



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERER

KULINARISCHE KOLUMNE

ES GEHT
UM DIE
WURST.

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

HERBSTZEIT-
KLASSIKER

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

EAT
PASTA.
RUN
FASTA.

GUT ZU
WISSEN,
WO ES
HERKOMMT!

JETZT
ANMELDEN!
(Rückseite)

AUSGABE OKTOBER/2023



KULINARISCHE KOLUMNE

ES GEHT UM DIE (BAYERISCHE) WURST WARUM 7% HEIMAT ERHALTEND SIND...

Bayern ist mehr als ein Stück Land in Deutschland, Bayern ist Heimat. Und Heimat, so wie ich sie verstehe, ist ein lebendiges Konstrukt aus Menschen, landschaftlichen Eigenarten, kulinarischen Genüssen, Geschichten und Traditionen. Das Wort „Heimat“ ist auch ein Versprechen an unsere Nachkommen und an uns selbst, Qualität und Genuss betreffend. Denn wo Heimat gelebt wird, wird auch Gemeinschaft, Authentizität und Nachhaltigkeit im besten Sinn gepflegt. Was das alles mit 7 % Mehrwertsteuer zu tun hat? Sehr viel! Denn in den nächsten Wochen werden Bundestag und Bundesrat eine für alle in unserer Heimat verorteten Restaurants, Wirtshäuser und Cafés existenzielle Entscheidung zu treffen haben. Konkret geht es um die Beibehaltung der 7 % Regelung auf Speisen, also dem reduzierten Mehrwertsteuersatz, der in der Gastronomie nur noch bis zum letzten Tag im Jahr 2023, dem 31.12. gilt. Anlass für die Senkung war die Stützung der Gastronomie in der Corona Krise, der – wie wir alle wissen – quasi nahtlos Ukraine-Krieg und galoppierende Inflation gefolgt sind. Nach drei schweren Jahren in Folge haben sich viele heimische Betriebe noch nicht davon erholt. Eine Steuererhöhung zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe für viele gastronomische Betriebe und würde mit ziemlicher Sicherheit zu einem Preisschock für die Gäste führen. Mit fatalen Folgen für die Gesellschaft, den Staat und die Unternehmen. Und für unsere Heimat, denn neben den Wirten sind auch Lebensmittelproduzierende Handwerksbetriebe wie das Metzger-Handwerk betroffen.

Es wäre sehr widersprüchlich und wettbewerbsverzerrend, frisch zubereitetes Essen, das beispielsweise in unseren Filialen im Restaurantbereich genossen werden kann, ab 1. Januar 2024 wieder mit 19 % zu besteuern. Während unsere Mitnahmeportionen weiterhin mit nur sieben Prozent Mehrwertsteuer abzugeben sind. Eine Regelung, die aus meiner Sicht im Übrigen noch nie wirklich nachvollziehbar war! Auch aus diesem Grund hat sich der Fleischerverband Bayern dem „Heimatpakt Bayern“ angeschlossen. Der Heimatpakt bringt diejenigen zusammen, denen Lebensfreude und Zukunft am Herzen liegt, die sich Nachhaltigkeit ohne Klischees und ohne Ideologie wünschen. Wenn sich der jetzige Bundeskanzler, Olaf Scholz heute nicht mehr an seine Aussage erinnert: „Das ist eine Regelung, die gilt jetzt, und die machen wir nie wieder rückgängig. Darauf können Sie vertrauen“, dann wird es zu einem drastischen Wirte-Sterben in Bayern kommen. Denn nur mit den 7 % Mehrwertsteuer ist es bisher gelungen, die enormen Kostensteigerungen der letzten Monate nicht 1:1 an die Gäste weiterzugeben und in einem gemeinsamen Kraftakt die kulinarische Vielfalt zu bezahlbaren Preisen – auch für Normalverdiener und Familien - zu bewahren. Mit einer 7 % Regelung sind darüber hinaus faire Löhne für rund 2 Millionen Menschen im Gastgewerbe und rund 10.000 Angestellte von Metzger-Handwerksbetriebe möglich. Und schließlich würde mit der dauerhaften Geltung von 7% Mehrwertsteuer der Branche jene Wertschätzung gezeigt, die sie in den meisten EU-Ländern schon genießt. In 23 EU-Staaten gilt bereits der reduzierte Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie. Es geht um die Wurst, es geht um unsere Heimat! Unterschreiben Sie am besten noch heute die Petition für die Beibehaltung der 7 % Regelung, Ihr Wirt wird es Ihnen danken:

www.openpetition.de/petition/online/keine-steuererhoehung-7-mehrwertsteuer-auf-speisen-in-der-gastronomie-muessen-bleiben



EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

UNSERE HERBSTKLASSIKER AUS DER BAYRISCHEN KÜCHE

RINDERSCHULTER zum Braten	2,13 € / 100g
LEBERWURST IM RING schlachtfrisch hergestellt (ab Montag 9.10.)	1,45 € / 100g
BLUTWURST schlachtfrisch hergestellt (ab Montag 9.10.)	1,30 € / 100g
LANDSBERGER STADTSCHINKEN feinwürzig	3,44 € / 100g
SCHWARZWURST IM RING die besondere Blutwurst	1,58 € / 100g
SPECKKNÖDEL hausgemacht	1,31 € / 100g
SAUMEISE eine Waldviertler Spezialität	2,23 € / 100g
POLNISCHE feingeräucherte Brotzeitwurst	2,09 € / 100g
NUSS-SCHINKEN hell oder dunkel geräuchert	2,48 € / 100g
RINDERPFEFFERPFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	2,42 € / 100g
SCHINKEN-EIER-SALAT unser Klassiker	2,26 € / 100g
SCHARFE SCHWIEGERMUTTER unser pikanter Käseaufstrich	2,44 € / 100g



SPECKKNÖDEL, HANDGEMACHT

Für die Suppe als deftige Einlage oder zum Eintopf dazu - der hausgemachte Speckknödel findet seinen Platz in der traditionellen Küche im Herbst. Was aber auch geht: in Butter angebraten Scheiben des Knödels als „Gröstl“ mit gesammelten Pilzen und Kräutern verfeinert oder mit Presssack sauer angemacht mit viel Zwiebel und einem Schoppen Wein. So kann der Herbst kommen!



LANDSBERGER STADTSCHINKEN

Der Schinken, der nicht wegzudenken ist in unseren Theken. Gerade der feinwürzige Geschmack, der auch an schöne Sommerabende erinnert und an Brotzeit mit Familie und Freunden, bleib im Gedächtnis und macht diesen rohen Schinken so beliebt. Grundzutat ist natürlich unser Strohschwein. Besonders das Fleisch aus der Keule eignet sich für unseren Landsberger Stadtschinken.

Und die Zusammensetzung der Gewürze? Natürlich ein Moser Geheimnis.



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

SCHWARZWURST IM RING

Sehr rustikal kommt Sie daher, die Schwarzbraten oder auch Speckbraten im Ring. Wobei diese gar nicht so fett ist wie der Ruf, der ihr vorausleitet. Mit ausgesuchten Gewürzen wird sie noch von Hand hergestellt. Eine Delikatesse auch in der modernen Küche: immer mehr auf „Pizza im bayerischen Stil“ zu sehen oder als Topping in Form von Chips in der Sterne-Küche. Probieren Sie mal!

RINDERBRATEN AUS DER SCHULTER

Die Tage werden kürzer und die Lust auf wärmende Speisen, die die Wochenenden gemütlich machen, wird größer. Aber nicht nur für verschiedene Braten, wie Boeuf Bourguignon und Boeuf La Motte oder den Brauhausbraten gibt es wunderbare Rezepte. Aus der Schulter eignet sich das herrliche Bratenfleisch auch für tolle geschmorte und eingekochte Ragouts. Wenig Aufwand und tolle Ergebnisse. Wir beraten Sie gerne!



EAT
PASTA.
RUN
FASTA.



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Oktober

Rezept für 4 Personen

Vorbereitung ca. 75 Min. / Garzeit ca. 45 Minuten

RINDERRAGOUT „MOSER“

mit Pappardelle

Zutaten

- 1 kg Rindfleisch
aus der Schulter
etwas Öl
- 500 ml trockener Rotwein
- 500 ml Fleisch- oder
Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Karotte
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver (mild)
 - 1 Zweig Rosmarin
(nach Geschmack)
 - 2 Zweige Thymian
 - 1 kleine Chilischote
(nach Geschmack)
 - 2 Lorbeerblätter
- 3 Wachholderbeeren
- 1 kleine Handvoll Oliven, grün
 - 1 Glas Kapern
 - 1 Glas eingelegte,
getrocknete Tomaten
 - Salz, Pfeffer

- 500 g Pappardelle
- 1 kleines Bund Petersilie
- Parmesan

Fleisch in circa 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse putzen und würfeln. Öl erhitzen und das Fleisch gut darin anbraten. Danach ca. die Hälfte des Gemüses dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und mit anrösten. Etwas Rotwein angießen und den Rest der Gewürze und Kräuter einstreuen. Dazu ca. die Hälfte der Oliven, Kapern und Tomaten geben. Die Hitze runterschalten und das Ganze ca. 45 Minuten einkochen.

Währenddessen immer wieder Rotwein und Brühe zugeben und reduzieren lassen. Kurz bevor das Fleisch gar und weich ist, etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rest der Zutaten gut anschwitzen. Die Masse zum Ragout geben und gut verrühren. Parallel die Nudeln in Salzwasser kochen. Tropfnass mit dem Ragout gut vermengen. Auf Tellern verteilen und mit Petersilie und Parmesan bestreuen und garnieren.

Guten Appetit!

GUT ZU WISSEN, WO ES HERKOMMT!

Mehr Infos und
Anmeldung
auf unserer
Homepage

Sie möchten wissen, wo unsere Tiere herkommen und wie sie gehalten werden? Wir laden Sie ein zu einer kostenlosen Fahrt zu unseren Landwirten Josef Gelb (Strohschweine) und Josef Steber (Strohfärsen) nach Merching.

Samstag, 29. Oktober 2023
von 9:00 bis ca. 14:00 Uhr



ZU UNSEREN WOCHEN-SCHMANKERL



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

