



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERER

KULINARISCHE KOLUMNE

KEIN BAUER, KEIN ESSEN...

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

NARRISCH GUAD

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

JÖSSAS IS DES GUAD

AUSGABE FEBRUAR/2024



KULINARISCHE KOLUMNE

>>KEIN BAUER, KEIN ESSEN, KEINE ZUKUNFT<< –

so lautet die eindringliche Botschaft, eingefasst in Reimform: »Gibt es keine Bauern mehr, bleibt der Kühlschrank einfach leer.« Dies prangte auf Plakaten der Bauernverbände, während im gesamten Deutschland zu Beginn des Jahres Landwirte auf die Straßen strömten. Ob in München, Nürnberg, oder Augsburg, der Unmut der Landwirte wurde durch Sternfahrten, Kundgebungen und Mahnfeuer kundgetan. Etwa 80.000 Traktoren und Zugmaschinen waren im Einsatz, um ihre Anliegen zu unterstreichen.

Der Fleischerverband Bayern und zahlreiche andere Organisationen haben sich vollständig hinter den deutschen und bayerischen Bauernverband gestellt, und auch wir schließen uns diesem solidarischen Rückhalt an. Es ist an der Zeit, ein klares Zeichen zu setzen und zu erklären: Genug ist genug!

Ungeachtet unserer uneingeschränkten Unterstützung für die Landwirte appellieren wir gleichzeitig an eine ausgewogene Betrachtung. Ich bin der Auffassung, dass wir Rücksicht auf unseren vielfältigen Kundenstamm nehmen müssen, um nicht in die Falle der Vereinfachung zu tappen. Hüten wir uns davor, demonstrierende Landwirte leichtfertig als bloße Subventionsempfänger abzustempeln. Der Grundtenor sollte viel besser lauten: Nichts ist wichtiger als eine nachhaltige und gesunde Ernährungsbasis in Deutschland, die auf Selbstversorgung und regionalen Lebensmitteln basiert. Es ist kein Geheimnis, dass Landwirte eine entscheidende Rolle in der Lieferkette für Nahrungsmittel spielen, bevor es in die weitere Produktion geht. Durch regionalen Anbau werden beispielsweise bei Weizen 40 Prozent CO₂ eingespart, was Eigenanbau im Land im Vergleich zu Importware deutlich überlegen macht – sowohl in Bezug auf Umwelt- als auch auf Klima- und Tierschutz.

In Deutschland verzeichnen wir Rekord-Steuererinnahmen, und es scheint, als hätten wir kein Einnahmeproblem, sondern vielmehr ein Ausgabenproblem. Daher sollte die Umsetzung von Sparbeschlüssen gut durchdacht sein, da sie letztendlich Lebensmittel aus ausländischer Herstellung bevorzugen, wo die Landwirtschaft durch eben diese Transferleistungen unterstützt wird. Die berechnete Frage lautet also: Wo können wir sparen, ohne die Grundpfeiler unserer Ernährung zu gefährden? Haben nicht die Erfahrungen der Corona-Pandemie eindrucksvoll gezeigt, wie verletzlich unsere Versorgungsketten sind, wenn wir Kernkompetenzen aus der Hand geben? Dies gilt nicht nur für Medikamente, sondern auch für unsere Nahrung. Und auch zu Beginn des Ukraine-Kriegs wurde oft moniert, dass wir uns glücklich schätzen können, innerhalb Deutschlands selbst für unsere Versorgung sorgen zu können und nicht von europäischen oder weltweiten Märkten abhängig zu sein. Dies verdanken wir einzig der Unterstützung unserer Bauern. Darum ist es an der Zeit, die Bedeutung der Landwirtschaft für unsere Ernährung, unseren Genuss sowie die kulturellen und kulinarischen Errungenschaften und Traditionen nicht nur zu erkennen, sondern auch entsprechend zu vergelten. Solidarität mit unseren Bauern ist nicht nur eine moralische Pflicht, sondern auch im Eigeninteresse der Gesellschaft, um eine nachhaltige, gerechte und zukunftsfähige Landwirtschaft zu gewährleisten.



EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

MARRISCH GUAD UND DEFTIG LECKER.

RINDER-ROULADEN bestens gereift, von der Strohfärse	2,39 € / 100g
GULASCH, GEMISCHT vom Stroschwein und der Strohfärse	1,82 € / 100g
RINDERBRUSTKERN von der Strohfärse	1,69 € / 100g
LEBERSPÄTZLE hausgemacht, für die gute Suppe	1,77 € / 100g
LEBERKÄSBRÄT zum Selberbacken, verschiedene Größen	1,49 € / 100g
MOSER'S WEISSWURST stets kesselfrisch	1,79 € / 100g
GELBWURST mit und ohne Petersilie, klein abgepasst	1,69 € / 100g
GÖTTINGER UND KÄSEBIERWURST heiß geagrt, schonend geräuchert	2,19 € / 100g
POLNISCHE würzige Handwurst	2,09 € / 100g
MAULTASCHEN hausgemacht	1,76 € / 100g
GYROS-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	1,89 € / 100g
KÄSE-TATAR unser Käseaufstrich des Monats	2,54 € / 100g



RINDERBRUSTKERN

Ein kerniges Stück Rindfleisch von unseren Strohfärsen, das nicht nur eine gute Suppe abgibt. Besonders für Liebhaber von deftigem Tellerfleisch mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce ein Genuss. Nur Zeit braucht er. Langsam vor sich hin ziehend - mit Ruhe und viel Suppengemüse - und für eine kräftige Brühe gerne ein paar Knochen dazu, so gelingt er immer. Wir beraten Sie gerne!



BAUERNSCHINKEN

Saftig und schön geräuchert sollte er sein – unser Bauernschinken. Wir stellen den zarten Schinken, der mit einer kleinen Fettschicht besticht, noch jede Woche von Hand her. Aus der Unterschale des Strohschweins wird er, nachdem er gepökelt wurde, langsam gegart. Nicht nur auf dem Brotzeitisch findet er Liebhaber. Auf festlichen Platten oder - wenn's mal schnell gehen muss - für leckere Schinkennudeln oder Aufläufe eignet er sich auch besonders gut. Schon probiert?



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

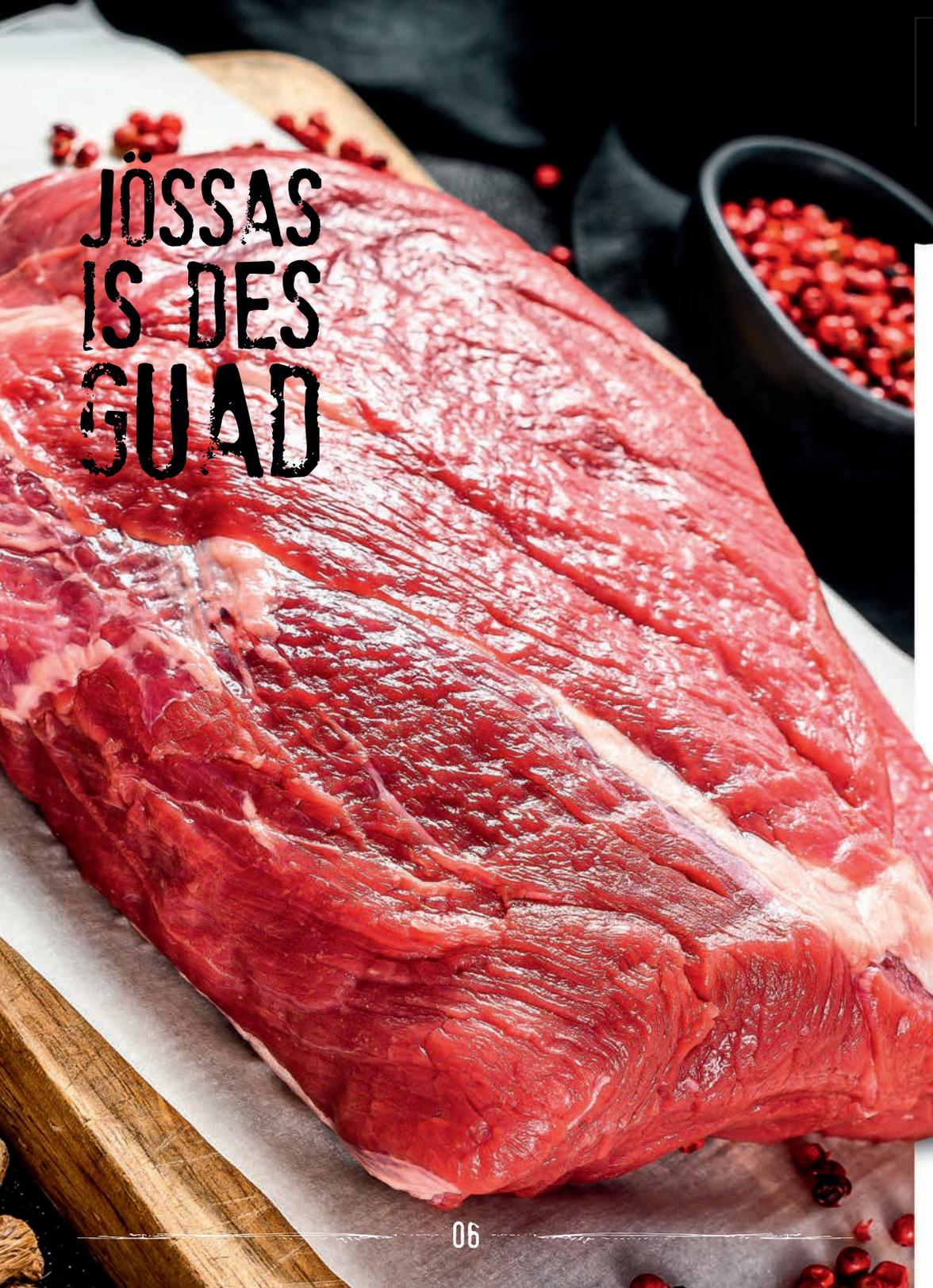
KÄSETATAR

Allerseits beliebt ist unser Käsetatar, das aus den kleinen Laiben der Schönegger Käsealm produzierten „Bauernstolz“ von uns gemacht und veredelt wird. Zutaten? Ein Geheimnis. Nur so viel verraten wir: Zwiebel darf nicht fehlen! Und am besten schmeckt der Aufstrich, wenn er bei Zimmertemperatur genossen wird. Ob mit Bauernbrot oder Breze – Käsetatar geht immer.

GELBWURST MIT ODER OHNE PETERSILIE

Sie brauchen etwas für den Vorrat? Dann sind die kleinen abgepackten Aufschnittwürste das Richtige! Gut und gerne zwei Wochen können Sie diese im Kühlschrank aufbewahren. Und diesmal etwas für Kinder und Junggebliebene: unsere Gelbwurst.

Einmal Natur pur und einmal verfeinert mit Petersilie. Der Klassiker, der schon immer als Scheibe in der Hand nicht fehlen durfte!



JÖSSAS IS DES GUAD



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Februar

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 Minuten – davon Kochzeit 100 Minuten

RINDERBRUST NACH STEIRISCHER ART

Zutaten

- 1kg Rinderbrust
(eher mager)
- 2 Eier
- Salz/Pfeffer
- 2 EL Paniermehl/
Semmelbrösel
- 4 EL Kürbiskerne, gehackt
- 3 EL Butterschmalz

Die Rinderbrust kochen lassen, bis sie weich ist, aber nicht zerfällt. Kaltstellen und danach in circa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp: Achten Sie auf die Maserung!
Immer gegen die Faser schneiden.

Die Eier miteinander verquirlen. Das Fleisch etwas salzen und pfeffern, anschließend in das Ei legen und wenden, bis es komplett überzogen ist.

Vermischen Sie nun die Semmelbrösel mit den gehackten Kürbiskernen und drücken Sie das Rindfleisch von beiden Seiten in die Mischung und braten Sie diese in Butterschmalz goldgelb aus.

Was passt dazu?

Herrlich schmeckt ein Kartoffel-Gurken-Salat mit frisch geriebener Meerrettich dazu.

Wein-Empfehlung: Chenin Blanc oder Pinot Gris

Wir wünschen einen 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

