



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

HINGABE UND HALTUNG

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JANUAR

NEUES JAHR. NEUER GENUSS.

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

KNUSPER KNUSPER KNÄUSCHEN

Wer zu Beginn des Jahres
einen Schweinebraten verzehrt,
der soll das ganze Jahr über
„Schwein haben“

Alte Metzger-Legende

AUSGABE JANUAR/2024



KULINARISCHE KOLUMNE

HINGABE UND HALTUNG

Der Beginn eines neuen Jahres kann, wenn man so will, auch ein Wendepunkt sein. Sich zu Neujahr Ziele zu setzen, ist etabliert, erfordert aber manchmal auch, geliebte Gewohnheiten zu hinterfragen. Vor ein paar Tagen las ich in diesem Zusammenhang einen für mich eindrucksvollen Satz: „Neue Ziele erreichst Du nur, wenn Du neue Gewohnheiten etablierst.“ Im Umkehrschluss heißt das für mich auch: Wenn ich immer alles so mache wie bisher, ändert sich nichts. Menschen setzen sich dauernd Ziele in weiter Ferne und arbeiten darauf hin. Sie wollen beispielsweise 42 Kilometer weit laufen, Silberhochzeit feiern, den Himalaya erklimmen. Manche Ziele sind realistisch, andere utopisch, eben, weil wir Menschen die Veränderung scheuen.

Aus dem Alltag ist dieses Problem bekannt. Man weiß zum Beispiel längst, dass man sich verfahren hat, dreht aber nicht um; man spürt, dass man das falsche Studienfach gewählt hat, macht aber weiter; man kann seinen Partner nicht mehr leiden, schwört ihm aber ewige Liebe. Es scheint, als würden die meisten Menschen sagen: Der Weg ist das Ziel – auch dann, wenn er rau ist und im Ruin endet.

Wenn es aber doch gelingt, gesetzte Ziele zu erreichen, schütten wir Glückshormone aus. Wissenschaftler sprechen dann gerne von Commitment. Zu Deutsch: Hingabe. Hingabe und Haltung sind eng miteinander verbunden. Beide Begriffe erfordern eine bestimmte Geisteshaltung gegenüber einer Sache, einer Aufgabe oder dem Leben im Allgemeinen. Haltung und Hingabe bilden eine kraftvolle Allianz. Eine aufrechte Haltung zu Fleisch zu pflegen bedeutet zum Beispiel auch, die Verbindung zwischen Produzent und Konsument zu stärken. In meiner Rolle ist es auch meine Mission, mit Hingabe Transparenz zu schaffen – vom Hof bis zum Teller. Denn die Diskussion um Haltung und Fleisch geht über ethische Aspekte hinaus. Es geht um die Anerkennung der Arbeit von Bauern und Metzgern, die sich für Qualität und Tierwohl engagieren. Es geht darum, sich bewusst zu sein über jeden Schritt in der Lebensmittelkette und daraus ableitend Gewohnheiten zu verändern, um – gemeinsame – Ziele erreichen zu können.

In den letzten Wochen, die gefüllt waren mit dunklen Nachrichten, ist es manchmal nicht vorstellbar, dass eine Mahlzeit oder der Einkauf von Lebensmitteln mehr leisten kann, als die notwendige Nahrungsaufnahme sicherzustellen. Was bringt es denn, frisch zu kochen mit regionalen Lebensmitteln? Was soll der Aufwand? Jetzt erst recht, möchte ich rufen! Denn es geht darum, die Menschheit zu feiern, auch wenn andere versuchen, sie zu zerstören. Freude inmitten von Traurigkeit zu finden und füreinander da zu sein, wenn Konflikte aufflammen. Ein mit Hingabe gekochtes Essen ist Zuneigung, die wir schmecken können und genießen dürfen. Über Konflikte zu sprechen fällt leichter, wenn wir uns dafür um einen Tisch versammeln. "Lasst uns heute beim Abendessen reden." Während wir reden über Angst, Traurigkeit, Verwirrung und Freude, lässt sich aus den einfachsten Zutaten etwas Feines zaubern, vorausgesetzt die Qualität stimmt! Manchmal reicht es, sich dieses kleine Ziel zu setzen, weil es nur darum geht: Reden, kochen, essen – feiern. Das schöne Gefühl des Beisammenseins. Es lohnt sich immer und schafft neue Gewohnheiten, Hingabe und eine Haltung, die wir in diesen Zeiten auf allen Ebenen gut gebrauchen können.



EMPFEHLUNGEN IM JANUAR

NEUES JAHR. NEUER GENUSS.

SCHWEINEHALS ZUM BRATEN vom Strohschwein	1,49 € / 100g
SCHWEINEROUADEN (ODER SCHNITZEL) aus der Oberschale	1,85 € / 100g
HÄHNCHENSCHENKEL, KIKOK vom Maishähnchen	1,69 € / 100g
MAULTASCHEN hausgemacht, für die gute Suppe	1,76 € / 100g
WEIßE BRATWURST MIT KALBFLEISCH unsere "Kalbsbratwürstl"	1,85 € / 100g
FESTTAGSLEBERWURST im Naturdarm, geräuchert	1,99 € / 100g
GROBE METTWURST IM RING schonend geräuchert	1,89 € / 100g
PUTEN-PASTRAMI hausgemacht	2,98 € / 100g
VORSTADTSCHMANKERL unser gebackener Bierschinken	2,33 € / 100g
BRUSCHETTA-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	1,97 € / 100g
PAPRIKA-FRISCHKÄSE unser pikanter Käseaufstrich	2,37 € / 100g



HÄHNCHENSCHENKEL, KIKOK

Die überwiegend mit Mais (genfrei!) gefütterten Hähnchen sind inzwischen ein fester Bestandteil unserer Theken. Zart und saftig ist das Fleisch, das wir gerne auch für unsere Grillseminare verwenden. Gewürze? Braucht es fast gar nicht. Der fleischeigene Geschmack braucht nicht viel mehr. Wir mögen am liebsten kurz nach dem Braten etwas von unserem Gewürz-Salz Nr. 1 auf das Hähnchen. Sie werden besonders das aromatische Fleisch des Schenkels schätzen. Probieren Sie!



VORSTADTSCHMANKERL

Beliebt und nicht wegzudenken auf dem Brotzeitisch. Gebacken in Form eines Leberkäs und herzhaft gewürzt, mit Senfsaat und Paprika, erinnert er ein bisschen an den „Römerbraten“ aus vergangenen Zeiten. Noch nicht probiert? Unsere Verkäufer/innen lassen Sie gerne auch an unserer Theke testen. Was passt dazu? Für uns am liebsten ein schönes Bauernbrot und auch gerne mal statt Bier ein trockener Roter.



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

GROBE METTWURST IM RING

Die grobe Variante der hausgemachten Mettwurst produzieren unsere Metzger noch nach altem Rezept. Cremig soll sie sein und doch etwas herzhafter. So lieben wir die Mettwurst, die bei uns im Ring daherkommt. Ausgesuchte Gewürze, die noch von unseren Metzgern von Hand ausgesucht und abgewogen werden. Und die rauchige Note? Heimisches Sägeholz aus dem Landkreis verwenden wir zum Räuchern unserer Mettwürste.



SCHWEINEROUADEN, ZUM SELBERFÜLLEN

Rouladen vom Rind kennt jeder, der die gute Küche zu schätzen weiß. Aber warum mal nicht Schweinerouladen, am besten mediterran gefüllt. Dazu die Schweinerouladen vorsichtig plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann nach Herzenslust mit rohem Schinken in Scheiben, Kräuterblätter (bspw Salbei) und Käse der Wahl füllen. Die beliebteste Füllung wie bei der klassischen Rinderroulade, mit Speck, Zwiebeln, Senf und Essiggurke, geht natürlich auch. Aber besonders in der italienischen Küche gibt es ein paar hervorragende Rezepte, die das kalte Wetter fast vergessen lassen. Wir schlachten übrigens ausschließlich Strohschweine von der Familie Josef Gelb. Tolle Tiere mit Fleischgenetik und aus bester Haltung. Sie möchten das gerne einmal anschauen? Dann empfehlen wir unsere Bauernhoffahrt am 2. März 2024! Infos gerne an unseren Theken.





**KNUSPER
KNUSPER
KNÄUSCHEN**



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Januar

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten – insgesamt 1 Stunde

HÄHNCHENSCHENKEL IM KNUSPERMANTEL

Zutaten

8 Hähnchenschenkel
2 EL Honig
2 EL Senf, mittelscharf
1/2 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
2 Eier
2 EL Kartoffelstärke
100 gr Sesamsamen
50 gr gehackte Cornflakes

Heizen Sie erst einmal Ihren Backofen ein (Umluft ca. 200 °C).

Den Honig mit Senf und Gewürzen verrühren und die Schenkel damit einreiben. Danach die Eier mit der Kartoffelstärke verquirlen, den Sesam und die Cornflakes untermischen.

Und das was Sie normalerweise mit einem Schnitzel machen, bevor es in die Pfanne kommt, passiert jetzt mit unseren Hähnchenschenkeln. Ziehen Sie diese zuerst durch das Ei und dann in die Sesam-Cornflakes-Mischung und fertig paniert geht es somit jetzt nicht in die Pfanne, was auch gehen würde, sondern in eine Auflaufform und die schieben Sie nun in Ihren vorgeheizten Backofen und lassen die Schenkel knusprig zart bei ca. 40 Minuten backen.

Was passt dazu?

Auf alle Fälle ein knackiger, winterlicher Salat und als Dip Sweet Chili Sauce. Wahlweise sind unseren knusprigen Hähnchenschenkel aber auch mit allem zu kombinieren was Ihre Herz begehrt. Wir wünschen somit...

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
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971
info@metzgerei-moser.de

www.metzgerei-moser.de

