



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

AUTHENTIZITÄT UND ILLUSION

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM November

SEELEN- SCHMEICHLER

MÖSER'S SCHMANKERLKÜCHE

ALLES KÖNNER SUPPE

AUSGABE **NOVEMBER/2024**



KULINARISCHE KOLUMNE

ZWISCHEN AUTHENTIZITÄT UND ILLUSION – EIN PLÄDOYER FÜR DIE URSPRÜNGLICHKEIT

Die Lebensmittelindustrie verspricht seit Jahren, pflanzliche Alternativen zu Fleisch zu entwickeln, die das tierische Original nahezu perfekt nachahmen sollen. In der Werbung sehen wir gut gebräunte „Steaks“ aus Erbsenprotein, das „blutig“ wird durch den Saft der Roten Beete. Auf den ersten Blick mag dies für viele Verbraucherinnen und Verbraucher attraktiv erscheinen: dieselbe Optik, ähnliche Konsistenz und ein vergleichbares Mundgefühl – nur eben ohne Fleisch. Doch hier stellt sich die Frage: Warum müssen wir zwanghaft versuchen, pflanzliche Rohstoffe so zu manipulieren, dass sie aussehen und schmecken wie tierische Produkte?

Als Metzgermeister und Verfechter einer ausgewogenen Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln frage ich mich, ob wir uns auf diesem Weg nicht von etwas Wesentlichem entfernen. Es geht dabei nicht nur um die Tradition unseres Handwerks, sondern auch um die Wertschätzung dessen, was die Natur uns bereits in ihrer Vielfalt bietet. Eine Erbse ist eine Erbse, und die Rote Bete ist, wie sie ist – und in dieser ursprünglichen Form liefern sie uns genau die Nährstoffe, die wir brauchen.

Warum also diese Proteine nehmen und sie mit großem industriellen Aufwand in etwas verwandeln, das dem tierischen Original ähneln soll? Warum nicht einfach die Erbse als das genießen, was sie ist? Ein wunderbar vielfältiges, natürliches Nahrungsmittel, das uns mit Vitaminen, Mineralstoffen und pflanzlichem Protein versorgt. Wir müssen nicht alles nachahmen, was von Tieren stammt, um uns ausgewogen zu ernähren.

Natürlich ist es wichtig, dass wir uns als Gesellschaft den Herausforderungen von Klimawandel, Nachhaltigkeit und dem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen stellen. Aber eine ausgewogene Ernährung ist nicht nur mit „Ersatzprodukten“ möglich. Sie kann auch erreicht werden, indem wir den direkten Weg gehen und die pflanzlichen Lebensmittel in ihrer ursprünglichen Form zu uns nehmen – anstatt sie in etwas zu verwandeln, was sie von Natur aus nicht sind.

Es liegt an uns, wie wir uns ernähren wollen: Setzen wir auf industrielle Nachahmung oder auf Authentizität? Auch wir Metzger essen nicht jeden Tag Fleisch und vertreten die Philosophie „weniger, dafür besser und regional“. Unsere Nähe zum Tier, die mit unserer Arbeit beginnt, schärft unseren Blick für die Verantwortung, die wir tragen. Dadurch entwickeln wir eine besondere Wertschätzung für das Produkt Fleisch und gehen bewusster damit um. Diese Einstellung lässt uns Fleisch und pflanzliche Lebensmittel in ihrer ursprünglichen Form schätzen – ohne sie zwanghaft verändern zu müssen.



EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER

SEELENSCHMEICHLER FÜR DIE HERBSTZEIT

TAFELSPITZ bestes Tellerfleisch, solange der Vorrat reicht	2,99 € / 100g
BÜRGERMEISTERSTÜCK bestes Tellerfleisch, solange der Vorrat reicht	2,99 € / 100g
SUPPENFLEISCH aus der Querrippe, ausgelöst	1,49 € / 100g
SUPPENHUHN frisch oder tiefgefroren	1,18 € / 100g
SUPPENKNOCHEN frisch oder tiefgefroren	0,49 € / 100g
RINDERLEBER, GEMAHLEN frisch oder tiefgefroren	1,43 € / 100g
LEBERKNÖDEL für die gute Suppe	1,44 € / 100g
WIENER WÜRSTCHEN knackfrisch	1,79 € / 100g
LEBERKÄS ZUM SELBERBACKEN verschiedene Größen	1,49 € / 100g
ZWIEBELMETTWURST für die Brotzeit	1,80 € / 100g
RINDERBRÜHE verzehrfertig	0,78 € / 100g
PUTENPFANNE „TAJ MAHAL“ unsere schnelle Pfanne des Monats	1,86 € / 100g
KÜRBISFRISCHKÄSE unser Käseaufstrich des Monats	2,44 € / 100g



DIE GUTE SUPPE

Auch wenn wir uns noch einen sonnigen, goldenen Herbst wünschen, wird die kalte Jahreszeit uns früher oder später einholen. Wenn wir dann von draußen ins kuschelige Zuhause kommen, fehlt nur noch die passende Mahlzeit, um den Körper richtig aufzuwärmen – und die Seele gleich mit. Nach den leichten Sommergerichten sehnen wir uns jetzt wieder nach herzhaften Speisen und deftiger Hausmannskost. Oder nach Suppen!

Eine Schüssel Suppe ist wie eine weiche Decke, die man sich an kalten, grauen Herbsttagen um die Schultern legt. Das Besondere dabei ist – wie so oft – das Einfache und Gute: Eine selbstgemachte Kraftbrühe ist eine wahre Wohltat. Sie wärmt und schenkt uns Geborgenheit, in die man sich Löffel für Löffel hineinkuscheln kann. Deshalb widmen wir uns in diesem Monat besonders dem Thema „Gute Suppe“ – zum Beispiel mit Suppenfleisch und Suppenknochen vom Rind, die die Basis einer köstlichen Rindersuppe bilden. Schauen Sie sich auch unser Rezept des Monats an!



LEBERKNÖDEL – EIN KLASSIKER DER ALPENLÄNDISCHEN SUPPENKÜCHE

Leberknödel sind ein unverzichtbarer Bestandteil der alpenländischen Küche und schmecken besonders gut als Einlage in einer schmackhaften Rinderbrühe. Für alle, die ihre Leberknödel gerne selbst herstellen möchten, bieten wir unsere fertig gemahlene Leber aus Eigenschlachtung an.

Für alle Genießer, die es lieber unkompliziert mögen, haben wir hausgemachte Leberknödel im Sortiment – praktisch verpackt und gut lagerfähig im Kühlschrank. Einfach die Knödel auspacken, in heißer Brühe erwärmen, optional mit frischem Schnittlauch bestreuen und genießen!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

PUTENGESCHNETZELTES „TAJ MAHAL“

Ein Klassiker in unserem Sortiment: Zartes Putenbrustfleisch, kombiniert mit viel frischem Gemüse und unserer hausgemachten Currymarinade. Mild-würzig statt scharf, bietet dieses Gericht eine angenehme Balance aus Aromen. Als Beilagen passen Reis, Nudeln oder auch als Topping für einen frischen Salat.

An trüben Herbsttagen, wenn das Fernweh ruft, ist unser "Taj Mahal"-Geschnetzeltes genau das Richtige, um die Sehnsucht nach fernen Ländern kulinarisch zu stillen.

Unser Tipp für mehr Soße: Das Putengeschnetzelte mit Brühe oder Wein ablöschen und nach Belieben mit Sahne oder Kokosmilch verfeinern – so wird die Sauce noch cremiger und reichhaltiger.



KÜRBIS FRISCHKÄSE – HERBSTLICHER GENUSS AUS UNSERER FEINKOSTKÜCHE

Aus unserem Herbstsortiment nicht mehr wegzudenken: unser hausgemachter Kürbis-Frischkäse. Mit viel Liebe und Sorgfalt in unserer Feinkostküche zubereitet, begeistert diese gelungene Mischung mit einer Vielfalt an Aromen. Die Kürbisse werden geröstet und anschließend fein zerkleinert, bevor sie unter den Frischkäse und Magerquark gehoben werden. Verfeinert mit Kürbiskernöl, Ingwer und einer Prise Orangenabrieb – und natürlich einer ganz besonderen Zutat: ganz viel Liebe.



ALLES KÖNNER SUPPE

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Weingut Groh: Grauburgunder 2023

Der Grauburgunder vom Weingut Groh aus Rheinhessen ist ein ausbalancierter trockener Weißwein. In der Nase duftet er nach gelben Früchten wie Birne, Quitte und Apfel sowie leicht nussigen Noten. Am Gaumen überzeugt der Wein durch seine Fruchtigkeit, Balance und einen zarten Schmelz von der Lagerung auf der Feinhefe. Aufgrund der dezenten Aromatik ist der Wein solo ein Genuss, kann aber auch als vielseitiger Speisebegleiter eingesetzt werden.

Diese Weine erhalten Sie im November bei uns als Weine des Monats und darüber hinaus im Wein und Sein in Landsberg.



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im November

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten – Kochzeit ca. 120 Minuten

KLASSISCHE RINDERBRÜHE

Zutaten

500 g Suppenfleisch
vom Rind
500 g Suppenknochen
vom Rind
2 Karotten
1/2 Sellerieknolle
1 Stange Lauch
2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
2 Nelken
1 Bund Petersilie
Salz
Wasser

Vorbereitung des Fleisches und der Knochen: Die Suppenknochen in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Den entstehenden Schaum abschöpfen und die Knochen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach das Suppenfleisch hinzugeben und erneut aufkochen.

Gemüse vorbereiten: In der Zwischenzeit die Karotten, den Sellerie und die Zwiebel schälen. Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittseite nach unten in einer Pfanne ohne Öl dunkel anrösten, um der Brühe eine schöne Farbe zu verleihen. Den Lauch gründlich waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Karotten und den Sellerie ebenfalls grob zerkleinern.

Brühe köcheln lassen: Das Gemüse, die Zwiebel, den Knoblauch, die Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und etwas Salz in den Topf geben. Die Brühe bei mittlerer Hitze mindestens 2 Stunden langsam köcheln lassen. Dabei ab und zu den Schaum abschöpfen.

Fleisch und Brühe trennen: Nach 2 Stunden das Suppenfleisch herausnehmen und zur Seite legen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen, um alle festen Bestandteile zu entfernen, und dann noch einmal abschmecken. Falls nötig, mit Salz nachwürzen.

Servieren: Das Suppenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in die Brühe zurückgeben. Wer mag, kann die Brühe mit frischer Petersilie garnieren. Dazu passen hervorragend Leberknödel, Brättnockerl oder Pfannkuchenstreifen als Einlage.

TIPP: Diese Brühe lässt sich wunderbar auf Vorrat kochen und portionsweise einfrieren!

Guten Appetit!

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

