



# GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER



*Wir sind Wettmeister!*

AUSGABE OKTOBER/2022

## Wir sind Weltmeister!

Es wurde in der Presse schon viel darüber berichtet: Wir sind Metzger-Weltmeister! Das Team Germany des Metzgerhandwerks „Butcher Wolfpack“ hat den Weltmeistertitel bei der World Butchers' Challenge 2022 in Sacramento (USA) gewonnen.

Aus dem Hause Moser waren mit dabei: unsere Katharina Bertl aus der Ludwigstraße und Michael Moser im Hauptteam und Fabian Schüttler, unser ehemaliger Azubi Vize-Weltmeister in der Kategorie „Bester Auszubildender“.

Das Team um Kapitän Dirk Freyberger (Nürnberg), Michael Moser (Landsberg/ Lech), Matthias Endraß (Bad Hindelang), Katharina Bertl (Landsberg/ Lech), Jürgen Reck (Möhrendorf) und Jörg Erchinger (Berlin) trat am Samstagvormittag (03.09.) im Golden 1 Center Sacramento, in dem sonst die US-Basketballmannschaft der Sacramento Kings spielt, gegen die Teams aus dreizehn anderen Nationen an. Darunter namhafte Gegner aus Irland, Neuseeland, Australien, Frankreich, Italien oder den USA. Seit 2019 hat sich das Team auf diesen Tag vorbereitet. Pandemiebedingt musste der Wettkampf immer wieder verschoben werden. In diesem Jahr sollte es endlich gelingen. In der vorgegebenen Zeit von dreieinhalb Stunden mussten u.a. ein halbes Rind, ein halbes Schwein, ein ganzes Lamm und fünf Hähnchen zerlegt und zu Produkten verarbeitet werden. Hochleistungssport würden Fachleute dazu sagen. Unter dem Motto „Oktoberfest“ wurden unter einem kleinen Festzelt Steaks, Braten, Spezialitäten und Cuts präsentiert. Ein Bratenspieß drehte sich im Zelt und sogar einen kleinen Ofen hatte das Team dabei, um direkt vor Ort einen Leberkäs zu backen. Im Anschluss wurden die Produkte von 14 Kampfrichtern bewertet und teilweise verkostet. Im Sacramento Memorial Auditorium wurden am Sonntagabend (Ortszeit) in einem würdigen Rahmen die Sieger verkündet. Neben der Gesamtleistung wurden auch 4 verschiedene Produktkategorien bewertet. Auch von diesen konnte das Team allein drei Siege für sich verbuchen, u.a. für die „Weltbeste Rindfleisch-Wurst“ und für die „Weltbeste Gourmet-Wurst“. Teammitglied Michael Moser wurde zudem in das All Star Team der Metzger-WM gewählt. Als dann als Sahnehäubchen noch der Sieg für das deutsche Team in der Gesamtwertung verkündet wurde, brachen in der Hauptstadt Kaliforniens alle Dämme und die Arena versank in einem schwarz-rot-goldenen Fahnenmeer.

Auch der Nachwuchs zeigte im Rahmen der Metzger-WM sein Können. Hier gelang den Deutschen ein weiterer Erfolg. Nachwuchs-Metzger Fabian Schüttler (Kategorie „Bester Auszubildender“) holte den Vizeweltmeistertitel nach Deutschland.

Wir sind unglaublich stolz und bedanken uns vielmals für die vielen Gratulationen und Glückwünsche, die wir in den Läden, über Zuschriften, und uns unterhalten haben.

Dieser Titel bedeutet so unglaublich viel für unser Handwerk - ist Bestätigung und Ansporn zugleich!



# EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

## SAKRAMENT OH IS DES MEISTERLICH

<b>BLUT- &amp; LEBERWÜRSTE</b>	<b>1,10 € / 100g</b>
<b>LEBERKNÖDEL</b>	<b>1,00 € / 100g</b>
<b>SAUERKRAUT, HAUSGEMACHT</b>	<b>0,57 € / 100g</b>
<b>WOLLWÜRSTE/GSCHWOLLENE</b>	<b>1,44 € / 100g</b>
<b>WELTMEISTER-BRATWURST</b>	
<b>MIT RIND</b>	<b>1,99 € / 100g</b>
<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>	<b>0,96 € / 100g</b>
<b>ELSÄSSER FRISCHKÄSE</b>	<b>2,04 € / 100g</b>
<b>WAMMERLBRATEN</b>	
<b>(MIT VIEL KRUSTE!) – FERTIG GEBRATEN</b>	<b>1,90 € / 100g</b>
<b>WAMMERL</b>	<b>1,04 € / 100g</b>
<b>LEBERKÄS ZUM BACKEN</b>	<b>1,25 € / 100g</b>
<b>SAUERBRATEN</b>	
<b>HAUSGEMACHT</b>	<b>1,84 € / 100g</b>
<b>BRÄTSTRUDEL</b>	<b>1,60 € / 100g</b>
<b>KRAUTKRAPFEN</b>	<b>1,49 € / 100g</b>

SACRAMENTO 2022





## BLUT- UND LEBERWÜRSTE

Eine beliebte Delikatesse und besondere Hausmannskost, die ab dem Oktoberfest wieder Einzug in die Theken der bayerischen Metzgereien hält. Besonders gerne mit Sauerkraut und Kartoffeln gegessen, ist dieses schnelle Gericht im Herbst und Winter nicht wegzudenken. Dazu auch das Märchen der Gebrüder Grimm „Die wunderliche Gasterei“.



## GSCHWOLLENE

- oder auch Wollwürste - sind weiße, hautlose und ungerötete Würste, die traditionell eine eher süddeutsche Spezialität aus Kalbs- und Schweinefleisch sind. Fein gekuttert und mit einem tollen, eher flaumigen Biss, kommt auch die feine Würzung gut zu Geltung.

Pfeffer, Makis, Kardamom und Zitrone machen das Geschmackserlebnis rund.



## EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen wis(s)hten

### LEBERKÄS ZUM BACKEN UND EINE WELTMEISTER-GESCHICHTE!

Der Name „Leberkäs“ kommt in Bayern nicht – wie man denken könnte – von Leber, sondern von „Laib“.

Am besten frisch aus unseren Theken daheim auspacken und zur Brotzeit oder zum schnellen Mittagessen genießen. Oder als Leberkässemel „to go“.

Bei der WM gab es – getreu dem Motto Oktoberfest – bayerische Schmankerl, und auch den Leberkäs. Von dem haben wir der Jury Probierproben gereicht. Wahrscheinlich waren dies die entscheidenden Punkte zum WM-Titel...

### WELTMEISTER-BRATWURST

Rindbratwurst des Butcher Wolfpacks – 1. Platz:  
„Merquez“ ist eine klassische rohe Bratwurst, die durch Noten von Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Harissa besticht.

Erfunden wurde die Merquez in Frankreich, hat aber bei uns immer mehr Liebhaber. Verbrauchen sollte man diese rohe Bratwurst spätestens zwei Tage nach dem Einkauf. So bleibt es eine frische Delikatesse.



BAVARIAN  
HÜFT  
9105



# MOSER'S SCHMANCKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im September

Rezept für 4 Person

Zubereitungszeit ca. 90 Min.

## WAMMERLBRATEN

### Zutaten

1,2 kg Schweinebauch  
(gerne schon die Schwarte  
in der Metzgerei  
einritzen lassen!)

2 TL Salz

1 TL Paprikapulver  
edelsüß

1/2 TL Zucker

1/2 TL Kümmel

### Zubereitung

Gewürze miteinander mischen. Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Das Wammerl würzen und für 50 Min. bei trockener Hitze braten lassen. Dann für 20 Min. auf 180 °C hochschalten und schön knusprig garen.

Kerntemperatur: 72 °C - genau richtig für ihren Schweinebraten

Passt perfekt dazu: hausgemachter Kartoffelsalat und eine schöne altbayerische Bratensoße.

UND DA WIR NOCH PLATZ HABEN...



# 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](http://www.metzgerei-moser.de)

