



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

OH DU FRÖHLICHE

BESINNLICHES ZUR WEIHNACHTSZEIT

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM DEZEMBER

DAS WIRD EIN FEST!

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

DIE GÖTTIN GESCHNETZELS

AUSGABE DEZEMBER/2022

OH DU FRÖHLICHE!

Was ist ein gutes Leben? Für wen tragen wir Verantwortung? Was ist sicher? Und: Worum geht es wirklich? Wir leben in unruhigen Zeiten, in denen grundsätzliche Fragen wie diese virulent werden. Ganz besonders am Jahresende und rund um die Festtage herum sind wir konfrontiert mit den Kernthemen des Lebens. Die Antworten auf all die gestellten Fragen dürften sehr unterschiedlich ausfallen: Für einige Menschen ist der Sinn des Lebens, die Welt zu erkunden. Andere sehen ihn darin, Kinder zu bekommen, für wieder andere ist das Leben geglückt, wenn es genug Essen am Tisch für alle gibt. Janosch, gefragt worum es im Leben wirklich geht, antwortet: „Im Leben geht's vor allem darum, dass man bei Windstärke eins nicht gleich umfällt. Um viel mehr geht es eigentlich nicht.“

Nach der Pandemie haben uns weitere Themen beschäftigt in den letzten Monaten: Der Ukraine-Krieg, die steigenden Preise, die hohe Inflation. Nicht umzufallen – in der Manier von Janosch – war da manchmal gar nicht so einfach. Finden Sie nicht auch, dass wir endlich ein Ereignis brauchen, das sich halbwegs normal anfühlt? So gesehen kommt Weihnachten jetzt genau richtig. Immerhin bleibt der geschmückte Tannenbaum, die Geschenke, die Familie und Freunde, das heimelige Gefühl. Und das Festmahl. Es wird auch in diesem Jahr ausgiebig getafelt werden. Einfach deshalb, weil wir uns vergewissern wollen, dass es noch zauberhaft-schöne Momente gibt, die wir uns von nichts und niemandem aus der Hand nehmen lassen!

Corona hat uns schließlich auch die Chance gegeben, unsere Essgewohnheiten zu ändern. So manche Familie hat die gemeinsame Zeit zusammengeschweißt, viele haben sich bewusst mehr Zeit für die Zubereitung der Mahlzeiten genommen. In jungen Familien waren es lt. einer aktuellen Studie sogar 70 Prozent. Manche haben überhaupt erst die Lust am Kochen entdeckt und wollen nach der Pandemie weiter mehr zuhause kochen – vor allem die Jüngeren und die Familien. Zudem hatte neues oder unbekanntes Essen das Potenzial, zu einem Höhepunkt in unserem Alltag zu werden. Spannende Rezepte ausprobieren, sich endlich an das raffinierte Gericht heranzuwagen und erkennen, dass frisch gekochtes nicht nur gesünder, sondern auch wesentlich günstiger ist als ein Fertiggericht: Auch das war Corona!

Unsere persönliche Erfahrung in den letzten drei Jahren hat uns dabei vor allem eins gezeigt: Weniger ist manchmal mehr. Das Wesentliche, wie Zusammenhalt, Freunde, Familie, Zeit oder Achtsamkeit, macht unser Leben reicher und gibt uns – auch in unsicheren Zeiten – Stabilität. Stabilität entsteht natürlich auch durch unsere starke Verbundenheit mit der Region. Wir sind verwurzelt an einem Ort, der uns am Herzen liegt. Wir leben hier, kennen unsere Kunden oft seit Jahrzehnten und fühlen uns verantwortlich. Das ist, aus unserer Sicht, auch das zentrale Thema unserer Zeit: Die Rückbesinnung darauf, wer man ist und wie man leben möchte. In anstrengenden, stressigen und anspruchsvollen Zeiten sehnen wir uns nach Ruhe und Geborgenheit, Friede und Wärme. Manchmal – vor allem jetzt während der Adventszeit – dürfen wir das, was anstrengend ist und war, loslassen. Vielleicht auch, weil wir etwas im Moment nicht lösen können. Am Ende sollten wir uns nämlich auch darüber freuen, was wir gewonnen und durch die Krisen der jüngsten Zeit an Gutem, Schönen und Leckerem erfahren haben!



EMPFEHLUNGEN IM DEZEMBER

DAS WIRD EIN FEST!

FONDUEFLEISCH	VOM STROHSCHWEIN	2,15 € / 100g
	VOM RIND	3,27 € / 100g
	VOM MILCHKALB	3,95 € / 100g
	VON DER PUTE	2,23 € / 100g
ROASTBEEF , ROSA GEBRATEN		4,94 € / 100g
WEIHNACHTSSCHINKEN (AB 8.12.)		2,39 € / 100g
TRÜFFEL-LEBERPATE (AB 6.12.)		2,49 € / 100g
LEBERPATE-APFEL-CALVADOS (AB 6.12.)		2,59 € / 100g
RAUCHERL		1,95 € / 100g
FRÄNKISCHE BRATWURST		1,69 € / 100g
GSCHWOLLNE		1,49 € / 100g
RIPPERLSCHINKEN		2,29 € / 100g
CRANBERRY-LEBERWURST		1,97 € / 100g
RINDERBRÜHE		0,68 € / 100g
GEFLÜGELSOßE		0,95 € / 100g
CHILI-MANGO-FRISCHKÄSE		2,13 € / 100g



DIE EINGEFLEISCHTEN

AUF DER SUCHE NACH DEM RICHTIGEN GESCHENK

Warum nicht mal einen Geschenkkorb zu Weihnachten verschicken, einen Gutschein zu unseren Grillseminaren oder einen Gutschein unserer Genuss-Metzgerei Moser? Fragen Sie doch bei uns in den Läden nach! Gerne stellen wir Ihnen etwas für Sie persönlich zusammen!



FONDUE

Fondue ist ein echter Klassiker für einen festlichen Abend und lässt sich wunderbar vorbereiten. Ein sehr geselliges Essen ist es noch dazu, also ideal für Weihnachten und Silvester!

Ob Fonduefleisch vom Strohschwein, vom Rind, vom Milchkalb oder von der Pute - wählen Sie einfach Ihr Lieblingsfleisch aus! Am besten kaufen Sie es am Stück und schneiden es zu Hause in mundgerechte Stücke. Pro Person brauchen Sie etwa 200 g Fleisch, dass wir Ihnen gerne in mundgerechte Stücke schneiden. Damit Sie Ihre Einkäufe rechtzeitig tätigen können, vakuumieren wir Ihnen alles gerne ein!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

TRÜFFEL-LEBERPATÉ LEBERPATÉ APFEL-CALVADOS

Unsere Leberpaté - in zwei ausgewählten Geschmacksrichtungen Apfel-Calvados und Trüffel - ist eine hausgemachte Spezialität, die es nur einmal im Jahr zur Advents-/Weihnachtszeit gibt. Auf ofenfrischem Baguette – zusammen mit einem guten Glas Wein oder Punsch dazu – ein Hochgenuss!

WEIHNACHTSSCHINKEN

Immer zu Weihnachten gibt es bei uns traditionell einen speziellen Netzschinken – unseren Weihnachtsschinken. Aus zarten Fleischpartien der Keule von unseren Strohschweinen wird dieser am Stück mild gepökelt, aromatisch geräuchert und heiß gegart. Ein wunderbarer Schinken zu einer besonderen Zeit – auch als Geschenk!

DIE GÖTTIN DES GESCHNETZELS





MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Dezember

Rezept für 4 Person

Zubereitungszeit ca. 20 Min. / Kochzeit 2 Stunden

KALBSRAHMGULASCH VON TANTE CHRISTL

Zutaten

800gr Kalbsgulasch
(am besten von der
Kalbsschulter)
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
3 EL Paprikapulver
edelsüß
½ l Rinderbrühe
2 EL Mehl
1 Becher Sauerrahm
1 Spritzer Zitronensaft
Salz/Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln fein schneiden und in Öl goldgelb rösten.
Fein gehackte Knoblauchzehen und das Paprikapulver dazu
geben, vermischen und kurz durchrösten.

Mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Fleisch in
Würfel (nicht zu klein) schneiden, dazu geben und bei mittlerer
Hitze ca. 40 min. köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Brühe
nachgießen.

Nach ca. 40 Min. Sauerrahm mit Mehl und Zitronensaft glatt
rühren und zum Gulasch geben. Kurz weiter köcheln lassen und
dann – beispielsweise mit Spätzle – servieren!

Wir wünschen guten Appetit.

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

