



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

SAG ZUM
ABSCHIED LEISE
SERVUS...

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

DEFTIG WAS
LOS HIER...

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

MAN GEBE
DEN WEIN
IN DEN
KOCH...

ODER WAR DAS ANDERSRUM?

AUSGABE NOVEMBER/2023

AUS DREI WIRD ZWEI – ABSCHIED VON UNSERER FILIALE IN DER LUDWIGSTRAÙE

Es sind stets die kleinen Momente, die Erinnerungen und die Geschichten, die in den Mauern eines Geschäfts verankert sind. Und wenn ein Traditionsladen wie unserer in der Ludwigstraße seine Türen für immer schließt, dann endet nicht nur ein Kapitel der Stadtgeschichte, sondern es hinterlässt auch eine Lücke im Herzen der Gemeinschaft und der Unternehmerschaft. Dass die Schließung unserer dritten Landsberger Filiale menschlich, wirtschaftlich und auch aus ökologischen Gründen unvermeidbar ist, haben wir uns leider nach langem Ringen eingestehen müssen.

Seit dem 6. April 2000 war die Metzgerei Moser ein fester Bestandteil der Landsberger Altstadt. Ein Ort, an dem nicht nur hervorragende Fleisch- und Wurstwaren, sondern auch Gespräche, Zubereitungsideen und Traditionen ausgetauscht wurden. Dass dieses Kapitel mit dem 23. Dezember 2023 geschlossen werden muss und wir an diesem Tag das letzte Mal „Darf’s a bisserl mehr sein?“ zu Ihnen sagen werden, hat verschiedene Gründe.

Unsere Entscheidung ist das Resultat zweier wesentlicher Faktoren, die uns keine andere Wahl ließen: Energiekosten und Fachkräftemangel. In Zeiten, in denen die Energiekosten so hoch sind, dass sie einer zweiten Miete gleichen und in Anbetracht dessen, dass diese ab nächstem Jahr sogar die Ladenmiete übersteigen werden, müssen wir jetzt handeln. Es ist sowohl aus ökonomischen als auch aus ökologischen Gründen nicht mehr vertretbar, zwei Läden in einer Entfernung von nur 850 Metern zu betreiben, so gern wir unseren Laden in der Ludwigstraße auch haben!

Was den Fachkräftemangel betrifft, haben wir uns in den letzten Jahren entgegen des Trends behauptet, insbesondere durch die Integration und Ausbildung von Menschen, die in Deutschland eine neue Heimat gefunden haben. Aber auch mit diesem Ansatz gelingt es uns für die Zukunft nicht, genügend neue Fachkräfte für unser Handwerk zu gewinnen. Die Lösung kann nicht sein, unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ständig an ihre Grenzen zu bringen. Das ist weder gesund noch fair.

Die Zeit hat auch gezeigt, dass trotz aller Nostalgie in der Realität Metzgereiläden in kleinteiligen innerstädtischen Strukturen nicht mehr zeitgemäß sind. Die Zeiten ändern sich und der Fokus der Kunden verschiebt sich immer mehr hin zu einem „Erlebniseinkauf“. In unseren beiden modernen Läden in der Katharinenstraße und Am Penzinger Feld mit unserem großen Moser-Sortiment und ausreichend Parkplätzen können wir Ihnen dieses Erlebnis bieten!

Wir danken jedem, der in den letzten 23 Jahren Kunde der Filiale Ludwigstraße war und uns unterstützt hat. Es war uns eine Ehre, Sie zu bedienen. Und wir freuen uns auf ein Wiedersehen an unseren beiden anderen Standorten.



EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER

DEFTIG WAS LOS HIER...

TAFELSPITZ UND BÜRGERMEISTERSTÜCK solange der Vorrat reicht	3,27 € / 100g
LEBERKÄS ZUM SELBERBACKEN verschiedene Größen	1,49 € / 100g
BRÄTSTRUDEL hausgemacht	1,93 € / 100g
LEBERKNÖDEL für die gute Suppe	1,39 € / 100g
KRAUTKRAPFEN hausgemacht	1,79 € / 100g
SCHWEINSBRATWÜRSTEL roh oder gebrüht	1,85 € / 100g
ZWIEBELMETTWURST für die Brotzeit	1,80 € / 100g
KOCHSALAMI, KLEIN mild geräuchert, heißgegart	1,98 € / 100g
PUTENPFANNE „TAJ MAHAL“ unsere schnelle Pfanne des Monats	1,86 € / 100g
WALDORFSALAT der Klassiker mit Walnüssen und Mandarinen	1,74 € / 100g
CRANBERRY-FRISCHKÄSE unser pikanter Käseaufstrich	2,42 € / 100g



PUTENGESCHNETZELTES „TAJ MAHAL“

Ein Klassiker in unserem Sortiment. Zartes Putenfleisch aus der Brust wird verfeinert mit viel frischem Gemüse und unserer hausgemachten Currymarinade. Nicht etwa scharf, sondern mildwürzig. Als Beilagen passen Reis, Nudeln oder einfach als Topping für einen schönen Salat. Unser Tipp für mehr Soße: mit Brühe und oder Wein ablöschen und oder einfach nur mit Sahne oder Kokosmilch verfeinern.



BRÄTSTRUDEL, HAUSGEMACHT

Der Brätstrudel wird schon seit jeher als beliebte Suppeneinlage genutzt. Schmackhaft würzig mit etwas Gemüse im Brätanteil. Der luftige Pfannkuchen, der die Grundlage für den Strudel bildet, wird frisch von unserem Küchenteam zubereitet nach altem Moser Rezept.

Aber nicht nur in der Suppe glänzt unser Brätstrudel. Schon mal mit etwas Butter in Scheiben Goldgelb gebraten? Dazu ein bisschen frische Lauchzwiebeln, darüber ein Ei und alles anbraten. Ein schnelles Essen, dass Ihr Lieblingsgericht werden könnte!

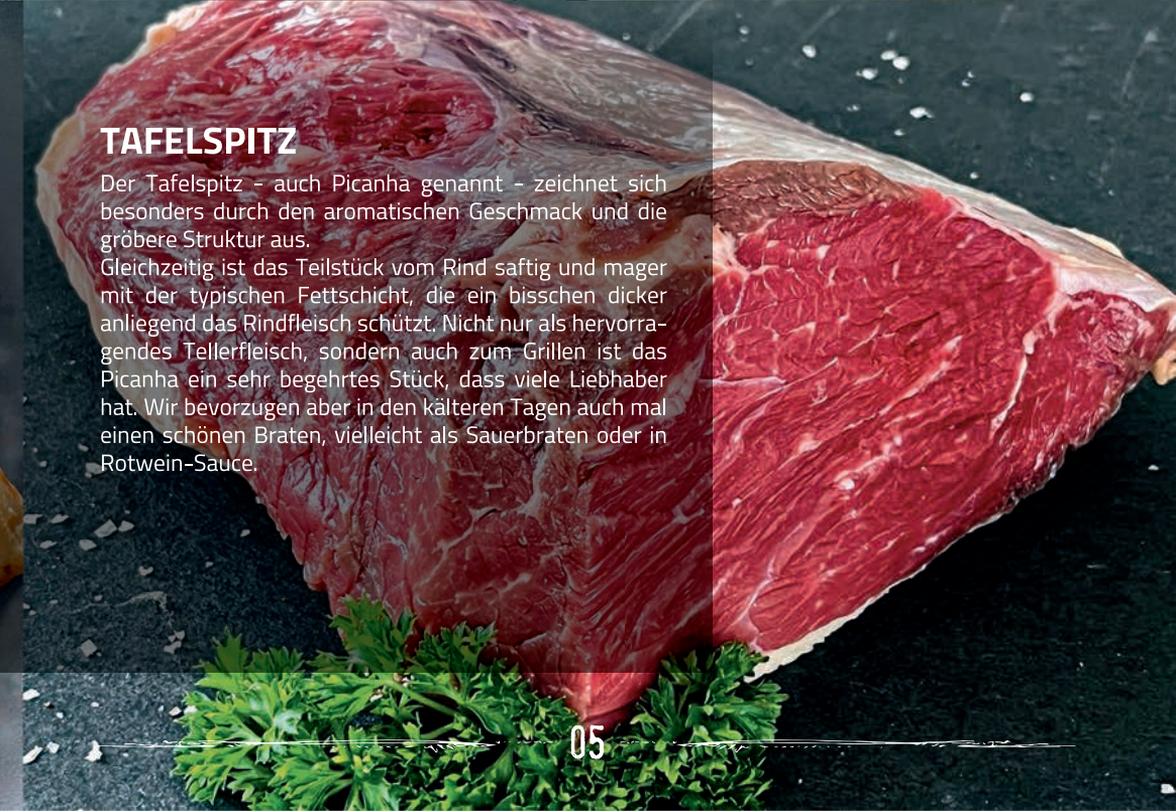


EINE KLEINE WARENKUNDE

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

KRAUTKRAPFEN, HAUSGEMACHT

Krautkrapfen sind eine eher bayerisch/österreichische Spezialität. Einfache Küche aus wenigen Zutaten: bester Nudelteig, gekochtes Sauerkraut – da darf der geräucherte Speck nicht fehlen – und viel Handarbeit. Zum Schluss am besten in Butter gebraten, bis sich eine knusprige goldgelbe Kruste auf beiden Seiten bildet. Entweder mit Bratensauce oder Kartoffelpüree oder mit einem knackigen grünen Salat. Probieren Sie!



TAFELSPITZ

Der Tafelspitz – auch Picanha genannt – zeichnet sich besonders durch den aromatischen Geschmack und die größere Struktur aus.

Gleichzeitig ist das Teilstück vom Rind saftig und mager mit der typischen Fettschicht, die ein bisschen dicker anliegend das Rindfleisch schützt. Nicht nur als hervorragendes Tellerfleisch, sondern auch zum Grillen ist das Picanha ein sehr begehrtes Stück, dass viele Liebhaber hat. Wir bevorzugen aber in den kälteren Tagen auch mal einen schönen Braten, vielleicht als Sauerbraten oder in Rotwein-Sauce.



MAN GEBE
DEN WEIN
IN DEN
KOCH...

ODER WAR DAS ANDERSRUM?



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im November

Rezept für 4 Personen

Vorbereitung ca. 30 Min. / Garzeit ca. 80 Minuten

HERBSTRAGOUT Á LA MOSER

Zutaten

800 g Rinderschulter
2 Stk. Zwiebeln
2 Stk. große Tomaten
3 EL Öl
1000ml trockener Rotwein
2 l Rinderbrühe
2 TL Stärkemehl
2 EL Preiselbeeren
Salz, grober Pfeffer,
optional 1 EL grüne
angelegte Pfefferkörner,
1-2 Zweige Thymian,
1 Lorbeerblatt,
Piment (ganz)

Die Rinderschulter in circa 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden und die Tomaten vierteln. Pfefferkörner Piment, Lorbeerblatt und Thymian andrücken und in ein Teesieb/-filter geben (Dann müssen Sie es nicht aussortieren beim Essen).

Das Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Öl gut rundherum anbraten. Zwiebeln zugeben und gut mit anbraten. Tomaten hinzufügen, kurz andünsten und mit Rotwein aufgießen. Gewürz-Säckchen dazugeben und Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Brühe angießen, das Fleisch bei geringer Hitze zugedeckt circa 80 Minuten weich dünsten lassen.

Das Gewürz-Säckchen aus der Soße nehmen. Die Sauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Preiselbeeren zugeben und zum Schluss noch einmal kurz abschmecken.

Dazu passt: Bandnudeln, gebratene Serviettenknödel oder Butter, Speck.

Unsere Weinempfehlung: gern ein dunkler und schwerer Rotwein, zum Beispiel Rioja „Polus“.

Tipp vom Metzger: Besonders gut eignet sich die flache Rinderschulter für unser Rezept. Durch die dicke, sehr collagenhaltige Sehne wird mit viel Zeit und Hitze das Gulasch oder Ragout von allein schön sämig. Durch diesen Garprozess „schmilzt“ diese in die Sauce und das Fleisch wird schön zart und weich.

Guten Appetit!

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

