



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

TRANSPARENZ AUF DEM TELLER

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM November

DEFTIGE SCHMANKERL

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

I AM FROM AUSTRIA

AUSGABE NOVEMBER/2025

WENN TRANSPARENZ AUF DIE TELLER KOMMT

Essen polarisiert – zunehmend auch im politischen Geschehen. Das finde ich grundsätzlich gut, solange Diskussionen sachlich bleiben und am Ende zu tatsächlichen Verbesserungen führen.

Ein Thema, das mich persönlich seit geraumer Zeit beschäftigt, ist die Einführung der verpflichtenden staatlichen Tierhaltungskennzeichnung, die nun offenbar kurz bevorsteht und für das kommende Frühjahr geplant ist.

Der Grundgedanke ist richtig: Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich mehr Transparenz und wollen erkennen können, unter welchen Bedingungen ein Tier gehalten wurde – und woher es stammt. Auch wir in der Branche begrüßen das ausdrücklich, schließlich arbeiten wir tagtäglich daran, Fleisch verantwortungsvoll und nachvollziehbar zu erzeugen. Doch was in den letzten drei Jahren aus dieser guten Idee geworden ist, war alles andere als praxisnah.

Geplant war, zunächst nur mit Schweinefleisch zu starten. Importware sollte außen vor bleiben. Eine Kennzeichnung in Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung war in der ersten Stufe gar nicht vorgesehen. Da stellt sich doch unweigerlich die Frage: Was soll das bringen, wenn die Hälfte des in Deutschland konsumierten Schweinefleisches gar nicht erfasst wird? Bürokratie, Kosten – aber kein echter Mehrwert: Das war die berechtigte Sorge vieler Handwerksbetriebe.

Auch Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer sieht das so. Ihm sei wichtig, dass das Gesetz „einen Mehrwert bringt und nicht allen Beteiligten nur Mehrarbeit verschafft.“

Nun scheint sich tatsächlich ein Durchbruch abzuzeichnen: Unser Bundeslandwirtschaftsminister – und Metzgermeisterkollege – will die Novelle praxisnah überarbeiten, gemeinsam mit Verbänden aus Landwirtschaft, Handel und Fleischwirtschaft. Das ist ein gutes Signal. Entscheidend ist, dass künftig auch Importware und die Gastronomie einbezogen werden.

Denn seien wir ehrlich: Wenn der schwäbische Zwiebelrostbraten im Restaurant seinen Ursprung in Südamerika hat, sollten wir das wissen dürfen – ebenso wie wir wissen wollen, wenn er von einem regionalen Rind aus tiergerechter Haltung stammt. Eine klare, nachvollziehbare Kennzeichnung schafft Vertrauen – und ist letztlich auch eine Form der Wertschätzung für alle, die in Deutschland verantwortungsvoll Fleisch erzeugen.

Ich bin überzeugt: Man setzt gerne etwas um und nimmt Mühen in Kauf, wenn Sinnhaftigkeit erkennbar ist. Und wenn in jeder Speisekarte – vom Schnellimbiss über die Kantine bis zum Restaurant – wie beim Metzger des Vertrauens schon längst gewohnt – steht, wo das Fleisch herkommt, geht man doch gleich noch lieber essen.

Ehrlich währt am längsten – auch beim Fleisch.



EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER

DEFTIGE SCHMANKERL FÜR DIE HERBSTZEIT

TAFELSPITZ

bestes Tellerfleisch, solange der Vorrat reicht

3,29 € / 100g

BÜRGERMEISTERSTÜCK

bestes Tellerfleisch, solange der Vorrat reicht

3,29 € / 100g

SUPPENFLEISCH

aus der Querrippe, ausgelöst

1,59 € / 100g

SUPPENHUHN

frisch oder tiefgefroren

1,28 € / 100g

SUPPENKNOCHEN/MARKKNOCHEN

vom Rind

0,69 € / 100g

RINDERLEBER, GEMAHLEN

frisch oder tiefgefroren

1,43 € / 100g

LEBERKNÖDEL

für die gute Suppe

1,54 € / 100g

MAULTASCHEN

hausgemacht

1,85 € / 100g

FESTTAGSLEBERWURST

diesen Monat wieder im Sortiment

2,25 € / 100g

WILDBRATWURST

schockgefrostet oder frisch

2,41 € / 100g

KÜRBISCREMESUPPE

im Vorratssack

1,06 € / 100g

RINDERBRÜHE

im Vorratssack

0,88 € / 100g

SCHARFE SCHWIEGERMUTTER

unser Käseaufstrich des Monats

2,54 € / 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!



TAFELSPITZ – EIN STÜCK MIT CHARAKTER

Ein echter Klassiker der österreichischen Küche – und auch bei uns im Herbst ein feines Sonntagsgericht!

Zart gekochtes Rindfleisch, kräftiger Fond und eine cremige Meerrettichsauce – mehr braucht es für echten Genuss kaum. Der Tafelspitz ist ein besonderes Stück Fleisch: fein marmoriert, saftig und vielseitig in der Küche einsetzbar. In Südamerika kennt man ihn als Picanha, wo er am Drehspeiß über offenem Feuer gegrillt wird. Bei uns dagegen wird er zumeist traditionell als feines Siedfleisch zubereitet – und genau dafür hat jetzt wieder Saison. Ein guter Tafelspitz braucht Zeit – und vor allem gutes Fleisch!

Wir empfehlen dafür bestes regionales Rindfleisch aus eigener Schlachtung. Siehe auch unser Rezept des Monats: Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

WILD-BRATWURST – FEIN, WÜRZIG, BESONDERS

Auf unsere Wild-Bratwurst sind wir wirklich stolz – denn sie ist etwas ganz Besonderes! Feinwürzig abgeschmeckt mit charakteristischen Wildgewürzen, wunderbar saftig und mit einer besonderen Sämigkeit. Das Geheimnis liegt in der handwerklich abgestimmten Mischung: mageres Wildhackfleisch von regionalem Reh und Wildschwein wird passgenau mit feinem weißen Brät aus Kalb- und Strohschweinefleisch kombiniert.

Für das gewisse Extra sorgen knackige Walnüsse und ein Schuss Rotwein – das ergibt eine Wildbratwurst mit feiner Struktur, harmonischem Geschmack und edlem Charakter.

Nicht immer im frischen Sortiment, aber alternativ auch schockgefrostet erhältlich – also am besten immer greifen, solange sie da ist!

LEBERKNÖDEL – EIN KLASSIKER DER ALPEN-LÄNDISCHEN 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!



I AM FROM AUSTRIA

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Weinmanufaktur Metzger – Prachtstück Weiß

Uli Metzgers »weißes Prachtstück« ist eine Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahltank und bis zur Füllung auf der Feinhefe belassen. Der Wein duftet nach Aprikosen, Apfel, Birne, etwas Mandelblüten und Wiesenkräutern. Am Gaumen frisch, saftig, feinfuchtig und elegant. Ein Wein, der aufgrund seiner Frische und seinem Schmelz solo begeistert, aber auch vielseitig als Speisebegleiter einsetzbar ist.

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



MOSER'S SCHMANKEKÜCHE

Unser Rezepttipp im November

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten – Kochzeit ca. 180 Minuten

WIENER TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHAUCE

Zutaten

Fleisch & Fond:

1,5 kg Tafelspitz
(oder Bürgermeisterstück)

2 l Wasser

300 g Wurzelgemüse
(Karotten, Sellerie, Lauch,
Petersilienwurzel)

2 Zwiebeln
(mit Schale, halbiert)

2 Lorbeerblätter,
5 Pfefferkörner,
2 Wacholderbeeren,
1 TL Salz

etwas Petersilie

Meerrettichsauce:

300 ml Kochfond
(vom Tafelspitz)

200 ml Sahne

100 ml Milch

1 EL Butter

1 EL Mehl

50–70 g frisch geriebener
Meerrettich (je nach
gewünschter Schärfe)

Salz, weißer Pfeffer,

Zitronensaft

Fond ansetzen: Zwiebeln mit Schale halbieren und in einem Topf kräftig anrösten. Wurzelgemüse und Gewürze zugeben, mit Wasser aufgießen und aufkochen.

Fleisch garen: Den Tafelspitz einlegen, aufkochen, abschäumen und anschließend bei kleiner Hitze ca. 2½ Stunden sanft sieden (nicht kochen!). Das Fleisch ist fertig, wenn es sich leicht mit der Gabel einstechen lässt.

Meerrettichsauce: Butter schmelzen, Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit Kochfond aufgießen, 10–15 Minuten köcheln lassen, dann Sahne und Milch zugeben.

Zum Schluss frisch geriebenen Meerrettich einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Anrichten: Tafelspitz in Scheiben schneiden, mit Meerrettichsauce servieren und mit etwas Wurzelgemüse garnieren.

Dazu passt: Salzkartoffeln, Rösti oder Wurzelgemüse aus dem Fond – und wer mag: Apfeln (Apfelmus mit frischem Meerrettich).

TIPP aus unserer Metzgerei: Der dabei entstehende Fond eignet sich übrigens perfekt als kräftige Suppe für den nächsten Tag.

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.



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