

JETZT NEU!



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

DIE HOFFNUNG STIRBT ZULETZT

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

BRAT IS

RECHTZEITIG ZUM START DES OKTOBER-
FESTES UNSERE HIGHLIGHTS FÜR IHRE
GENUSSKÜCHE

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

THE EYE OF THE TIGER

AUSGABE SEPTEMBER/2022

Die Hoffnung stirbt zuletzt

Sind hübsch verpackte Convenience-Angebote im Kühlregal eine Herausforderung für unsere Entschlossenheit, nur unverarbeitete Lebensmittel zu essen? Zweifelsohne. Wäre eine sorgfältige Berichterstattung und Aufklärung durch Schule und Medien hilfreich bei der Bildung zu ernährungsrelevanten Themen? Sicherlich. Könnte die Politik mehr unternehmen? Natürlich! Aber jenseits dessen, was andere tun oder nicht tun, bleibt es dabei, dass wir selbst die Verantwortung für unsere Kaufentscheidungen tragen. Die Ernährungsindustrie geht vom Leitbild des mündigen Verbrauchers aus, der kompetent und informiert über sein Verhalten und seine Bedürfnisse kritisch nachdenkt. Wir selbst wählen und kaufen, kauen und schlucken unser Essen. Soweit, so klar.

Verantwortlich konsumieren klingt aber oft einfacher, als es in der Praxis ist. Es existiert mittlerweile etwa eine wahre Flut an Siegeln und Labels, die in ihren Ansprüchen und Kontrollmechanismen nur teilweise durchschaubar sind. Vielleicht entstand genau aus diesem Wirrwarr bereits vor zehn Jahren der Anspruch, ein staatliches „Tierwohlkennzeichen“ zu schaffen? Die Grünen haben sich des Themas neu angenommen und wenn es nach deren Willen geht, soll ab 2023 frisches oder tiefgekühltes Schweinefleisch verpflichtend mit einer von fünf Haltungsstufen gekennzeichnet sein. In der niedrigsten Haltungsform „Stall“ sind nur die gesetzlichen Mindeststandards zu erfüllen. In der Kategorie „Stall+Platz“ haben die Tiere 20 Prozent mehr Platz. „Frischlufställe“ sind mindestens auf einer Seite offen, in der Stufe „Auslauf/Freiland“ dürfen die Tiere acht Stunden täglich oder mehr raus. In die fünfte Stufe des Modells werden Biobetriebe eingruppiert. Offenbar hofft man durch diese Kennzeichnung, ähnlich wie bei Eiern, das Bewusstsein der Konsumenten zu schärfen und Eigenverantwortung zu wecken. Sprich: Den Verbraucher zu motivieren, hochwertigeres Fleisch zu kaufen von Landwirten, die bessere Bedingungen für ihre Nutztiere schaffen. Das Konzept hat allerdings nicht nur einen, sondern gleich mehrere Haken. Zum einen gilt es vorerst nur für eine einzige Tiergattung. Zum anderen werden Aspekte wie Transport, Schlachtung oder Tiergesundheit überhaupt nicht berücksichtigt. Und zum dritten fallen alle verarbeiteten Fleischprodukte und jene, die für andere Absatzkanäle als den Lebensmitteleinzelhandel vorgesehen sind – wie zum Beispiel Gastronomie oder Imbissverkauf – nicht unter diese neue Verordnung. Auch importierte Ware muss nicht zwingend, sondern lediglich auf freiwilliger Basis gekennzeichnet werden. Damit fallen mehr als 50 % des Gesamtvolumens schon durch den Rost und können vom Verbraucher nicht zugeordnet werden. Deshalb geht die geplante Kennzeichnung völlig an der Realität vorbei. Was vielleicht auch daran liegen mag, dass sie im politischen Elfenbeinturm, ohne Branchenvertreter entwickelt wurde. Sicher ist schon heute: Der Verwaltungsaufwand für Handwerksbetriebe steigt und das neue „Label“ bzw. seine Einführung und Einhaltung kosten Geld. Als Anschubfinanzierung ist im Bundeshaushalt bis 2026 eine Summe von einer Milliarde Euro vorgesehen.

Mir ist klar, dass immer mehr Verbraucher ihren Konsum ökologisch und nachhaltig gestalten möchten und dass es nicht immer leicht ist, passende Produkte zu finden. Ob ein neues „Label“ aber wirklich der Weisheit letzter Schluss ist, wage ich anzuzweifeln. Wollen Sie wirklich wissen, was drin ist, in Ihrer Schnitzelsemmel, Ihrem Rindfleisch-Pattie? Dann darf ich Ihnen – auch auf die Gefahr hin, dass ich mich wiederhole – Ihren Handwerksmetzger vor Ort ans Herz legen. Dort erhalten Sie alle Informationen, die Ihnen das neue staatliche „Gütesiegel“ unterschlägt und zusätzlich noch eine Idee, was Sie abends für sich und/oder Ihre Lieben zubereiten könnten!



EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

GSCHMACKIG. ZÜNFTIG. GUAD.

MOSER'S WEIßWURST	1,55 € / 100g
WIENER WÜRSTCHEN	1,56 € / 100g
BIERSCHINKEN, GESCHNITTEN ODER ABGEPASST	1,93 € / 100g
KALTER BRATEN, GESCHNITTEN	2,20 € / 100g
FEINE METTWURST	1,38 € / 100g
LANDSBERGER PFANNE	1,55 € / 100g
M'OBAZDA	1,94 € / 100g
KÄSE SALAT	1,94 € / 100g

0`BRAT IS

RIB EYE (STEAK)	3,83 € / 100g
REH BURGER PATTY	3,17 € / 100g
SCHWEINEKRUSTENBRATEN (AUS DER SCHULTER)	1,09 € / 100g
ALTBAYERISCHE SCHWEINSBRATEN SAUCE	0,78 € / 100g



REH BURGER PATTY

Neben dem Klassiker „Rindfleisch Patty“ gibt es neben Dry Aged Patties auch welche vom Lamm, Dry Age Pork, Wagyu/Galloway, Salers und in ständigem Wechsel viele neue Kreation, die zum Probieren einladen. So auch unsere Reh Burger Pattys.

Alle Produkte in unseren TK-Schränken sind bei -40° schockgefrostet. Dadurch erhält das Fleisch seinen vollen Geschmack und alle guten Eigenschaften. Es saftet beim Auftauen nicht aus und es gibt auch sonst keinen Qualitätsunterschied zu Frischfleisch.

Tipp vom Profi: die Patties immer gefroren auf den Grill oder in die Pfanne geben! Es erleichtert das Wenden und sie bleiben saftiger! Wir beziehen unser Wildfleisch übrigens aus dem Oberallgäu und unsere schockgefrosteten Spezialitäten eignen sich natürlich hervorragend zum bevorraten, um für spontane Anlässe immer gewappnet zu sein.



LANDSBERGER PFANNE

Wir nehmen für unsere Landsberger Pfanne nur Schnitzel von unserem Strohschwein her. Fein Geschnetzeltes mit Champignons, Brokkoli Röschen und Röstzwiebeln ergibt es in Kombination mit unserer hausgemachten feinen Würzung die Lieblingspfanne unserer Kunden. Seit vielen Jahren ein fester Bestandteil in unserem großen Sortiment.

Frisch gefertigt immer dienstags, solange der Vorrat reicht



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

WEIßWURST

Rund um die Weißwurst, die für Stammtischbrüder anno dazumal "so weiß sein muss wie das Knie einer Jungfrau und so prall wie die Brust einer Magd", ranken sich Legenden, Geschichten und Anekdoten. Angeblich entstand die Weißwurst im Münchner Fasching von 1857, und zwar direkt am Marienplatz. Weil die Gäste einen Riesenhunger mitbrachten, warf der Metzger Sepp Moser eine missglückte Kalbsbratwurst ins Brühwasser. Und schon war die Erfindung geglückt.

Weißwürste werden traditionell in ungeraden Stückzahlen gegessen, immer warm und sollten nie das "Zwölf-Uhr-Läuten" hören. Das heißt, man genießt sie meist vormittags, im besten Fall mit süßem Senf, Weißbier und frischen Laugenbrezn. Ein Münchner Faschingsprinz sagte einst, dass das „Grün“ in der Weißwurst für einen echten Bayern die einzige Art sei, Vitamin C zu sich zu nehmen. Die Weißwurst besteht nämlich neben bestem Kalb- und Schweinefleisch aus Zutaten wie Petersilie und Zitrone. Der Rest ist das Geheimnis eines jeden Metzgermeisters. Alles zusammen ergibt die Grundmasse der Weißwurst, die in der Metzgerei abgebrüht wird. So erhält sie ihre typisch weiße Farbe. Und den unverwechselbaren Geschmack, der süchtig macht nach mehr als nur einem Stück....





DIE EINGEFLEISCHTEN

SCHNEIDER

THE EYE OF THE TIGER



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im September

Rezept für 1 Person

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

RIB EYE STEAK

Zutaten

Rib Eye Steak
Salz
Pfeffer
Brauner Zucker
Öl für die Pfanne

Zubereitung

Tipps vom Profi: das Steak sollte auch hier mindestens Zimmertemperatur haben.

Heizen Sie Ihren Grill oder Pfanne auf 220° Grad vor.

Beim Grillen darauf achten, dass die Kohlen vollständig durchgeglüht sind. Beim Braten in der Pfanne auf gutes Öl achten, das hochofenzugfähig ist. Beide Schnittflächen kurz vor dem Braten/Grillen (Rost sollte 220 °C haben) mit braunem Zucker einreiben. Auf den Grill (oder die Pfanne) legen – direkte Hitze – und für circa 2,5 Minuten jede Seite angrillen. Beim Wenden darauf achten, das Steak nicht auf die gleiche Stelle vom Grill zu legen. Diese ist nicht mehr heiß genug.

Gutes Gelingen!

ERKLÄRUNG RIB EYE STEAK

Das Rib Eye Steak ist wegen seines hohen Fettanteils besonders saftig, denn das Fett verleiht dem Fleisch seinen automatischen Geschmack. Der Fettanteil generiert sich einerseits aus dem namensgebenden Merkmal des Rib Eye Steaks, dem Fettkern, der häufig an ein Auge erinnert, auf Englisch „eye“. Entgegen der landläufigen Meinung ist es aber der runde Muskel in der Mitte, also das Auge, welches der Ausläufer des Roastbeefs, der Lende ist.

Das Steak überzeugt mit hervorragender Zartheit und noch mehr Saftigkeit.

Das Rib Eye ist ein oval – rundes Fleischstück aus dem vorderen Rücken. Der Steak-Klassiker gehört zu den am meisten beanspruchten Muskelgruppen und ist ideal zum Kurzbraten geeignet. Den Ursprung hat es aus den USA.

KERNTEMPERATUREN BEIM STEAK GRILLEN

48 - 50°	RARE
51 - 53°	MEDIUM RARE
54 - 56°	MEDIUM
57 - 59°	MEDIUM WELL
60°	WELL DONE

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

