



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

DER CENT DES CEM ÖZDEMİR

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

EI, EI, EI. WELCH KÖSTLICH OSTER- LECKEREI!

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

DER LAMM BORGHINI UNSERER SCHMANKERLKÜCHE

AUSGABE MÄRZ/2024



KULINARISCHE KOLUMNE

DER CENT DES CEM ÖZDEMİR

Sparbeschlüsse drücken die Ausgaben, während Mautgebühren die Kosten für Lieferanten erhöhen. Der Wegfall von Energiepreispbremsen und ein reduzierter Mehrwertsteuersatz für gastronomische Leistungen führen zu höheren Steuerbelastungen. Deutschland leidet unter mangelnder Wettbewerbsfähigkeit aufgrund überhöhter Unternehmensbesteuerung. Als unmittelbare Reaktion darauf kommt Bundesminister Cem Özdemir mit einer neuen Fleischsteuer – einer Neuauflage der alten Idee der "Tierwohlabgabe" – um die Ecke und entwickelt sich damit zur tragischen Figur im Bundesministerium. Offiziell soll diese neue "Fleischsteuer" dazu dienen, die Landwirtschaft unter anderem beim artgerechten Umbau ihrer Ställe zu unterstützen. Doch im Kern scheint Özdemir eher bemüht zu sein, die Gemüter aufgebrachter Landwirte zu besänftigen – mit gegenteiligem Effekt!

Selbst die deutliche Erinnerung der FDP daran, dass der Koalitionsvertrag neue Steuern ausschließt, ignoriert Özdemir beharrlich. Er setzt seinen Kurs unbeirrbar fort. Fehler zu machen ist menschlich, sie jedoch auf Basis von Irrtümern unbeirrt zu wiederholen, ist aus meiner Sicht fahrlässig. Das von Landwirtschaftsminister Cem Özdemir vorgelegte Eckpunktepapier ist ein Irrweg, der ins Leere führt: Die Abgabe würde auf Fleisch, Wurst und Lebensmittel mit einem gewissen Fleischanteil erhoben. Über die Höhe der Abgabe wird noch diskutiert, geplant sind aber laut Özdemir nur "wenige Cent" pro Kilo. "Tierwohlcent" mag zunächst harmlos klingen, doch tatsächlich ist es eine ausgemachte Sauererei. Zum einen ist es unwahrscheinlich, dass große Mastbetriebe ihre riesigen Stallungen umbauen, wenn ihnen nur ein "Tierwohlcent" winkt. Wer weiterhin auf Massentierhaltung setzt, wird sich davon nicht beeindrucken lassen. Zum anderen ist nicht klar, ob das Geld tatsächlich dort ankommt, wo es gebraucht wird. Denn eine verbindliche Bindung der Einnahmen für die Finanzierung des Umbaus der Nutztierhaltung oder anderer landwirtschaftlicher Vorhaben ist mit dem EU-Recht nicht vereinbar und gesetzlich nicht normierbar. Mit anderen Worten: Niemand kann heute versprechen, dass morgen Leistungen an Landwirte fließen. Was diese Steuer zweifellos tun wird, ist, Löcher im Haushalt zu stopfen. Daher ist es fast zynisch, eine solche Steuer "Tierwohl-Cent" zu nennen, wenn das Geld nicht einmal den Betrieben zugutekommen soll, die tatsächlich an der Verbesserung der Bedingungen für ihre Tiere arbeiten – sowohl in der Landwirtschaft als auch im Handwerk!

Wer sich wirklich für das Tierwohl einsetzen möchte, kauft bereits jetzt Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft. Das ist eine – wenn auch stetig wachsende – Minderheit. Die Mehrheit der Konsumenten kauft im Supermarkt allerdings immer noch „Billigfleisch“ aus niederen Haltungsstufen. Dieses Kaufverhalten lässt sich auch nicht mit einem Tierwohlcent ändern. Es ist absurd zu glauben, dass eine zusätzliche Steuer irgendetwas mit den tatsächlichen Herausforderungen zu tun hat, denen wir täglich gegenüberstehen. Es ist an der Zeit, dass die Politik aufhört, uns als Sündenböcke für komplexe Probleme zu benutzen, und stattdessen mit uns zusammenarbeitet, um nachhaltige Lösungen zu finden. Es ist beispielsweise von entscheidender Bedeutung, dass Verbraucher verstehen, dass günstiges Fleisch oft mit einem hohen Preis verbunden ist – nicht nur finanziell, sondern auch ethisch und ökologisch. Aufklärungskampagnen müssen die Verbraucher über die Folgen ihres Fleischkonsums informieren und alternative, nachhaltigere Ernährungsweisen aufzeigen. Durch die Förderung eines Bewusstseins für nachhaltige Ernährung bereits in Kindergärten und Schulen können wir die nächste Generation dazu ermutigen, bewusstere Entscheidungen über ihre Ernährung zu treffen und den Wert von hochwertigen, ethisch produzierten Lebensmitteln zu schätzen. Das wäre eine lohnenswerte Aufgabe für Cem Özdemir.



EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

EI, EI, EI, WELCH KÖSTLICH OSTERLECKERE!

LAMMKEULE ohne Knochen	3,64 € / 100g
LAMMSCHULTER ohne Knochen	2,97 € / 100g
LAMMHAXERL	2,20 € / 100g
LAMM-ENTRECOTE	3,84 € / 100g
OSTERSCHINKEN heißgeräuchert	2,56 € / 100g
PUTENAUFSCHNITT verschiedene Sorten	2,45 € / 100g
LEBERWURST im Ring	1,50 € / 100g
BLUTWURST schlachtfrisch hergestellt	1,30 € / 100g
LANDSBERGER BRATWURST mit Bärlauch und Weißwein	1,99 € / 100g
PUTEN-PFANNE TAJ MAHAL unsere schnelle Pfanne des Monats	1,86 € / 100g
SAURES KALBSLÜNGERL verzehrfertig	1,30 € / 100g
FRÜHLINGSZWIEBEL-FRISCHKÄSE unser Käseaufstrich des Monats	2,29 € / 100g



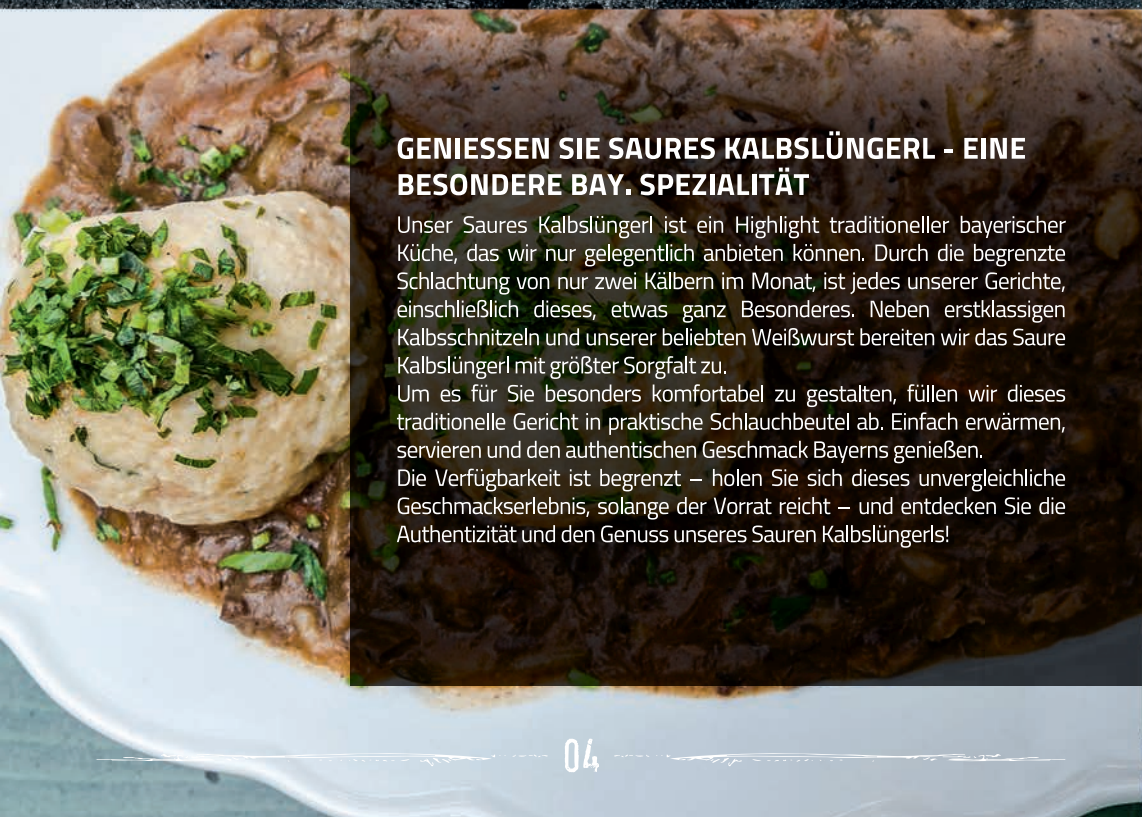
OSTERN MIT PREMIUM LAMMFLEISCH VON JOSEF VÖLK

Feiern Sie Ostern mit einem echten Stück Heimat: Unser Lammfleisch stammt ausschließlich von Merino Landschafen aus Weil bei Landsberg. Die Lämmer genießen Freiheit von Frühjahr bis Spätherbst, weiden auf Solarfeldern – eine perfekte Symbiose aus Ökonomie und Ökologie. Im Winter versorgt Josef Völk sie liebevoll im warmen Stall mit selbst angebautem, regionalem Futter. Warum ist das wichtig? Schafe sind natürliche „Feinschmecker“, die nur das Beste fressen. Das Ergebnis? Außergewöhnliche Fleischqualität, die Sie schmecken können.

Reservieren Sie Ihr Festtagslamm rechtzeitig bei uns!

Nur so garantieren wir Ihnen diese einzigartige Qualität – direkt aus Eigen-Schlachtung, frisch auf Ihren Tisch.

Machen Sie Ihr Osterfest besonders – mit Lamm von Josef Völk!



GENIEßEN SIE SAURES KALBSLÜNGERL - EINE BESONDERE BAY. SPEZIALITÄT

Unser Saures Kalbslüngerl ist ein Highlight traditioneller bayerischer Küche, das wir nur gelegentlich anbieten können. Durch die begrenzte Schlachtung von nur zwei Kälbern im Monat, ist jedes unserer Gerichte, einschließlich dieses, etwas ganz Besonderes. Neben erstklassigen Kalbsschnitzeln und unserer beliebten Weißwurst bereiten wir das Saure Kalbslüngerl mit größter Sorgfalt zu.

Um es für Sie besonders komfortabel zu gestalten, füllen wir dieses traditionelle Gericht in praktische Schlauchbeutel ab. Einfach erwärmen, servieren und den authentischen Geschmack Bayerns genießen.

Die Verfügbarkeit ist begrenzt – holen Sie sich dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis, solange der Vorrat reicht – und entdecken Sie die Authentizität und den Genuss unseres Sauren Kalbslüngerls!



EINE KLEINE WARENKUNDE


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

ENTDECKEN SIE UNSERE SAISONALEN KÖSTLICHKEITEN: UNSERE BELIEBTE BLUT- UND LEBERWÜRSTE

Bei uns spiegelt sich der Rhythmus der Jahreszeiten wider. Neben einem umfangreichen Sortiment an Fleisch- und Wurstspezialitäten, die das ganze Jahr über erhältlich sind, bieten wir Ihnen auch saisonale Schmankerl, die perfekt auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt sind.

Jetzt im Frühjahr verabschieden wir uns von den traditionellen Herbst- und Wintergerichten und begrüßen die Frische der Frühlingsküche. Doch bevor wir den Wechsel vollziehen, haben Sie letztmalig in diesem Monat die Gelegenheit, unsere beliebten Blut- und Leberwürste zu genießen. Diese werden immer montags direkt nach unserer Schlachtung frisch und nach traditioneller Art zubereitet.

Das sollten Sie nicht verpassen – kommen Sie rechtzeitig vorbei!



LANDSBERGER BRATWURST: EIN GESCHMACKSERLEBNIS

Die Landsberger Bratwurst ist mehr als nur eine Wurst – sie ist ein kulinarisches Statement, das den Frühling in jedem Bissen zelebriert. Obwohl sie mittlerweile das ganze Jahr über bei uns erhältlich ist, bleibt sie ein Symbol für Erneuerung und Frische. Ihr einzigartiges Aroma erhält sie durch die raffinierte Kombination von frischem Bärlauch und spritzigem Weißwein, was ihr eine unvergleichliche Note verleiht. Sie polarisiert: Ein Geschmack, den man entweder liebt oder nicht – dazwischen gibt es wenig Raum.

Kreiert wurde die Landsberger Bratwurst vom Chef Michael Moser, als ein kulinarischer Tribut an die Eröffnung unserer Filiale in der Ludwigstraße. Auch wenn die Filiale in der Landsberger Innenstadt mittlerweile Geschichte ist, hat die Landsberger Bratwurst ihren festen Platz in unserem Herzen und Sortiment behauptet. Erleben Sie mit unserer Landsberger Bratwurst ein Stück Lokalgeschichte und lassen Sie sich von ihrem einzigartigen Geschmack begeistern. Kommen Sie vorbei und entdecken Sie, auf welcher Seite der Geschmackswelt Sie stehen – bei der Landsberger Bratwurst gibt es nur Fans und solche, die es noch werden wollen.

DER LAMM BORGHINI UNSERER SCHMANKERLKÜCHE



UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Axial Vinos: La Granja 2021, Cariñena. Spanien

Dieser Rotwein ist eine Cuveé aus den typisch spanischen Rebsorten Tempranillo und einem kleinen Anteil Garnacha. Er duftet nach reifen Kirschen, Himbeeren und etwas Röstaromen. Am Gaumen gut eingebundene Tannine mit einem würzigen Abgang.

Krebs-Grode: Grauer Burgunder 2022, Rheinhessen. Deutschland

Für die Liebhaber von Weißweinen empfehlen wir den Grauen Burgunder vom Weingut Krebs-Grode aus Rheinhessen. Ein Grauburgunder, der lange auf der Maische ausgebaut wurde, nicht im Barriquefass. Durch den langen Maischekontakt hat der Wein eine wunderbar rötliche Farbe und zeigt in der Nase die sortentypischen Aromen eines Grauburgunders von gelben Früchten wie Birne, gelber Apfel und Quitte. Auch nussige und würzige Noten sind spürbar. Am Gaumen ist der Wein cremig und weich mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen fruchtgeprägten Nachhall.

Diese Weine erhalten Sie im März bei uns als Weine des Monats und darüber hinaus im Wein und Sein in Landsberg.



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im März

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 Minuten – davon Kochzeit 100 Minuten

GESCHMORTE LAMMKEULE

Zutaten

- 1 Lammkeule
(ca. 2-3 kg)
- 3 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen,
fein gehackt
- 2 Zweige frischer
Rosmarin
- 1 Bund frischer
Thymian
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Lamm- oder
Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 große Zwiebeln,
4 Karotten und
- 3 Stangen Sellerie,
alles grob gewürfelt
- Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack des Frühlings mit einer zart geschmorten Lammkeule von Josef Völk. Dieses Rezept bringt das Beste aus dem hochwertigen Lammfleisch zur Geltung und verspricht ein Festmahl, das in Erinnerung bleibt.

Vorbereitung: Heizen Sie den Ofen auf 160°C vor. Reiben Sie die Lammkeule mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Olivenöl ein.

Anbraten: Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einem großen Bräter und braten Sie die Lammkeule von allen Seiten goldbraun an. Nehmen Sie die Keule anschließend heraus und stellen sie beiseite.

Gemüse anschwitzen: Im selben Bräter das Zwiebeln, Karotten und Sellerie anbraten, bis sie leicht karamellisieren. Fügen Sie den gehackten Knoblauch hinzu und lassen Sie ihn kurz mitbraten.

Deglasieren: Löschen Sie das Gemüse mit dem Rotwein ab und lassen Sie ihn etwas einkochen. Fügen Sie dann die Brühe und Lorbeerblätter hinzu. Legen Sie die Lammkeule zurück in den Bräter und geben Sie die Rosmarin- und Thymianzweige dazu.

Schmoren: Decken Sie den Bräter mit einem Deckel oder Alufolie ab und schieben Sie ihn in den Ofen. Schmoren Sie die Lammkeule für etwa 1,5 bis 2 Stunden, bis das Fleisch zart ist. Übergießen Sie die Keule während des Schmorens gelegentlich mit dem Bratensaft.

Servieren: Nehmen Sie die Lammkeule aus dem Bräter und lassen Sie sie vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen. Passieren Sie den Bratensaft durch ein Sieb und servieren ihn als Soße zur Lammkeule. Als Beilagen empfehlen sich Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse der Saison.

Mit diesem Rezept für geschmorte Lammkeule von Josef Völk bringen Sie ein Stück kulinarische Tradition auf den Tisch, die durch Qualität und Geschmack überzeugt. **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

