



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

FLEISCH NUR NOCH MIT SONDERERLAUBNIS?

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

BAYRISCHE BROT- ZEITSCHMANKERL

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

IM BURGER LIEGT DIE KRAFT

AUSGABE **AUGUST/2023**



KULINARISCHE KOLUMNE

FLEISCH NUR NOCH MIT SONDERERLAUBNIS?

Würden wir einem Gespräch im Bundeslandwirtschaftsministerium zur Mittagszeit lauschen, könnte dies in etwas so ablaufen: Abgeordneter zu Minister: „Wenn ich neuerdings keine Alternative habe, kommt das einem Verbot gleich. Ich hätte aber gerne die Wahl. Und ob und an welchem Tag ich auf Fleisch verzichte, entscheide ich gern selber!“ Minister zu Abgeordnetem: „Aber Sie haben doch die Wahl. Bringen Sie Ihre Bockwurst selbst mit. Fleisch wird ja nicht verboten, es darf nur keins geben“.

Dieser Dialog ist frei erfunden und skurril? Nein, leider nicht! Denn der Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir gestattet - trotz vergangener Beteuerungen, niemand vorschreiben zu wollen, was sie oder er essen sollen in seinem eigenen Ministerium Fleisch bei Veranstaltungen nur noch mit Sondererlaubnis. Dabei hatte Özdemir anlässlich der Vorstellung der Eckpunkte für eine Ernährungsstrategie Ende 2022 noch gesagt: „Ich möchte den Leuten nicht vorschreiben, was sie essen sollen.“ Innerhalb seines eigenen Ressorts gilt das anscheinend nicht. Die Methodik ist dabei subtil: Will man Konsumenten ihre Ernährung vorschreiben, verbietet man ihnen nicht das Fleisch. Man sorgt einfach dafür, dass diese nicht mehr an Fleisch kommen. Ähnlich gibt es ja auch keinen Deutschen Atomstrom mehr, nur Atomstrom in Deutschland, der aus Frankreich stammt.

Verstehen Sie mich bitte richtig: Ich bin absolut einverstanden, wenn sich die Auswahl von Produkten für Veranstaltungen oder Kantinenverpflegung ausschließlich aus regionalem Landbau und fairem Handel „speist“. Aber das Signal, das insbesondere bei den Tierhaltern ankommt, wenn bei internen Veranstaltungen Fleisch verboten ist, kann nur fatal sein. Denn theoretisch sollte Herr Özdemir Minister für die ganze Landwirtschaft sein, nicht nur für den Teil, der in Berlin Mitte für gut befunden wird. Die Aufgabe eines Ministeriums besteht aus meiner Sicht auch nicht darin, den Vegetarismus zu verbreiten, wie Gottes Wort. Solange es nicht das Ministerium des Vegetarismus ist. Vegetarier und Linientreuer sehen darin natürlich keine Problematik. Die Gesundheit der Menschheit wird gerne vorgeschoben, weil sie einfach vorzuschieben ist, ähnlich wie weinende Kinder, sterbende Omas und glubschäugige Haustiere. Funktioniert (fast) immer!

Wenn man die Logik des Ministeriums aufgreift, könnte man genauso gut sagen: Wir gehen auf die Realität außerhalb des heiligen Regierungshallen ein und orientieren uns an der stark wachsenden Gruppe an Flexitarier, die mittlerweile schon rund 1/3 der Bevölkerung ausmacht. Menschen, die sich also gerne vegetarisch ernähren, aber auch gelegentlich hochwertiges, achtsam produziertes Fleisch zu sich nehmen. Bevorzugt von Handwerksbetrieben oder der Metzgerei des Vertrauens, die jederzeit Auskunft über Haltung und Herkunft geben kann. Denn nur, weil es auch fleischhaltige Speisen am Buffet gibt, wird ja trotzdem niemand gezwungen, Fleisch zu essen!

BETRIEBSFERIEN IN UNSERER FILIALE LUDWIGSTRASSE!

Von Mo, 07. August bis Sa, 02. September 2023

Die Läden Katharinenstraße 39 und am Penzinger Feld 9 haben wie gewohnt während dieser Zeit durchgängig geöffnet. Ab Mo, den 04. September sind wir dann in der Ludwigstraße wieder für Sie da.



EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

A' BROTZEIT UND A' GERSTENSAFT, DES GIBT IM LEBEN OIWEI KRAFT

| | |
|--|---------------|
| SCHWEINEKRUSTENBRATEN aus der Schulter | 1,39 € / 100g |
| TRI TIP / BÜRGERMEISTERSTÜCK bestens gereift | 2,99 € / 100g |
| LANDSBERGER PFANNE unser Pfannen-Klassiker | 1,65 € / 100g |
| STANGENLYONER geschnitten oder am Stück | 1,49 € / 100g |
| LYONER IM RING der Brotzeitklassiker | 1,49 € / 100g |
| KÄSEGRILLER für Grill und Pfanne | 1,69 € / 100g |
| KRUSTENSCHINKEN saftig und g'schmackig | 2,49 € / 100g |
| PAPRIKAPASTETE geschnitten oder am Stück | 1,89 € / 100g |
| POLNISCHE roh geräuchert | 1,95 € / 100g |
| SCHNITTLAUCHFRISCHKÄSE zartcremig | 1,99 € / 100g |
| KALT-SAUER NUDELSALAT sommerlich frisch | 1,79 € / 100g |



PAPRIKAPASTETE

Seit vielen Jahren bereichern unsere Metzger das Aufschnittsortiment in den Theken mit drei besonderen Sorten. Die beliebteste der drei ist unsere Paprikapastete. Viel ausgesuchtes Schweinefleisch und über 10 % Gemüsepaprika machen diese besonders saftig und schmackhaft. Nicht nur aufs Brot oder als Blickfang auf jeder Aufschnittplatte gehört sie zur Brotzeit. Immer mehr auch in hausgemachten Fleischsalaten und als sommerlicher Wurstsalat ein Hit!



LANDSBERGER PFANNE

Unsere Landsberger Pfanne ist nicht mehr wegzudenken in unseren Filialen. Viel saftiges Schnitzfleisch vom Strohschwein, verfeinert mit Champignons, Brokkoliröschen, Röstzwiebeln und Gewürzen ergeben fertig gebraten ein cremig-sämisches Gericht, zu dem viele Beilagen passen. Schon mal im Auflauf probiert oder als Füllung für Fladenbrot oder Pita?



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE

Der Alltagsliebbling für die Brotzeit, von dem man einfach nicht genug bekommen kann – unser locker-luftige Schnittlauch-Frischkäse.

Als Brotaufstrich oder als cremige Zutat für One-Pot-Pasta-Gerichte – immer ein Genuss! Probieren Sie es aus!



SCHWEINEBRATEN AUS DER SCHULTER

Der Klassiker auf dem Sonntagstisch mit Knödel und Blaukraut. Geht aber auch anders – Rezept dazu im hinteren Teil!

Es gibt viele Varianten – von Gulasch über Eintöpfe oder als Holzfällersteak mit Schwarte, die nach dem Grillen beim Essen schön knackt und kracht. Und doch gilt der Schweinebraten als des Bayern Liebstes.

Qualität? Sehr gut!

Bei uns gibt es Fleisch vom Strohschwein von unserem Partner Josef Gelb aus Merching – damit Sie genießen können mit gutem Gefühl!

A close-up photograph of three pulled pork sandwiches on a wooden cutting board. The sandwiches are made with soft, golden-brown buns and are filled with tender, shredded pulled pork. The pork is topped with a generous amount of shredded coleslaw, which includes white cabbage, purple onions, and carrots. The sandwiches are arranged in a slightly overlapping manner, with the one in the foreground being the most prominent. The background is dark, making the food stand out.

**IM
BURGER
LIEGT DIE
KRAFT**



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im August

Rezept für 6 Personen

Vorbereitung ca. 45 Min. / Garzeit ca. 3 Stunden

PULLED PORK BURGER

Unsere „schnelle“ Ofenversion von den Profis

Zutaten

1,5 kg Schweineschulter
ohne Schwarte

Gewürzmischung Magic Dust oder:

1 TL Paprikapulver (mild)

1/2 TL Salz

1/2 TL brauner Zucker

1/2 TL Chilipulver

Etwas Kreuzkümmel

Prise Cayennepfeffer

1/2 TL Knoblauchpulver

6 Stk. Burger Bun
nach Wahl

6 größere Blätter
Eisbergsalat

Optional für den besonderen Genuss:

3 große Gemüsezwiebeln

200 ml Rotwein

50 ml Balsamico-Essig

1 Prise Zucker

150 ml Teriyaki Sauce

250 ml Apfelsaft

100 ml Rotwein

Butter zum
bestreichen der Buns

Schweineschulter mit Gewürzmischung gut einreiben (gerne auch einen Abend vorher!), in die Pfanne oder auf den Grill geben und gut von jeder Seite anbraten oder grillen.

In eine Reine, einen Bräter oder eine feuerfeste Auflaufform Teriyaki Sauce, Apfelsaft und Rotwein geben, Schweinebraten in den Sud legen und mit festschließendem Deckel abdecken. Ansonsten unbedingt zweilagig Alufolie auf die Reine, den Bräter oder die Form geben und fest an den Kanten andrücken! Für 3 Stunden auf 130° (vorheizen!) im Ofen garen.

Für den besonderen Genuss: Rotwein-Balsamico-Zwiebeln:

Zwiebeln in Scheiben schneiden, mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen und in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Essig aufgießen und einkochen lassen.

Burger Buns mit Butter bestreichen und goldbraun in der Pfanne anbraten. Die Reine/Form nach Ablauf der Zeit aus dem Ofen nehmen und aufdecken. Sud aus der Form schütten und die Schweineschulter zerdrücken/zerfetzen – entweder mit zwei Gabeln oder Pulled Krallen. Den Sud währenddessen immer wieder in kleineren Mengen dazu geben.

Salatblätter auf die Buns legen, das Pulled Pork aufteilen, mit den Rotweinzwiebeln garnieren und anrichten.

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
Ludwigstr. 158 | Tel. 08191/427826
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971
info@metzgerei-moser.de

www.metzgerei-moser.de

