



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

ZURÜCK ZUM WESENTLICHEN...

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM DEZEMBER

WAS FÜR (D)EIN FEST

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

WEIHNACHTEN GANS NACH UNSEREM GESCHMACK

AUSGABE DEZEMBER/2024



ZURÜCK ZUM WESENTLICHEN – BESINNLICHKEIT UND GEMEINSCHAFT

Der Ernährungsreport 2024 der Bundesregierung zeigte im Spätherbst eine interessante Entwicklung: Nach einer Phase des rückläufigen Fleischkonsums wächst das Interesse an Fleisch und Wurst in Deutschland wieder. Eine überraschende Kehrtwende? Für mich nicht! Gerade zur Weihnachtszeit erleben wir die Tradition des gemeinsamen Essens besonders intensiv. Wenn Familie und Freunde zusammenkommen, wird das Essen zu einem Erlebnis und einem sozialen Ritual, das weit mehr ist als nur Nahrungsaufnahme. In unserer bayerisch-schwäbischen Küche hat hochwertiges Fleisch seit jeher eine feste Bedeutung. Viele unserer traditionellen Gerichte stammen von Tieren, die wir im Einklang mit der Natur wertschätzen. Auch der Festtagsbraten hat seine symbolische Rolle nicht verloren.

In einem Bericht der Süddeutschen Zeitung von zuletzt spricht der Sozialforscher Stephan Grünewald treffend vom „Kommunionscharakter“ des Essens. Essen ist ein verbindendes Element, das uns weit über die kulinarische Erfahrung hinaus in Gedanken, Sorgen und Hoffnungen eint. Egal ob Großeltern, Eltern oder Kinder: Am Tisch tauschen wir uns aus, finden Verständnis und entdecken vielleicht neue Perspektiven. Vom ersten Moment unseres Lebens bis zum letzten begleitet uns die Mahlzeit in dieser gemeinschaftlichen Form und schafft Erlebnisse, die uns prägen und verbinden.

Mit dem wachsenden Bewusstsein für Tierwohl zeigt sich zudem ein reflektierter Konsum. Immer mehr Menschen legen Wert auf Transparenz bei Herkunft und Erzeugung und wünschen sich eine stärkere politische Förderung der artgerechten Tierhaltung. Auch in unserem Handwerk spiegelt sich dieser Wertewandel wider: Wir Metzger im traditionellen Handwerk setzen auf Fleisch aus regionaler, verantwortungsbewusster Haltung. Für uns zählen die Qualität des Produkts und das Wohl des Tieres gleichermaßen.

Unser Handwerk trägt so dazu bei, dass das gemeinsame Essen weiterhin ein Moment des Zusammenhalts bleibt – nicht nur auf dem Teller, sondern auch in unseren Werten. Weihnachten ist die ideale Zeit, um sich auf das Wesentliche zu besinnen – durch bewussten Genuss, durch kleine Gesten des Miteinanders oder durch jene Momente, die uns innerlich wärmen. Ob Festtagsbraten, Suppe oder ein gutes Stück Wurst – das Entscheidende ist, dass wir das Fest in guter Gesellschaft und mit einem Lächeln feiern.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen von Herzen eine besinnliche Adventszeit und frohe Weihnachten! Mögen Sie und Ihre Lieben die festliche Zeit in vollen Zügen genießen, und möge das neue Jahr Ihnen Freude, Gesundheit und viele wertvolle Begegnungen bringen. Auf ein gemeinsames 2025 voller Menschlichkeit und wertvoller Momente!



EMPFEHLUNGEN IM DEZEMBER

WAS FÜR (D)EIN FEST.

FONDUEFLEISCH VOM STROHSCHWEIN	2,25 € / 100g
FONDUEFLEISCH VOM RIND	3,37 € / 100g
FONDUEFLEISCH VOM MILCHKALB	4,27 € / 100g
FONDUEFLEISCH VON DER PUTE	2,33 € / 100g
FONDUEFLEISCH VOM HÄHNCHEN	2,53 € / 100g
ROASTBEEF rosa gebraten	4,99 € / 100g
WEIHNACHTSSCHINKEN ab 6.12.	2,56 € / 100g
TRÜFFEL-LEBERPATE ab 4.12.	2,95 € / 100g
LEBERPATE-APFEL-CALVADOS ab 4.12.	2,67 € / 100g
GÄNSEBRUST hausgeräuchert	6,99 € / 100g
DEBREZINER	1,89 € / 100g
FRÄNKISCHE BRATWURST	1,95 € / 100g
GSCHWOLLNE	1,69 € / 100g
KASSLER, roh geräuchert	2,33 € / 100g
RINDERBRÜHE	0,78 € / 100g
GEFLÜGELSSOSE	0,99 € / 100g
BLAUKRAUT gekocht	0,98 € / 100g

NICHT VERGESSEN: Bestellen Sie rechtzeitig für Weihnachten!
Wir beraten Sie gerne! Frischgeflügel-Bestellungen sind nur bis 9.12. möglich!



SIE SUCHEN NOCH EINE KLEINIGKEIT FÜR IHRE LIEBEN?

Wie wäre es mit einem Gutschein für unsere Genuss-Metzgerei oder eines unserer beliebten Grillseminare? Für etwas Persönlicheres bieten sich unsere individuell zusammengestellten Geschenkkörbe an – oder ein festlich verpackter Weihnachtsschinken, mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie vorbereitet.



TRÜFFEL-LEBERPATÉ LEBERPATÉ APFEL-CALVADOS

Nur einmal im Jahr gibt es zur Advents- und Weihnachtszeit unsere zwei ausgewählten Leberpatés. Apfel – Calvados und Trüffel sind unsere Lieblingssorten und werden mit viel Liebe zum Detail noch von Grund auf handgemacht. Auf ofenfrischem Baguette - mit Wein oder Punsch – ein Hochgenuss!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

FONDUE

Ob mit Fett oder Brühe – wir bereiten Ihnen einen festlichen Abend mit einer tollen Auswahl an zartem Fondue-Fleisch. Ein geselliges Essen, ideal für Weihnachten und Silvester!

Unsere Auswahl für Ihre Festtage: Geflügel, Strohschwein, Strohfähre und Milchkalb.

Pro Person empfehlen wir 200–250 g Fleisch, das wir Ihnen gerne in mundgerechte Stücke schneiden. So können Sie die Feiertage entspannt genießen – ohne Stress in der Küche!

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

GÄNSEBRATEN – EXKLUSIV UND FESTLICH, WIE DAMALS UND HEUTE

Der Gänsebraten war früher wie heute etwas ganz Besonderes – exklusiv und festlich. Vielleicht mag man heute erstaunt sein, wenn eine Weihnachtsgans über 100 € kosten kann. Doch man sollte dabei bedenken, dass es sich hierbei um ein Naturprodukt höchster Qualität handelt. Unsere bayerischen Gänse, die wir auch dieses Jahr wieder für Weihnachten im Angebot haben, stammen alle aus bäuerlicher Freilandhaltung. Diese Gänse verbringen ein halbes Jahr auf der Weide und werden ausschließlich mit natürlichem Futter gefüttert und gemästet. Sie wachsen in aller Ruhe heran, bis sie pünktlich zu Weihnachten handwerklich geschlachtet werden. Ein Gänsebraten ist zwar eine besondere Köstlichkeit, stellt aber auch eine Herausforderung für die Köchin oder den Koch dar. Die Zubereitung erfordert etwas Geduld und Können. Um Ihnen das Festmahl zu erleichtern, widmen wir unser Rezept des Monats der Zubereitung der perfekten Weihnachtsgans. Lassen Sie sich inspirieren und zaubern Sie einen festlichen Braten, der Ihre Familie und Gäste begeistern wird.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Femar Vini – Gran Appasso Rosso Merry Christmas Edition 2021

Für diesen Rotwein aus Apulien werden die sonnenverwöhnten Trauben aus den Rebsorten Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera am Stock angetrocknet (ital. "appassito"). Der Gran Appasso duftet intensiv nach Brombeeren, Heidelbeeren, reifen Pflaumen, dunklen Kirschen und Bitterschokolade. Am Gaumen kommt das Appassimento-Verfahren mit der opulenten, reifen Frucht und den schokoladigen Noten voll zur Geltung. Aufgrund seiner samtig weichen und vollmundigen Stilistik ist der Wein ein Allrounder und passt perfekt für einen gemütlichen Abend auf der Couch oder als Speisebegleiter zu weihnachtlichen Menüs.

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



WEIHNACHTEN
GANS
NACH UNSEREM
GESCHMACK



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Dezember

Rezept für 6-8 Personen

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

FESTLICHER GÄNSEBRATEN

Zutaten

- 1 Gans
(ca. 4-5 kg, aus Freilandhaltung)
 - Salz und Pfeffer
 - 2 Äpfel
 - 2 Zwiebeln
 - 2-3 Zweige Beifuß
 - 1 Orange (unbehandelt)
 - 500 ml Gänsefond oder Geflügelbrühe
 - 100 ml trockener Weißwein oder Apfelsaft
 - 1 Bund Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
 - 4-5 Zweige Thymian oder Rosmarin
 - 2 EL Gänseschmalz oder Butter
- ### Für die Sauce
- Bratensatz aus der Gans
 - 2 EL Mehl
 - 100 ml Rotwein (optional)
 - 100 ml Sahne
 - 1-2 TL Preiselbeeren oder Johannisbeergelee

Vorbereitung: Die Gans innen und außen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Flügelspitzen abschneiden (diese können später für die Sauce verwendet werden). Innen wie außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

Füllung: Äpfel und Zwiebeln grob würfeln und zusammen mit dem Beifuß, Thymian oder Rosmarin sowie der in Scheiben geschnittenen Orange in die Gans füllen. Die Öffnung der Gans mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen, damit die Füllung nicht herausfällt.

Braten und begießen: Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen. Das Suppengemüse grob schneiden und mit den Flügelspitzen rund um die Gans verteilen. Gänsefond und Weißwein (oder Apfelsaft) dazu geben. Die Gans etwa 3 Stunden lang braten. Dabei die Gans regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen, um sie saftig zu halten. Nach etwa 1,5 Stunden die Gans umdrehen, sodass die Brustseite oben ist. Falls der Bräter trocken wird, etwas Wasser oder Brühe nachgießen.

Kruste: Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird. Alternativ kann man die Gans kurz unter den Grill schieben, muss aber darauf achten, dass sie nicht verbrennt.

In der Ruhe liegt die Kraft: Nach der Garzeit die Gans aus dem Ofen nehmen und abgedeckt etwa 10-15 Minuten ruhen lassen, bevor sie tranchiert wird.

Zur Sauce: Den Bratensatz aus dem Bräter durch ein Sieb gießen und das Fett abschöpfen. Den entfetteten Bratensaft in einem Topf erhitzen. Mehl in Gänseschmalz oder Butter anschwitzen, dann mit Rotwein (optional), Sahne und dem Bratensaft ablöschen. Die Sauce aufkochen lassen und mit Preiselbeeren oder Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren: Die Gans tranchieren und mit der Sauce servieren. Dazu passen traditionell Knödel und Rotkohl und wir wünschen somit einen guten Appetit.

KANNST DU DEN DUFT SCHON SPÜREN?

45 Jahre Mosers Bratwurstlbude am Landsberger Christkindlmarkt

Nach 70 Jahren Metzgerei Moser gibt es dieses Jahr ein weiteres Jubiläum zu feiern: Seit 45 Jahren ist unsere Bratwurstlbude fester Bestandteil des Landsberger Christkindlmarkts! Und damit auch unser berühmtes Räucherl – einst von Stefan Moser, dem Vater von Michael Moser kreiert, erfreut es heute noch den Gaumen eines jeden Besuchers.

Ein Glück, denn unser Räucherl gehört einfach dazu! Besucht uns an unserem angestammten Platz am Hellmairplatz vom 29. November bis 22. Dezember und feiert mit uns 45 Jahre Räucherl.

Trotz steigender Kosten haben wir unsere Preise bewusst stabil gehalten – als kleines Dankeschön zu unserem Jubiläum.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!



UNSERE WOCHENSCHMANKERL 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

