



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

**MEISTERLICHES
HANDWERK
BRAUCHT KEINE KI!**

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

**GOOD FOOD.
GOOD MOOD.**

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

**HEUTE
SCHON
SCHWEIN
GEHABT?**

AUSGABE SEPTEMBER/2023



KULINARISCHE KOLUMNE

KONKURRENZLOSER HANDWERKSBERUF

Handwerkliche Meisterleistungen brauchen keine künstliche Intelligenz

Vor rund 10 Jahren kam ein Kinderfilm in die Kinos: WALL-E – Der Letzte räumt die Erde auf. Dieser erzählte die Geschichte von künstlicher Intelligenz, die Gefühle entwickelt und durch Tapferkeit und Entschlossenheit die Erde rettet. Seitdem ist in diesem Sektor viel geschehen. Zwar löst noch kein Roboter für uns dringliche Umweltfragen. Aber es ist richtig, dass Künstliche Intelligenz (KI) einige Bereiche unseres Lebens revolutioniert hat, einschließlich der Automatisierung von Routineaufgaben. Obwohl oder vielleicht gerade weil KI in aller Munde ist, rückt folgerichtig auch die Bedeutung von Handwerksberufen in den Fokus. Kaum ein Medium, das nicht darüber berichtet, welche Berufe durch Automatisierung gefährdet sind oder aussterben werden. Zuletzt berichtete die FAZ über den massiven Abbau von Journalisten bei der BILD Zeitung. Einem Medium, das künftig offenbar auf Texttools wie ChatGPT und ähnliches setzen will, anstatt auf Redakteure aus Fleisch und Blut. Wenn ich ehrlich bin, stimmt mich diese Entwicklung – mein Handwerk betrachtend – eher positiv. Der Beruf des Metzgers ist eine gelungene Kombination aus handwerklichem Geschick, Kundenservice und der Möglichkeit, sich für nachhaltige und ethische Lebensmittelpraktiken einzusetzen. Es ist eine Bestätigung, die sowohl körperlich als auch geistig herausfordernd ist, hohe Zufriedenheit bringen kann und absolut zukunftssicher ist! Denn mit steigendem Interesse an lokalen Lebensmitteln und nachhaltig produziertem Fleisch wächst auch die Nachfrage nach Metzgern, die ihr Handwerk verstehen und qualitativ hochwertige Produkte herstellen können.

Handwerk greift auf menschliche Fähigkeiten, Kreativität und Fachwissen zurück, die KI nicht ersetzen kann. Die Gründe sind vielfältig: Handwerksarbeiten erfordern oft eine hohe Stufe an Feinmotorik und Hand-Augen-Koordination, die für Roboter schwer zu replizieren ist. KI kann zwar Muster erkennen und auf der Grundlage von Daten Vorhersagen treffen, aber sie kann nicht wirklich "denken" oder "kreativ" sein. Handwerksberufe wie Kunsthandwerk oder maßgeschneiderte Möbelherstellung, aber auch unser Metzgerhandwerk, erfordern hingegen ein hohes Maß an Kreativität und Originalität, das KI derzeit nicht replizieren kann. Unsere Fähigkeit bzw. jene unserer MitarbeiterInnen, die Wünsche und Bedürfnisse des Kunden zu verstehen und darauf zu reagieren, ist eine menschliche Qualität, die KI nur schwer nachbilden kann. Und schließlich erleben so viele Menschen, die im Handwerk arbeiten, auch ihre absolute Erfüllung darin. Denn ob man als Schreiner ein Möbelstück fertigt, als Elektriker ein Gebäude mit Strom versorgt oder als Bäcker frisches Brot herstellt – das Endprodukt ist immer ein direktes Resultat der eigenen Arbeit und Fähigkeiten. Auch für uns Metzger sind diese greifbaren Ergebnisse nach einem erfüllenden Arbeitstag oft eine Quelle von Zufriedenheit und Stolz. Die Zeiten, in denen alle Kinder unbedingt aufs Gymnasium gezwungen wurden, unabhängig von Talenten und Fähigkeiten, sind Gott sei Dank vorbei. Jeder Mensch ist einzigartig und passt in keine Schablone. Praktikum in verschiedenen Handwerksberufen kann eine gute Möglichkeit sein, diese Talente zu entdecken und herauszufinden, welcher Beruf am besten zu einem passt. Es ist nie zu spät, einen neuen Weg einzuschlagen und seine Leidenschaft zu verfolgen. Handwerksbetriebe wie der unsere stellen einen bedeutenden Teil der Wirtschaft dar, sowohl in Bezug auf die Beschäftigung als auch auf das Bruttoinlandsprodukt. Wir schaffen Arbeitsplätze und sind ein wichtiger Teil der lokalen Gemeinschaft. Unser Handwerk bewahrt traditionelle Fertigkeiten und Techniken, die von Generation zu Generation weitergegeben werden und wertvoller Teil unserer Kultur und Geschichte sind. Und da, wo der Bäcker, der Metzger und der Wirt noch im Ort zu finden sind, gibt es (Dorf) Leben! Ob künstliche Intelligenz je einen ähnlichen, emotionalen Beitrag für unsere Gesellschaft leisten kann, wage ich zu bezweifeln. Die Welt retten müssen wir Menschen wohl selbst. Aber als Handwerker hat man dafür schon ziemlich gute Karten!



EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

GOOD FOOD. GOOD MOOD. UNSERE KLASSIKER, WENN DIE TAGE WIEDER KÜRZER WERDEN.

SCHWEINEHALS zum Braten	1,42 € / 100g
SCHWEINEHALSGRAT mariniert	1,59 € / 100g
SCHWEINEBAUCH zum Braten	1,12 € / 100g
WAMMERLSCHEIBEN mariniert	1,49 € / 100g
DRY AGED SCHWEINEKOTELETT bestens gereift	2,39 € / 100g
LEBERKÄS ZUM SELBERBACKEN verschiedene Größen	1,37 € / 100g
REGENSBURGER mit feiner Kräuternote	1,59 € / 100g
SCHINKENSPECK geschnitten oder am Stück	2,49 € / 100g
MOSER'S WEIßWURST stets kesselfrisch	1,55 € / 100g
GYROSPFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	1,79 € / 100g
M'OBADZDA bayrischer Brotzeitkäse	2,16 € / 100g
KRAUTSALAT mit und ohne Speckwürfel	0,88 € / 100g



DRY AGED SCHWEINEKOTELETT VOM STROHSCHWEIN

Dry Aged Koteletts vom Strohschwein sind bei der richtigen Zubereitung vor allem aromatische, aber auch saftige Schweinesteaks. Am besten geeignet zum Kurzbraten in der Pfanne oder auf dem Grill. Das Aroma? Nussig – kernig. Unsere Kerntemperatur-Empfehlung für Dry Aged Koteletts: 54 °C (Kerntemperatur).

Wobei immer gilt, dass die Kerntemperatur für jedes Stück eigene Geschmackssache ist. Gerne ausprobieren!



SCHINKENSPECK – HAUSGEMACHT

Die ersten herbstlichen Gefühle kommen auf im September, dazu der Start zum Oktoberfest. Was darf da nicht fehlen? Ein schön geräuchertes Stück Speck. Mild geräuchert in unserer Räucherammer mit ausgesuchtem Buchenholz, das den unverkennbaren Geschmack und die leicht goldene Farbe an unseren beliebten Speck bringt. Die Salzlake, in die unser Schinkenspeck eingelegt wird? Ein Geheimnis!

Aber so viel können wir verraten: nur beste Gewürze kommen an den Schinkenspeck im Hause Moser. Und zu einer zünftigen Brotzeit passt dieser perfekt!



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

M'OBADZDA (KURZFORM VON MOSER'S OBADZDA)

Deftig. Herzhaft. Mit Liebe produziert.

Das beschreibt unseren M'Obadzda ganz gut. Typisch mit einer Breze oder auch als Füllung fürs Cordon bleu – beliebt ist er allemal.

Deftig mit Paprika gewürzt und immer gleich gut. Oder lieber doch als Dipp? Unser cremiger Aufstrich aus Brie kann sich sehen lassen!



LEBERKÄSBRÄT (VERSCHIEDENE GRÖSSEN)

Viel ausgesuchtes Schweine- und Rindfleisch unserer Strohschweine und Strohfürsen, dazu eine Gewürzmischung, die noch von Hand unserer Metzger zusammengestellt wird, kerniger Speck und Eis. Mehr braucht es nicht für das Traditions-Essen und den „Snack“ in der Semmel. Saftig und herzhaft, flaumig zart im Biss und auch mit Kartoffelsalat auf dem Teller ein Allrounder, den jeder mag und liebt.

Tipp: Sie können auch gerne die Variante „Pizza“ oder „Chili“ bei uns bestellen.



HEUTE
SCHON
SCHWEIN
GEHABT ?



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im September

Rezept für 2 Personen

Vorbereitung ca. 20 Min. / Garzeit ca. 20 Minuten

DRY AGED SCHWEINEKOTELETT

mit Zwiebel-Fenchel-Gemüse und würziger Chorizo

Zutaten

2 Stück Dry Aged
Schweinekoteletts
vom Strohschwein

1 Fenchel

1 große Gemüsezwiebel

1 Chorizo

etwas Salz
(Gewürzsalz Nr. 1)

etwas Öl

Die Koteletts mindestens auf Zimmertemperatur bringen.

Zwiebel schälen, den Fenchel ggfs. von der ersten Schicht befreien und säubern. Chorizo in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebel und Fenchel in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Öl das Gemüse anbraten. Währenddessen die Koteletts in die heiße Pfanne/auf den Grill legen und (mit Deckel) jede Seite goldbraun anbraten.

Je nach Dicke der Stücke nochmals wenden. Die Kerntemperatur sollte (je nach eigenem Geschmack) circa 55 °C bis 60 °C betragen. Zu dem Gemüse die Chorizo-Scheiben geben und gut mit anbraten. Das Gemüse darf sich gerne rötlich färben. Mit etwas Salz abschmecken.

Wenn die Koteletts die gewünschte Kerntemperatur erreicht haben, in Tranchen schneiden, salzen und schön anrichten.

Guten Appetit!

Das Gemüse vom Grill oder aus der Pfanne kommt Ihnen bekannt vor? Richtig - es war eines der Highlights im letztjährigen Grillseminar.

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

