



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

JETZT NEU!



KULINARISCHE KOLUMNE

**TIERLIEBE,
GEHT DURCH
DEN MAGEN!**

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

**GRILLER'S
DELUXE**

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

**ALLES UNTER
400 GRAMM
IST CARPACCIO**

AUSGABE **AUGUST/2022**



Tierliebe geht durch den Magen

Im April erschien in der Süddeutschen Zeitung ein Artikel mit dem Titel „Wer Tiere liebt, sollte sie essen“, der – man kann es sich denken – stark polarisierte und in verschiedensten Medien kommentiert wurde. Die Autorin plädierte darin einerseits dafür, dass wir lieb gewonnenes Nutzvieh wie z.B. Kühe, Schafe oder Ziegen als festen, unverzichtbaren Teil unserer Kulturlandschaft betrachten sollten. Andererseits regte sie darin aber auch an, Tieren nicht das Recht auf ein glückliches Leben zu versagen, in dem man sich grundsätzlich weigert, sie zu essen.

Dass Nutztiere – artgerecht und achtsam gehalten und natürlich ohne Qualen erleiden zu müssen – leben und sterben, macht durchaus Sinn – auch wenn es für den ein oder anderen erst einmal paradox klingen mag. Denn würden wir alle kein Fleisch mehr essen, wären Wiesen, Ställe und Almlandschaften von einem Tag auf den anderen verwaist und Kühe sowie ihresgleichen könnten vielleicht noch im Zoo bestaunt werden.

Die kritisch gestellte Frage „Kann man Tiere lieben und trotzdem Fleisch essen“ steht in immer mehr Haushalten im Raum. Besonders seitdem wir wissen, wie groß der Anteil der Massentierhaltung an den Umweltproblemen unserer Zeit tatsächlich ist, zweifeln auch passionierte Fleischesser an ihren bisherigen Essgewohnheiten. Gewiss auch befeuert dadurch, dass veganer oder vegetarischer „lifestyle“ in Mode gekommen ist, dass das Angebot an Fleischersatzprodukten enorm zugenommen hat und fleischlose Ernährung längst keine Randerscheinung mehr ist, sondern zur Trendbewegung avanciert.

Meine persönliche Meinung zu diesem Thema habe ich schon in unterschiedlichsten Kommentaren offengelegt. Ich finde: Emotional geführte Diskussionen, die sich oberflächlich um Fragen drehen wie jene, ob wir Fleisch essen sollten oder ob Pflanzen auch Gefühle haben, verschwenden Ressourcen, die es anderweitig besser einzusetzen gilt. Schließlich haben wir alle ein Herz für Tiere. Das ist, was uns als Menschen in dieser Thematik eint, unabhängig davon, was auf unserem Teller landet. Nur darauf sollten wir den Fokus legen, wie ich finde. Vor allem dann, wenn wir uns doch weitestgehend einig sind, dass die Bedingungen unter denen Tiere heute gehalten werden, verbesserungswürdig sind und dass eine Reduzierung unseres Konsums aus so genannten Fleischfabriken unbedingt erstrebenswert ist! Industrielle Massentierhaltung ist – immer noch – etwas, das man nicht schönreden kann. Allerdings bin ich vollkommen dagegen, „Fleischwirtschaft“ generell abzulehnen. Denn Landwirtschaft ohne Nutztierhaltung funktioniert nicht. Sie ist unverzichtbar für die Welternährung und für eine zukunftsfähige, ökologisierte Landwirtschaft. Natürlich nur, wenn die Bedingungen für Tierhaltung und Fütterung nachhaltig sind. Wer wirklich einen Beitrag leisten will, lässt das Discounter-Schnitzel und den Schweinebraten für 1,99 Euro in den Regalen liegen. Für diese Angebote sind nämlich die genannten Bedingungen in den seltensten Fällen erfüllt.

Warum ist Nutztierhaltung auf Weideland und Futtergewinnung – sprich Heu – auf diesem unverzichtbar? Weil nur ein kleiner Teil dessen, was auf landwirtschaftlichen Flächen angebaut wird, für die menschliche Ernährung geeignet ist. Bei Weizen beispielsweise ist der kleinste Teil der Pflanze die Ähre mit den Körnern. Der Rest wird als Tierfutter oder Einstreu verwendet. Außerdem hat nicht jedes Weizenkorn die nötige Backqualität. Und Hand aufs Herz: Können Sie sich Almwiesen im Allgäu ohne grasende Kühe vorstellen? Tiere, die übrigens nicht nur hübsch ins Bild dieser Kulturlandschaft passen, sondern in erster Linie dafür sorgen, dass unsere Almen nicht verbuschen. Auf manchen Flächen wächst eben nichts für uns Verzehrbares, außer einer Kuh!



EMPFEHLUNGEN IM AUGUST

ANHEIZER

ROSTBRATWÜRSTE	1,67 € / 100g
RAUCHERL	1,87 € / 100g

GRILLER'S DELUXE

OCHSENKOTELETT, DRY AGE	4,49 € / 100g
HANGING TENDER	2,99 € / 100g
FLANK STEAK, SOUS VIDE GEGART	3,66 € / 100g
SCHWEINEHALS VOM STROHSCHWEIN	1,35 € / 100g

FÜR DIE BROTZEIT

HAUSSCHINKEN	2,35 € / 100g
KAMINWURZN	1,50 € / Stück
SUR-PRESSACK	1,25 € / 100g
HAUSMACHER LEBERWURST	1,39 € / 100g

ZWISCHEN NEI ODER ZUM VEREDELN

TOSKANA-PFANNE	1,55 € / 100g
WURSTSALAT	1,54 € / 100g
FRISCHKÄSE MIT SCHNITTLAUCH	1,97 € / 100g



EINE KLEINE WARENKUNDE

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



HANGING TENDER

Das Hanging Tender stammt aus dem inneren Bauchbereich des Rindes und gehört zu den sogenannten „Premiumcuts“. Auch deshalb, weil es dieses Stück nur einmal pro Tier gibt. Es handelt sich dabei um den Stützmuskel des Zwerchfells, der auch als Nierenzapfen bezeichnet wird. Der Geschmack ist sehr intensiv und hat einen wunderbaren mineralischen Unterton.



RAUCHERL

Der Renner in unseren Theken und auch auf dem Grill! Besonders beliebt ist diese geräucherte, rohe Bratwurst aber in der Winterzeit auf unserem Landsberger Christkindlmarkt. Wer hat Sie noch nicht probiert? Falls ja, unbedingt zum nächsten Grillen mit einpacken lassen.

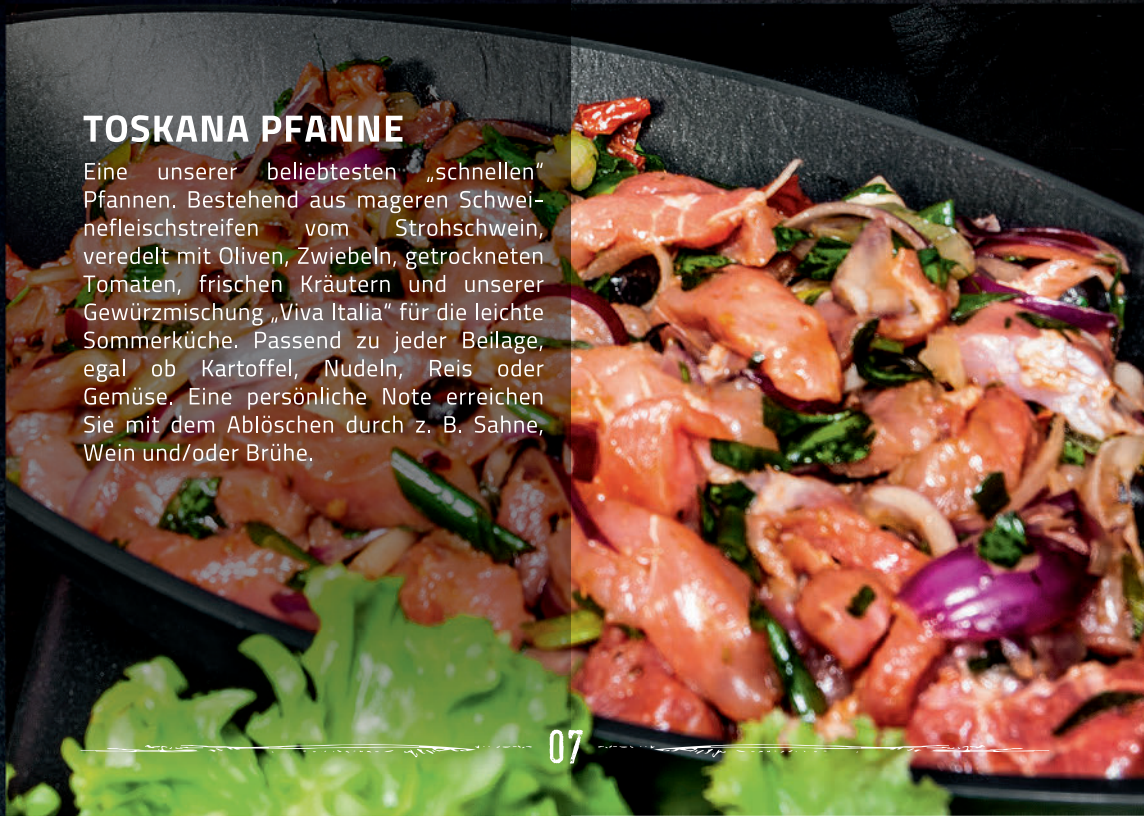
FLANK STEAK

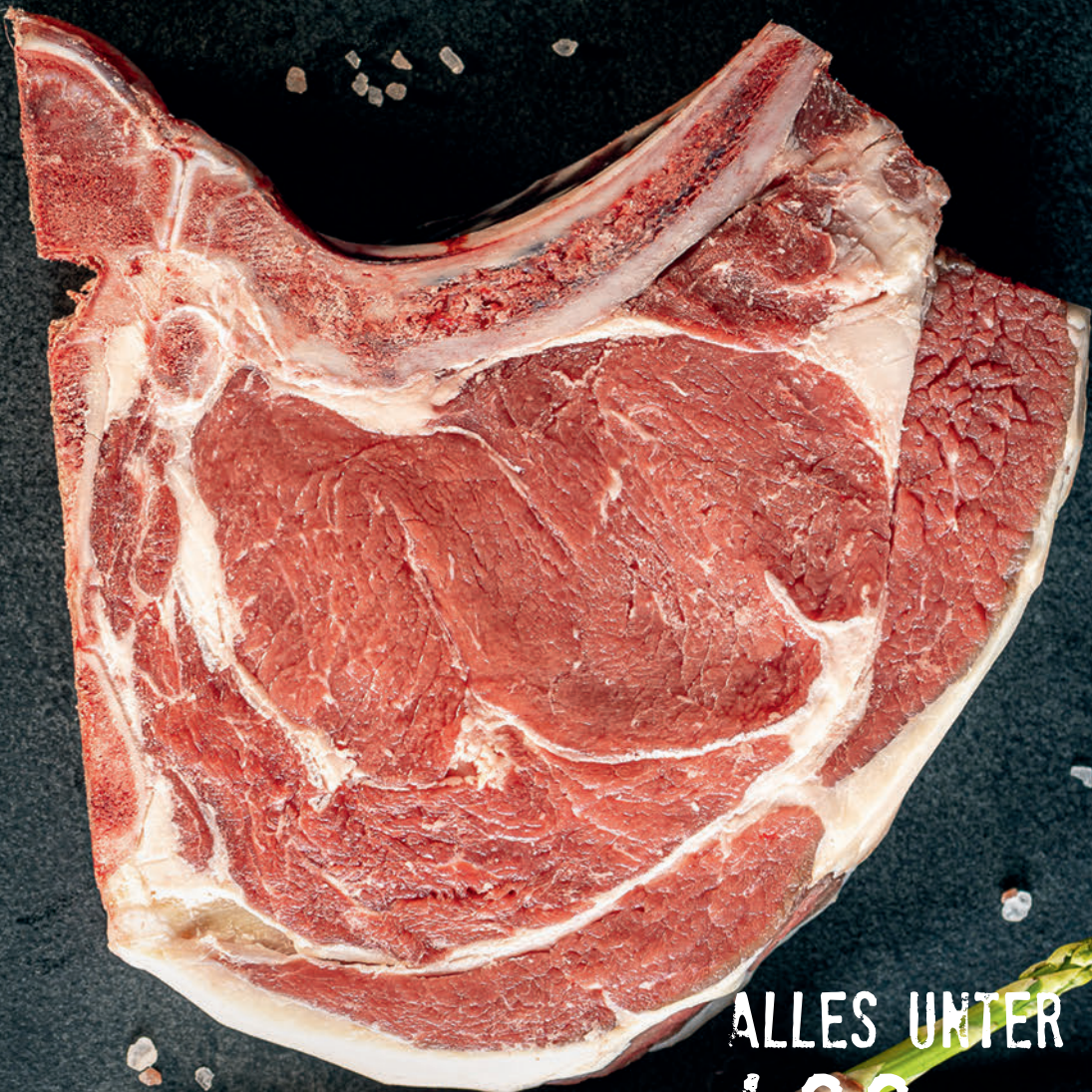
Das Flank Steak stammt aus der gut durchbluteten Muskulatur des hinteren Bauchbereiches. In der Grillszene ist es schon länger ein Begriff. Lange Zeit wurde das Flank als Steak verkannt und überwiegend für Gulasch und Hackfleisch verarbeitet, was schade ist. Denn das Flank Steak ist besonders geschmacksintensiv.



TOSKANA PFANNE

Eine unserer beliebtesten „schnellen“ Pfannen. Bestehend aus mageren Schweinefleischstreifen vom Strohschwein, veredelt mit Oliven, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und unserer Gewürzmischung „Viva Italia“ für die leichte Sommerküche. Passend zu jeder Beilage, egal ob Kartoffel, Nudeln, Reis oder Gemüse. Eine persönliche Note erreichen Sie mit dem Ablöschen durch z. B. Sahne, Wein und/oder Brühe.





ALLES UNTER
400 GRAMM
IST CARPACCIO



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im August

Rezept für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

OCHSENKOTELETT

Zutaten

Ochsenkotelett
Salz
Pfeffer
Öl für die Pfanne

Zubereitung

Das Ochsenkotelett auf Zimmertemperatur bringen (einige Stunden abgedeckt in der Küche liegen lassen). Heizen Sie Ihren Grill (oder Pfanne) auf hoher Hitze (Rost sollte 220° C haben) vor.

Beim Grillen darauf achten, dass die Kohlen vollständig durchgeglüht sind. Beim Braten in der Pfanne auf gutes Öl achten, das hochoverhitzbar ist.

Steaks für ca. 2,5 Minuten grillen oder anbraten. Beim Wenden darauf achten, dass das Kotelett auf eine neue heiße Stelle gelegt wird um möglichst viele Röstaromen zu bekommen.

Das Steak aus der starken Hitze nehmen, wenn es den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat und kurz in der indirekten (nicht heißen) Zone auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen (ca. 80° C Grilltemperatur, Kerntemperatur ca. 54° C).

In der Pfanne: im Backofen bei 80° C, ca. 20 Min.

ERKLÄRUNG OCHSENKOTELETT, DRY AGE

Übersetzt vom Englischen ins Deutsche, klingt der Begriff „Dry Age“ erst einmal weniger appetitlich. Als „trocken Gealtert“ ist hier die Alterung mit dem Reifegrad gleichzusetzen.

Da das Fleisch beim Dry Aging an der Luft hängt, kann austretende Feuchtigkeit verdunsten – es reift also trocken.

Es entstehen nicht nur Aromen aus Nuss und Butter, auch die Konsistenz verbessert sich. Es wird mürbe.

KERNTemperaturen BEIM STEAK GRILLEN

48 - 50°	RARE
51 - 53°	MEDIUM RARE
54 - 56°	MEDIUM
57 - 59°	MEDIUM WELL
60°	WELL DONE

UNSERE WOCHEN-SCHMANKERL JETZT ONLINE.



Unseren Wochen-Schmankerlplan finden Sie ab sofort nur noch Online oder als Aushang in unseren Filialen. Mit dem rechts stehenden QR-Code können Sie diesen einfach abrufen.



ALLES NEU. DER UMWELT ZULIEBE!

Nachhaltig wirtschaften und Leben ist bei uns ein großes Thema. Ebenso auch Ressourcen zu schonen. Darum gibt es ab sofort keine Wochenzettel mehr, sondern diese monatlich erscheinende kleine Broschüre und das nur, solange der Vorrat reicht.



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

