



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

WAS HEISST HIER EIGENTLICH NACH- HALTIGKEIT?

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

DEFTIG, FEIN. DER HERBST ZIEHT EIN.

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

CHICKEN DELUXE

DEFTIG WAS
LOS HIER.
**SAISON-
START**
für Blut- und
Leberwurst

AUSGABE OKTOBER/2026

WAS HEIßT HIER EIGENTLICH NACHHALTIG?

Zuletzt Sonntags beim Frühstück stand Bio-Honig von REWE auf dem Tisch, Naturland-zertifiziert. Ich nahm das Glas irgendwann in die Hand. Vorne: Bio. Naturland. Alles vermittelt ein gutes Gefühl. Hinten, deutlich unscheinbarer, die entscheidende Information: Der Honig stammt ausschließlich aus Nicht-EU-Ländern. Meine Freundin war überrascht. Genau das hatte sie beim Kauf nicht erwartet. Und schon waren wir mitten in einer Diskussion. Ist dieser Honig deshalb schlecht? Nein. Ist die Zertifizierung wertlos? Ebenfalls nein. Aber das Beispiel zeigt: Was verbinden wir eigentlich mit Bio, ökologisch, regional und nachhaltig – und was sagen diese Begriffe tatsächlich aus?

Ich sage seit Jahren: Für unseren Metzgereibetrieb würde eine Umstellung auf Bio vieles teurer machen – aber nicht automatisch besser.

Wir kennen unsere Landwirte persönlich. Unsere Tiere kommen aus der Region, wir setzen auf hohe Haltungsstufen, Stroh- und Offenstallhaltung, kurze Wege und eigene Schlachtung. Ich kann meinen Kunden deshalb kein Siegel zeigen, sondern sagen, von welchem Bauern ihr Fleisch kommt.

Bio definiert Standards und schafft Kontrollen. Das ist richtig und wichtig. Aber Bio ist nicht automatisch die höchste Form von Qualität, Tierwohl, Natürlichkeit oder Nachhaltigkeit.

Ein Reh aus unseren heimischen Wäldern lebt frei, ernährt sich selbst, wird vom regionalen Jäger erlegt und kommt auf kürzestem Weg zu uns. Bio kann es trotzdem nicht sein. Gleiches gilt für einen wild gefangenen Zander aus einem heimischen Gewässer. Bio-Fisch stammt aus kontrollierter Aquakultur.

Und nun stellen wir das neben unseren Frühstückshonig: Das Reh aus dem Wald vor unserer Haustür kann nicht Bio sein. Der heimische Wildzander ebenfalls nicht. Honig ausschließlich aus Nicht-EU-Ländern dagegen schon. Das ist kein Widerspruch innerhalb der Bio-Regeln. Es zeigt aber: Bio und regional, natürlich oder nachhaltig sind nicht dasselbe.

Passend dazu gelten ab 27. September neue Vorgaben zur sogenannten EmpCo-Richtlinie. Verbraucher sollen besser vor Greenwashing geschützt werden. Begriffe wie „klimafreundlich“, „umweltfreundlich“ oder „nachhaltig“ müssen künftig deutlich konkreter und belegbarer verwendet werden. Das Ziel kann ich nachvollziehen. Wer etwas behauptet, sollte erklären können, warum. Doch für kleine Betriebe bedeutet das erneut: Website, Etiketten, Flyer und Social Media prüfen und im Zweifel Aussagen belegen.

Dabei machen wir Handwerker eigentlich genau das, was gewünscht wird: Wir nennen Herkunft, Haltung und Verarbeitung, statt uns hinter Fantasiebegriffen zu verstecken. Und trotzdem sitzt am Ende der Metzgermeister nach Feierabend da und überlegt, ob auf seinem Flyer das Wort „nachhaltig“ noch stehen darf. Ein Konzern hat dafür Rechtsabteilungen und Nachhaltigkeitsbeauftragte.

Ich habe zuletzt einen „Ruck für Deutschland“ gefordert. Dazu gehört für mich, unser Land nicht schlechterzureden, als es ist. Wir haben hervorragende Betriebe, leistungsfähige Landwirtschaft und starkes Handwerk. Von einfachen, radikalen Antworten auf komplizierte Probleme halte ich nichts.

Aber wenn immer neue Vorschriften auf kleine Betriebe heruntergebrochen werden, ohne deren Alltag mitzudenken, wächst Frust. Und wir sollten aufpassen, dass dieser Frust nicht denen in die Hände spielt, die daraus politisches Kapital schlagen. Vielleicht sollten wir deshalb auch politisch wieder stärker nach dem Prinzip handeln, das ich mir beim Einkauf wünsche:

Nicht das schönste Etikett entscheidet. Sondern das, was tatsächlich dahintersteckt.



EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

DEFTIG, FEIN. DER HERBST ZIEHT EIN.

PERLHUHNBRUST SUPREME

TK (frisch schockgefrostet)

2,93 € / 100g

RINDER-SCHÄUFERL

ein echter Geheimtipp

2,15 € / 100g

FLAT IRON

der besondere Cut

3,69 € / 100g

LEBERWURST IM RING (AB 5.10.)

schlachtfrisch hergestellt

1,65 € / 100g

BLUTWURST (AB 5.10.)

schlachtfrisch hergestellt

1,45 € / 100g

LEBERKÄS

kalt oder warm

1,89 € / 100g

LEBERKÄS ZUM BACKEN

verschiedene Größen

1,69 € / 100g

SCHWEINSBRATWÜRSTL

roh oder gebrüht

1,95 € / 100g

KÜRBISFRISCHKÄSE

unser Frischkäseaufstrich des Monats

2,59 € / 100g

KRAUTKRAPFEN

ab diesem Monat wieder im Sortiment

1,99 € / 100g

MAULTASCHEN, HAUSGEMACHT

für die Suppe oder zum Abschmelzen

1,89 € / 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!

A large, raw beef chuck (Rinderschäufel) is shown, resting on a dark surface with some green herbs and white salt crystals visible at the bottom left. A dark, semi-transparent text box is overlaid on the right side of the image, containing German text. The text describes the Rinderschäufel as a 'hidden gem' (Geheimtipp) and provides information about its anatomical location, versatility in cooking, and how to prepare it (removing tendons). It also mentions that it can be served as a Flat Iron Steak and recommends it as a warm dish. The text concludes by inviting the reader to try the recipe for the month and discover the versatility of the Rinderschäufel.

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!



CHICKEN DELUXE

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Delheim – Chenin Blanc 2024. Stellenbosch, 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 und helles Fleisch.

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

GEGRILLTE PERLHUHNBRUST SUPREME

mit afrikanischem Rub, Harissa-Joghurt und orientalischem Salat

4 Perlhuhnbrust-Supreme
mit Haut

Afrikanischer Rub:

10 g Paprikapulver edelsüß
jeweils 3 g geräuchertes
Paprikapulver, Kreuzkümmel,
schwarzer Pfeffer

2 g Koriander

1 g Zimt

1 Prise Cayennepfeffer

5 g Salz

2 g Rohrzucker

1 Knoblauchzehe

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

20 ml Olivenöl

Harissa-Joghurt:

200 g griechischer Joghurt

15 g Harissa-Paste

Saft von ½ Zitrone

1 kleine Knoblauchzehe

Salz, etwas Olivenöl

Orientalischer Salat:

400 g Tomaten

250 g Gurke

100 g rote Zwiebel

½ Bund Petersilie

etwas Minze

Dressing:

30 ml Olivenöl

15 ml Zitronensaft

Salz, schwarzer Pfeffer

1 Prise Kreuzkümmel

Naan-Brot:

4 kleine Stücke Naan-Brot

Zum Bestreichen:

20g Butter

1 kleine Knoblauchzehe

Petersilie oder Koriander

Perlhuhn marinieren: Alle Zutaten für den Rub verrühren und das Fleisch damit einreiben. Mindestens 4 Stunden marinieren.

Harissa-Joghurt und Dressing: Auch hier alle Zutaten miteinander verrühren und kaltstellen.

Salat: Das Gemüse würfeln, Kräuter hacken und kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Perlhuhn grillen: Das Perlhuhn zuerst auf der Hautseite angrillen und anschließend indirekt fertig garen.

Herstellervanleitung / Grilltechnik:

- Direkte Hitze zum Angrillen: ca. 200 - 220 °C
- Danach indirekt bei ca. 160 - 180 °C
- Kerntemperatur: 62-72 °C
- Ruhezeit: ca. 2-3 Minuten

Das **Naan** angrillen und anschließend mit Knoblauchbutter bestreichen.

Anrichten: Das Perlhuhn aufschneiden und mit Salat, Harissa-Joghurt und warmem Naan servieren.

Alternative Zubereitung in der Küche

Das Ganze funktioniert natürlich auch problemlos in der Küche: hierzu das Fleisch in einer Pfanne auf der Hautseite anbraten, dann einmal wenden und anschließend im Backofen bei 80-100 °C auf die gewünschte Kerntemperatur nachziehen lassen.

Dauer ca. 15min-20min

Wohl bekomms!

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

