

GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

VERSCHLIMM-BESSERT- ODER WANN GEHÖRT ES IN DIE TONNE?

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM November

MAGEN-SCHMEICHLER

MOSER´S SCHMANKERLKÜCHE

AUF ZUR PIRSCH

DIE TIROLER IST WIEDER DA!

AUSGABE **NOVEMBER/2026**

KULINARISCHE KOLUMNE

VERSCHLIMMBESSERT – ODER: WANN GEHÖRT ES IN DIE TONNE?

Wer etwas macht, dem geht auch einmal etwas daneben. Das gilt beim Heimwerken, im Garten und selbstverständlich beim Kochen. Auch einem Metzgermeister. Wer mich kennt, weiß: Lebensmittel wegzuwerfen fällt mir ausgesprochen schwer. Gerade bei Fleisch. Wenn ein Tier für unser Essen sein Leben gelassen hat, dann schulden wir ihm einen respektvollen Umgang – und möglichst vollständige Verwertung. Aus einem Bratenrest lässt sich noch ein wunderbares Gröstl machen, aus Knochen eine kräftige Brühe und aus altbackenen Semmeln bekanntlich etwas, für das manche extra ins Wirtshaus gehen. Da halte ich es mit der sprichwörtlichen schwäbischen Hausfrau: Mit Erfahrung, Einfallsreichtum und einem Blick in den Kühlschrank geht meistens noch etwas. Meistens. Manchmal steht man allerdings vor einem Topf und muss ehrlich zu sich sein. Noch ein Becher Sahne? Ein Stück gute Butter? Weitere zwanzig Minuten und die feste Hoffnung, dass es diesmal wirklich besser wird? Irgendwann kommt der Punkt, an dem man aus einem misslungenen Essen vor allem eines macht: ein größeres misslungenes Essen.

„Verschlimmbessern" heißt das schöne Wort dafür. Die eigentliche Kunst besteht darin, rechtzeitig den Kochlöffel hinzulegen. An diesen Moment musste ich denken, als ich die jüngste Meldung zum staatlichen Tierhaltungskennzeichnungsgesetz gelesen habe. Nun soll der Start erneut verschoben werden: auf Oktober 2027, mit einer Übergangsfrist bis Anfang 2028. Gleichzeitig soll weiter am Gesetz gearbeitet werden, damit es praxistauglich wird und den europäischen Anforderungen entspricht. Der politische Topf bleibt also auf dem Herd. Es wird noch einmal umgerührt. Über dieses Gesetz habe ich hier schon geschrieben. 2023 beschlossen, seither mehrfach verschoben, zur Überarbeitung vorgesehen und weiterhin Gegenstand grundsätzlicher Diskussionen. Ausländische Ware, Außer-Haus-Verpflegung, die praktische Umsetzung: Die Zutatenliste der ungelösten Fragen ist beachtlich.

Dabei ist der Grundgedanke durchaus richtig. Wer Fleisch kauft, soll erfahren können, unter welchen Bedingungen die Tiere gehalten wurden. Das unterstütze ich ausdrücklich. Nur muss man sich irgendwann fragen dürfen, ob das gewählte Rezept dieses Ziel tatsächlich erreicht. Denn wir beginnen keineswegs bei null. Im Handel gibt es längst die freiwillige „Haltungsform"-Kennzeichnung. Sie ist etabliert und bietet dort beim Einkauf Orientierung. Warum also nicht stärker auf Bewährtem aufbauen, statt ein weiteres, staatliches System danebenzustellen? Und im regionalen Metzgerhandwerk gibt es noch eine anschaulichere Form der Transparenz: Menschen, die einander kennen und Auskunft geben können. Bei uns haben die Lieferanten Namen und Gesichter. Unsere Strohschweine kommen von Josef Gelb aus Merching, unsere Strohfärsen von Josef Steber aus Ried bei Mering. Wir kennen unsere Landwirte persönlich und schlachten selbst. Wer an unserer Theke nach Herkunft und Haltung fragt, bekommt eine konkrete Antwort. Bürokratie kostet neben Geld auch Arbeitszeit. Und die brauchen wir für unser Handwerk. Zusätzliche Nachweise müssen deshalb einen erkennbaren Nutzen bringen. Gerade bei Lebensmitteln, bei denen ohnehin jeder auf den Preis schaut, sollten Aufwand und Mehrwert in einem vernünftigen Verhältnis stehen. Ich wünsche mir deshalb etwas mehr Küchenvernunft in der Politik: Bewährtes nutzen, Praktiker rechtzeitig fragen und auch einmal eingestehen, wenn ein Rezept nicht funktioniert. Denn nicht alles wird besser, nur weil man länger daran herumrührt. Ein Gesetz, das zusätzlichen Aufwand schafft, ohne einen entsprechenden Mehrwert zu liefern, gehört am Ende tatsächlich in die Tonne. So schwer mir dieser Satz als Metzger sonst über die Lippen geht. Die guten Zutaten sollten wir aber unbedingt aufheben: Transparenz, Tierwohl und die Eigenverantwortung aller Beteiligten – vom Erzeuger über den Handel bis zum Verbraucher. Denn Verantwortung lässt sich nicht allein durch Gesetze verordnen. Daraus sollte sich doch ein vernünftiges Rezept machen lassen.

EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER

MAGENSCHMEICHLER FÜR DIE KALTEN TAGE

HIRSCH-PATTY vom Allgäuer Rotwild	**3,58 € / 100g**
TAFELSPITZ bestes Tellerfleisch, solange der Vorrat reicht	**3,49 € / 100g**
BÜRGERMEISTERSTÜCK bestes Tellerfleisch, solange der Vorrat reicht	**3,49 € / 100g**
SUPPENFLEISCH aus der Querrippe, ausgelöst	**1,59 € / 100g**
SUPPENKNOCHEN/MARKKNOCHEN vom Rind	**0,73 € / 100g**
RINDERLEBER, GEMAHLEN frisch oder tiefgefroren	**1,53 € / 100g**
LEBERKNÖDEL für die gute Suppe	**1,59 € / 100g**
LEBERSPÄTZLE hausgemacht (frisch oder schockgefrostet)	**1,93 € / 100g**
FESTTAGSLEBERWURST diesen Monat wieder im Sortiment	**2,29 € / 100g**
TIROLER jetzt wieder im Sortiment	**2,49 € / 100g**
PASTETEN-AUFSCHNITT, GESCHNITTEN mit Paprika, Champignon und Ei	**2,19 € / 100g**
HIRSCH-KOCHSALAMI aus Allgäuer Rotwild und Strohschwein	**2,59 € / 100g**
CHILI-MANGO-FRISCHKÄSE unser Käseaufstrich des Monats	**2,51 € / 100g**



DIE GUTE SUPPE

Auch wenn wir uns noch einen sonnigen, goldenen Herbst wünschen, wird uns die kalte Jahreszeit früher oder später einholen. Wenn wir dann von draußen ins gemütliche Zuhause kommen, fehlt eigentlich nur noch die passende Mahlzeit, um den Körper aufzuwärmen – und die Seele gleich mit. Nach den leichten Sommergerichten sehnen wir uns jetzt wieder nach herzhaften Speisen, deftiger Hausmannskost und vor allem nach einer richtig guten Suppe! Eine Schüssel heißer Suppe ist wie eine weiche Decke, die man sich an kalten, grauen Herbsttagen um die Schultern legt. Das Besondere daran ist – wie so oft – das Einfache und Gute: Eine selbstgemachte, kräftige Brühe ist eine wahre Wohltat. Sie wärmt, duftet herrlich und schenkt uns ein Stück Geborgenheit, in das man sich Löffel für Löffel hineinkuscheln möchte. Deshalb widmen wir uns in diesem Monat ganz besonders dem Thema „Die gute Suppe". Ob aromatisches Suppenfleisch, zartes Tellerfleisch oder kräftige Rinderknochen – bei uns finden Sie alles, was eine richtig gute, hausgemachte Rinderbrühe ausmacht. Und natürlich darf auch die passende Suppeneinlage nicht fehlen.
Denn manchmal braucht es gar nicht viel, um sich etwas Gutes zu tun: einen großen Topf, gute Zutaten, ein wenig Geduld – und am Ende eine dampfende Schüssel voller Genuss.

DIE TIROLER IST WIEDER DA!

Wir lieben den Wechsel der Jahreszeiten! Nicht zuletzt, weil sich mit ihnen auch unser Geschmack und unsere kulinarischen Vorlieben verändern. Während im Sommer eher leichte Speisen gefragt sind, darf es im Herbst gerne wieder etwas herzhafter und deftiger zugehen.
Diesen jahreszeitlichen Wechsel versuchen wir auch in unserem Sortiment immer wieder aufzugreifen. So kehren jetzt einige Wurstspezialitäten zurück, auf die wir während der warmen Monate bewusst verzichtet haben.
Eine davon ist die Tiroler!
Und weil unser bayerisches Metzgerhandwerk beim diesjährigen Metzger Cup gerade auf der Suche nach den besten Tirolern des Landes ist, haben wir uns gedacht: Das passt doch wunderbar! Höchste Zeit also, diese traditionelle Spezialität wieder in unsere Wursttheke aufzunehmen.
Doch was ist eigentlich eine Tiroler? Die Tiroler ist eine traditionelle, ursprünglich aus Österreich stammende Wurstspezialität. Sie zählt zu den sogenannten Halbdauerwürsten und wird aus bestem Rind- und Schweinefleisch hergestellt. Ihre besondere Würzung, das Räuchern und anschließende Backen verleihen ihr ihren unverwechselbaren, herzhaften Geschmack und die charakteristische Konsistenz. Ob zur deftigen Brotzeit, auf einer Scheibe frischem Bauernbrot oder einfach pur zwischendurch – die Tiroler ist ein wunderbarer Begleiter für die kältere Jahreszeit.
Wir finden: Genau die richtige Wurst, wenn es draußen langsam wieder ungemütlich wird!

EINE KLEINE WARENKUNDE

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

WILD AUF WILD – SPEZIALITÄTEN VOM ALLGÄUER ROTWILD

Wild gehört bei uns zu den besonderen Spezialitäten im Sortiment. Mal als frisches oder schockgefrostetes Fleisch, mal verarbeitet zu herzhaften Wurstspezialitäten wie unserer Wildbratwurst. Dabei gilt für uns auch hier: Nicht von irgendwoher, sondern möglichst regional, aus nachvollziehbarer Herkunft und in bester Qualität. Dank unserer guten Kontakte zu heimischen Jägern können wir immer wieder ausgewählte Wildspezialitäten anbieten.

Eine besondere Rarität haben wir aktuell für Sie: bestes Rotwild aus dem Allgäu, das frisch erlegt seinen Weg zu uns gefunden hat. Daraus haben wir zwei köstliche Spezialitäten hergestellt: unsere herzhaften Hirsch-Pattys, frisch schockgefrostet und ideal für einen besonderen Burgergenuss, sowie unsere Hirsch-Kochsalami als besondere Brotzeitspezialität.

Beide empfehlen wir Ihnen ganz besonders in diesem Monat. Wildfleisch vom Allgäuer Rotwild erhalten Sie außerdem auf Nachfrage.

Unser Tipp: Unbedingt auch unser Rezept des Monats auf der nächsten Seite entdecken – dort zeigen wir Ihnen, wie aus unserem Hirsch-Patty ein köstlicher Hirschburger wird!

LEBERKNÖDEL & LEBERSPÄTZLE – ECHTE KLASSIKER DER ALPENLÄNDISCHEN SUPPENKÜCHE

Was wäre eine richtig gute Rinderbrühe ohne die passende Einlage? Gerade in unserer alpenländischen Heimat haben Spezialitäten aus Rinderleber eine lange Tradition. Ob herzhafte Leberknödel oder feine Leberspätzle – beide gehören zu den Klassikern der regionalen Küche und machen aus einer einfachen Brühe eine vollwertige, wärmende Mahlzeit.

Und weil wir finden, dass solche traditionellen Spezialitäten unbedingt bewahrt werden sollten, stellen wir sowohl unsere Leberknödel als auch unsere Leberspätzle nach bewährten Rezepturen selbst her. Mit bester Rinderleber aus unserer eigenen Schlachtung und natürlich mit viel handwerklicher Sorgfalt.

Wer lieber selbst den Kochlöffel schwingt, bekommt bei uns auch frisch gemahlene Rinderleber – die ideale Grundlage für eigene Leberknödel oder Leberspätzle nach dem Familienrezept.

Selber machen oder hausgemacht genießen? Ganz wie Sie möchten! Unsere Spezialitäten gibt es jeweils frisch zum Wochenende oder dank schonender Schockfrostung auch tiefgekühlt für den Vorrat. So ist die nächste gute Suppe nur noch einen Topf heiße Rinderbrühe entfernt!



AUF ZUR PIRSCH

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Ramon Bilbao Crianza 2022 ?, DOCa Rioja, Spanien.
Zum Hirschburger empfehlen wir einen klassischen Rotwein aus der Rioja.
Der Ramon Bilbao besteht zu 100 % aus der für Spanien typischen Rebsorte Tempranillo und reifte 14 Monate in amerikanischen Barriquefässern. Er duftet nach Kirschen, Heidelbeeren und Anklängen von Vanille und Zimt. Am Gaumen überzeugt dieser klassische Rioja-Wein durch gereifte, weiche Tannine untermalt von Frucht und Würze und einem harmonisch, samtigen Mundgefühl.

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

Rezept für 4 Burger

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten

HIRSCHBURGER VOM ALLGÄUER ROTWILD

Mit gebratenen Pilzen, rotem Krautsalat und Preiselbeercreme

Zutaten

Burger:
4 Hirschburger-Patties vom Allgäuer Rotwild, je ca. 180 g

4 Burgerbrötchen, gerne mit Kartoffel- oder Roggenanteil

250 g braune Champignons

1 kleine Zwiebel

1 EL Rapsöl und 20 g Butter

4-8 kleine Salatblätter

Salz und schwarzer Pfeffer

Roter Krautsalat:
250 g Rotkohl, fein gehobelt

½ TL Salz

1 TL Zucker

2 EL Apfelessig

1 EL Rapsöl

Preiselbeercreme:
100 g Schmand

60 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas

1 TL mittelscharfer Senf

Salz und schwarzer Pfeffer

Patties vorbereiten: Die tiefgekühlten Hirschpatties am besten später gleich gefroren in die Pfanne. Das erleichtert das Handling.

Krautsalat machen: Rotkohl mit Salz und Zucker kräftig durchkneten. Apfelessig und Öl untermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Belegen überschüssige Flüssigkeit abgießen.

Creme anrühren: Schmand, Preiselbeeren und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze braten: Champignons in Scheiben und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Zwiebel und Butter dazugeben, fertig braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Patties braten: Patties in einer heißen Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten anbraten bis sie vollständig durchgart sind. Die Garzeit hängt vom gewünschten Gargrad ab. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Burger bauen: Brötchen halbieren und die Schnittflächen kurz anrösten. Die untere Hälfte mit Preiselbeercreme bestreichen und mit Salat, Hirschpatty, Pilzen und Krautsalat belegen. Einen weiteren Klecks Creme daraufgeben und den Deckel aufsetzen.

Mein Tipp: Den Krautsalat bewusst frisch und säuerlich halten und die Preiselbeeren sparsam einsetzen. So bleibt der feine Wildgeschmack im Mittelpunkt. Dazu passen knusprige Kartoffelspalten: Einfach festkochende Kartoffeln gründlich waschen, mit Schale in Spalten schneiden und mit Rapsöl, Salz, Pfeffer, etwas Paprikapulver und Rosmarin vermengen. Auf einem Backblech verteilen und bei 200 °C Umluft etwa 35–45 Minuten goldbraun und knusprig backen. Zwischendurch einmal wenden.

Tipp für die Zubereitung: Die Kartoffeln zuerst in den Ofen schieben und während der Backzeit die übrigen Burgerzutaten vorbereiten. Die Hirschpatties erst zum Schluss braten – so kommt alles gleichzeitig frisch und heiß auf den Tisch.

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.



HANDWERKSKUNST. MEISTERHAND.
METZGEREI Moser
DIE EINGEFLEISCHTEN®

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