



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

**10 GRAMM.
EINDEUTIG ZU
WENIG!**

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JULI

**SMOKING THE
GOOD STUFF**

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

**DURCH-
WACHSEN 
LECKER**

AUSGABE **JULI/2023**

10 GRAMM FLEISCH PRO TAG? DANN KÖNNEN WIR AUFHÖREN!

„Nur noch 10 Gramm Fleisch pro Tag!“ So lautet die aktualisierte Empfehlung zum Fleischkonsum der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Als Begründung führt man einmal mehr an, dass der Verzehr von Fleisch gesundheitsschädlich und obendrein klimaschädlich sei. Genau diese Empfehlung der DGE fließt nun unter anderem auch in die Ernährungsstrategie der Bundesregierung ein, die bis Ende 2023 vorgelegt werden soll. Wir selbst, das Metzgerhandwerk, sprechen uns dafür aus, dass man bewusst Fleisch essen sollte und auch nicht täglich. Ein bewusster Konsum tierischer Lebensmittel ist wichtig und sorgt automatisch für eine gesunde sowie nachhaltige Ernährung. Da sind wir dabei, aber bisher lag die Empfehlung der DGE bei einem Verzehr von bis zu 600 Gramm Fleisch pro Woche. Die neue Empfehlung wäre eine Reduzierung des Konsums um 88%. 10 Gramm entsprechen von der Größe her etwa einem 2-Euro-Stück. Womit wird diese dramatische Reduzierung begründet? Wenn wir diese empfohlenen 10 Gramm pro Tag auf die Woche hochrechnen, dann können wir aufhören.

Es wird immer unerträglicher, denn die Verbotspolitik der Bundesregierung kennt jetzt offenbar gar keine Grenzen mehr. Für die Erfüllung ideologischer Träume scheut man sich offenbar nicht, jeden Tag wortwörtlich eine neue Sau durchs Dorf zu treiben. Die neu ausgesprochenen Empfehlungen haben nichts mehr mit der Realität zu tun, sondern sind schlichtweg ideologischer Blödsinn. Die DGE lässt sich hier für die Pläne der Bundesregierung instrumentalisieren. Mit Worten wie Nachhaltigkeit oder Klimawandel lässt sich heute aber offensichtlich jedes Vorhaben legitimieren. Dabei ist eine bewusstere Ernährung längst am rückläufigen Fleischkonsum erkennbar. Aber man möchte die Bevölkerung mit allen Mitteln umerziehen. Die Mündigkeit der Bürgerinnen und Bürger spielt keine Rolle mehr, obwohl eine überdeutliche Mehrheit der Bevölkerung derartige Vorgaben klar ablehnt. Wenige zwingen der Mehrheit also ihren Willen auf.

Die DGE verleiht u.a. auch Zertifikate an Kantinen, die auf besonders „gesunde Ernährung“ achten. Und damit wird die Ernährungsstrategie sicher auch noch größeren Einfluss auf öffentliche Bereiche wie Kantinen, Schulen und Kitas haben. Das darf nicht passieren. Denn damit verschwindet das Fleisch zwangsläufig vom Speiseplan. Wem ist damit geholfen?

Ich kann mich da nur immer wiederholen: weniger Fleisch, dafür aber aus regionaler Erzeugung, artgerechter Tierhaltung und einem schonenden Umgang mit Ressourcen. Fleischgenuss mit gutem Gewissen – dafür stehen wir bayerischen Handwerksmetzger!



EMPFEHLUNGEN IM JULI

SMOKING THE GOOD STUFF + FEINES ZUR BROTZEIT

RINDERBRISKET / BRUST

1,64 € / 100g

besonders zum Smoken geeignet

POLLO FINO VOM KIKOK HÄHNCHEN

1,70 € / 100g

Oberkeule ohne Knochen

FLANK STEAK

2,99 € / 100g

bestens gereift

FLANK STEAK

3,59 € / 100g

sous vide vorgart

GRIECHISCHER GRILLSPIEB

1,77 € / 100g

Hackfleischspieß mediterran

KABANOSSI

1,99 € / 100g

auch als Mini-Kabanossi

MINI-KÄSE-KABANOSSI

2,09 € / 100g

hausgemacht

NUSSCHINKEN

2,29 € / 100g

hell oder dunkel geräuchert, heiß gegart

MINI-SALAMI „RUSTIKAL“

2,46 € / 100g

fein im Geschmack

CRANBERRY-LEBERWURST

1,99 € / 100g

klein abgepasst

BÄNDELBRATWURST

1,85 € / 100g

diesen Monat wieder

WURSTSALAT

1,74 € / 100g

klassisch

HIRTENSALAT

2,11 € / 100g

aus unserer Feinkostküche

RADIESERL-FRISCHKÄSE

2,23 € / 100g

unser Frischkäse des Monats



GRIECHISCHE HACKSPIEÙE

Unsere JoghurtspieÙe kennt man, aber unsere griechischen HackspieÙe sind auch besonders lecker! Zum besten Fleisch vom Strohschwein kommen neben ausgesuchten Gewürzen noch Feta und Paprika dazu. Haferflocken machen diese Spezialität locker und geben dem Spieß die tolle Fähigkeit, sich perfekt braten und grillen zu lassen. Natur oder mariniert ==> perfekt für wunderbare Sommertage und Urlaubsfeeling!



RUSTIKALE MINISALAMI

Hausgemacht – schmeckt aber italienisch: Unsere Minisalami, die den schönen Beinamen „Rustikale“ trägt, ist eine grobe, handgemachte, kleine Salami, die unsere Stammkunden sehr schätzen. Zur Brotzeit oder als beliebtes Geschenk – besonders für die warmen Tage und lange Nächte, zum Mitnehmen super geeignet, ob für ein Picknick am See oder als Wegzehrung auf den Berg. Probieren Sie sie gerne aus!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

LEBERWURST „CRANBERRY“

Unsere klassische Kalbfleischleberwurst, die mit getrockneten Cranberries verfeinert wird und klein abgepackt - als perfekte kleine Portion - in unseren Theken auf Sie wartet.

Mit viel Schweine- und Kalbsfleisch, Schweineleber, ausgewogenen Gewürzen und der süßlich-herben Note der Frucht eine tolle Sommervariante des Klassikers.

Übrigens auch sehr lecker: mit Sahne und Röstzwiebeln aufgeschlagen ergibt sie einen wunderbaren Schmankerltopf!

POLLO FINO VOM KIKOK-HÄHNCHEN

Das beliebte Kikok-Hähnchen, von dem wir sehr begeistert sind und das auch in unseren Grillkursen der Star in der Vorspeise war, besticht durch hochwertige Haltung und Fütterung. Die alte Hähnchenrasse wird überwiegend mit Mais, der dazu noch komplett gentechnikfrei ist, gefüttert und wächst langsam in ausgesuchten Höfen heran.

Als Steak mit knuspriger Haut oder – wie wir sie lieben – im Wrap, sind die Pollo Fino ein saftiges und aromatisches Highlight auf dem Grill und in der Pfanne.



UNSERE AUSSICHT FÜR HEUTE:

**DURCH-
WACHSEN
UND
LECKER**



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Juli

Rezept für 4 Personen

Vorbereitung ca. 45 Min. / Garzeit ca. 30-40 Min.

RATATOUILLE PÄCKCHEN VOM GRILL MIT FETA UND SKIRT-STEAKSTREIFEN

Unser Tipp für die schnelle Sommerküche.

Zutaten

- 2 kleine Zucchini
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 2 große Zwiebeln
- 12-15 schwarz Oliven
(entkernt)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bio-Zitrone (Schale
wird als Abrieb benötigt)
- Thymian, Rosmarin
(nach Belieben)
- 2 EL Olivenöl
- 200g Feta
- Chili (nach Belieben), Salz
- 800-900g Skirt-Steak
(oder nach Wahl)
- + 4 Seiten Backpapier
und Metzgergarn

Zucchini, Paprika und Zwiebel in Scheiben oder Würfel schneiden. Oliven halbieren und mit den geschälten und klein gewürfelten Knoblauchzehen in die vorgefertigten Papierschiffchen aus Backpapier geben. Nach Belieben Feta, Rosmarin und Thymian in den Päckchen verteilen, darüber das Olivenöl und Salz und den Abrieb einer halben Zitrone geben plus etwas Chili.

Tipp von den Profis zu den Backpapierschiffchen:

Das Papier nass machen und auswringen – so bleibt es in Form und lässt sich gut verwenden .

Päckchen schließen und jede Seite mit dem Garn zubinden. Die Ratatouille-Päckchen auf dem Rost indirekt circa 20-25 min grillen. Vorsichtig, öffnen und servieren.

Steakvariante: In der Garzeit der Päckchen kann das schon mind. zimmertemperierte Steakfleisch auf den Grill gegeben werden – direkte Zone. Der Grill sollte hierfür 220° heiß sein. Das Skirt Steak für knapp 3 Minuten scharf angrillen und dann vorsichtig wenden.

Tipp von den Grillmeistern:

Nicht auf die gleiche Stelle des Rostes legen, sondern auf eine neue, heiße Stelle. So gelingt das Steak perfekt, ohne dass Restaromen eingebüßt werden. Wieder für knapp 3 Minuten grillen und dann von der Hitze nehmen. Das Steak kurz ruhen lassen (für circa 3-5 Minuten). Aufschneiden - immer gegen die Faser – hierfür schneiden wir kleinere Stücke. Mit dem Ratatouille servieren.

Wissenswertes:

Schauen Sie doch mal bei uns vorbei und werfen Sie einen Blick in unsere gut gefüllten TK-Schränke! Wir haben tolle Premium-Cuts und Patties - in einer großen Auswahl - das ganze Jahr über vorrätig. Wir schockfrosteten hierfür unsere Spezialitäten – eine schonende Variante, um die Qualität unserer Produkte zu wahren!

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

