegrillter Süßkartoffeln eignet sich auch eine cremige Süßkartoffel-Creme. Dafür die Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und mit Butter, etwas Sahne sowie den Gewürzen Muskat und Senf zu einem feinen Stampf oder Püree verarbeiten.

FLAT IRON STEAK

Die deutsche Übersetzung für „Flat Iron Steak“ ist meistens Schaufelstück, Mittelbug oder Schultersterzel. Es handelt sich dabei um einen flachen, zarten und sehr geschmacksintensiven Cut aus der Rinderschulter, dessen Name von seiner Form herrührt, die an ein altes Bügeleisen erinnert.

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.



WEITERHIN ANGEPASSTE ÖFFNUNGSZEITEN AM STANDORT IN DER KATHARINENSTRASSE

Liebe Kundinnen und Kunden,
bitte beachten Sie unsere weiterhin geänderten Öffnungszeiten:

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)

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Treue. Für den Dezember planen wir, auch an den Nachmittagen wieder vollständig für Sie da zu sein.

Bitte beachten Sie: Diese Änderung betrifft ausschließlich unseren Standort Katharinenstraße. Unser Standort Penzinger Feld bleibt wie gewohnt geöffnet:

Montag bis Freitag:	8:00 – 18:00 Uhr
Samstag:	8:00 – 16:00 Uhr

Vielen Dank für Ihr Verständnis! 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

