



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

**WENIGER IST
MANCHMAL
MEHR!**

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JUNI

**LASST UNS FETT
VERBRENNEN**

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

**ONE-POT
A DAY
KEEPS THE
HUNGER AWAY**

AUSGABE JUNI/2023



KULINARISCHE KOLUMNE

WENIGER IST MANCHMAL MEHR!

Jüngste Schlagzeilen wie: „Die Menschen in Deutschland essen so wenig Fleisch, wie seit den 80iger Jahren nicht mehr“ könnten mich als Vertreter des Metzgerhandwerkes vermeintlich beunruhigen. Aber darf ich ganz ehrlich sein? Ich bin nicht überrascht, dass der Jahres-Pro-Kopf-Verzehr um knapp 9 Kilogramm im Zehn-Jahres-Vergleich zurückgegangen ist. Warum das so ist? Nach meinem Dafürhalten ist dieser Trend am stärksten im unteren Preissegment in Supermärkten und Discountern zu beobachten und weniger in Handwerksbetrieben. Insbesondere Schweinefleisch ist davon stark betroffen. Neben der stark gestiegenen Inflationsrate beeinflusst in erster Linie das gestiegene Bewusstsein für negative Aspekte des massenhaften Fleischkonsums. Immer mehr Kunden wissen um das Leid für Mensch, Tier und Umwelt bei unweigerlich zweifelhaften Produktionsbedingungen bei Erzeugung von Billigfleisch. Aufgrund dessen ist auch die Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Alternativprodukten, vor allem bei jüngeren Konsumenten, die letzten Jahre gestiegen.

Wir Handwerksbetriebe haben längst verstanden, dass für unsere Kunden ethische, ökologische und gesundheitliche Aspekte bei Ernährungsfragen im Vordergrund stehen. Wir beobachten diese Entwicklung seit langem und haben unsere Angebotspalette sukzessive und mit Nachdruck angepasst und verfeinert. Mehr denn je legen wir größten Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Frische unserer Produkte. Um diesen hohen Anspruch durchgängig erfüllen und unserer Versprechen halten zu können, arbeiten wir intensiv und sehr transparent mit regionalen Erzeugern zusammen. Die Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und Respekt vor dem Tier- und Menschenwohl führen stringent zu einem Standard, den Massenhaltung und -produktion niemals liefern könnten. Um es anders auszudrücken: Handwerksbetriebe, die mit Verantwortungsbewusstsein ihre Berufung leben, sind die Gewinner der Statistik und der allgemein gesunkenen Nachfrage!

Unsere Kunden haben sich bereits größtenteils der (neuen) Realität angepasst und pflegen einen maßvollen und differenzierten Fleischkonsum. Das hat auch positive Auswirkungen auf unser Klima! Wirtschaftswissenschaftler an der Universität Oxford haben verschiedene Ernährungsweisen untersucht und ihre Folgen bis ins Jahr 2050 prognostiziert. Das Fazit: Würden wir weltweit unseren Fleischkonsum auf rund 500 Gramm rotes Fleisch pro Woche reduzieren, würden die Emissionen um rund 30 Prozent abnehmen. Und das ist eine ganze Menge! Es geht nicht um Verzicht oder um Ausschluss, es geht um Verantwortung und Entscheidungen, die auf Basis solider Informationen getroffen werden können. Wir Handwerksbetriebe zeigen auf, dass es möglich ist, Fleischkonsum und ethische, ökologische und gesundheitliche Aspekte miteinander zu vereinbaren. Fragen Sie uns. Wir haben die Antwort!

Geänderte Öffnungszeiten im Stammhaus in der Katharinenstraße

Montag bis Freitag	7:30 – 18:00 Uhr
Samstag	7:30 – 12:30 Uhr



EMPFEHLUNGEN IM JUNI

LASST UNS FETT VERBRENNEN

„CUSCINO“ der Geheimtipp vom Strohschwein	1,76 € / 100g
KACHELFLEISCH das Spydersteak vom Strohschwein	1,76 € / 100g
RINDERKOTELETT, DRY AGED frisch oder schockgefrostet	4,66 € / 100g
RINDERSTEAKS, MARINIERT von der Strohfärsche	2,85 € / 100g
PUTENSTEAKS, MARINIERT	2,19 € / 100g
JOGHURTSPIEßE unsere Spezialität für Grill und Pfanne	1,77 € / 100g
CHORIZO (SPANISCHE BRATWURST) hausgemacht	2,15 € / 100g
ROSMARINSCHINKEN geräuchert und heiß gegart	2,59 € / 100g
KASSLER, ROHGERÄUCHERT vom Strohschwein	2,15 € / 100g

UND FÜR DEN PROTEINAUSGLEICH

EIERPASTETE geschnitten	1,99 € / 100g
SCHARFE SCHWIEGERMUTTER unser Frischkäseaufstrich des Monats	2,34 € / 100g
VITAMINCHENSALAT aus unserer Feinkostküche	2,39 € / 100g



SCHARFE SCHWIEGERMUTTER-FRISCHKÄSE

Sie lieben es scharf? Wir auch!

Unser beliebter Frischkäse „Scharfe Schwiegermutter“ darf bei einer Brotzeit nicht fehlen! Mit Feta-Käse, Frischkäse und ausgesuchten Gewürzen ist er cremig, scharf, herzhaft, gut gewürzt – von allem genau richtig – einfach perfekt... perfekt zum Dippen oder als Brotaufstrich! Oder mischen Sie es mal unter frische Pasta – zusammen mit ein paar Rucola-Blättern und einer Handvoll frischen Cocktailltomaten. Lecker!



CUSCINO VOM STROHSCHWEIN

Was ist das – Cuscino?

Ein kleines Deckelchen, dass auf dem Schaufelknochen des Strohschweins liegt. Dieser Knochen liegt in der Schweineschulter, wird aber wenig bewegt und ist trotz leichter Sehnen im Stück äußerst zart und aromatisch.

Die direkte Übersetzung von Cuscino ist Kissen. Es geht wunderbar auf und ist auch gefüllt ein Traum.

Ein kleiner Schnitt in die Seite des Steaks und der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie es zum Beispiel einmal mit Pesto!



EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen (wollten)

KACHELFLEISCH VOM STROHSCHWEIN

Ein extrem zartes und saftiges Steak, das aus der Keule des Strohschweins ist. Es sitzt oberhalb des Schlossknochens und ist ein Muss für alle Fleisch-Fans, die einmal etwas Außergewöhnliches ausprobieren möchten. Stammkunden kennen das Kachelfleisch-Steak auch von uns mariniert und als Highlight bei Grillfesten.

Tipp für Ihre Grillparty: Machen Sie doch mal ein kleines Steak-Tasting mit Freunden und Familie – wir beraten Sie gerne!



CHORIZO – HAUSGEMACHT

Unsere Chorizo ist eine würzige, feste und grobkörnige, mit Paprika und einem Hauch Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Strohschwein.

Paprika gibt ihr eine wunderbare rote Farbe und trägt zum typischen Geschmack bei. Und woher stammt diese Bratwurst eigentlich?

Typischerweise ist die Chorizo als spanische Wurst bekannt und beliebt, vor allem angebraten in Tapas oder in Eintöpfen. Wir bevorzugen sie auch gerne gegrillt oder als toller Geschmacksgeber in verschiedenen Grillbeilagen wie unserem Fenchel-Zwiebel-Gemüse aus unseren letztjährigen Grillkursen.



ONE-POT
A DAY
KEEPS THE
HUNGER AWAY



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Juni

Rezept für 6 Personen

Vorbereitung ca. 30 Min. / Garzeit ca. 30 Min.

ONE-POT-PASTA

mit Moser's Joghurtspießbällchen

Zutaten

500g Joghurtspieße
(zu Bällchen formen)

1 EL Butterschmalz

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

500g Penne

2 EL Tomatenmark

500g passierte Tomaten
(sensationell, auch
Cocktailtomaten mit
Schale aus der
Dose!)

900ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Basilikum

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Joghurtspießbällchen in Butterschmalz in einem Topf (gerne ein großer!) von allen Seiten goldbraun anbraten und aus dem Topf nehmen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel für circa 2 min andünsten. Nun die Pasta (roh!) mit dem Tomatenmark, den passierten Tomaten und der Brühe in den Topf geben. Fleischbällchen, Salz, Pfeffer und etwas gehacktes Basilikum hinzufügen, umrühren und für circa 22 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Guten Appetit!

Dieses Rezept eignet sich auch besonders gut mit unseren hausgemachten Cevapcici!

Tip:

Aus den Joghurtspießen lassen sich hervorragend Bällchen formen, die besonders für Pfannen als Topping, für Nudelsaucen oder gebraten auf Spießen mit Cocktailtomaten und Mozzarella geeignet sind! Ausprobieren lohnt sich!

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

