



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

VIelfalt ist UNSERE STÄRKE

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

EINMAL QUERBEET BITTE

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

AU BACKE

AUSGABE MÄRZ/2025



KULINARISCHE KOLUMNE

VIELFALT IST UNSERE STÄRKE

Die Spitzen der deutschen Wirtschaft haben sich kürzlich klar gegen Fremdenfeindlichkeit positioniert. Siemens-Chef Roland Busch sagte es deutlich: „Wir erteilen Fremdenfeindlichkeit, Hass und Ausgrenzung eine klare Absage.“ Mercedes-Chef Ola Källenius und Deutsche-Bank-Chef Christian Sewing äußerten sich ebenso entschieden. Sie wissen: Ohne Vielfalt, ohne Fachkräfte aus aller Welt, ohne Offenheit gegenüber Neuem kann unsere Wirtschaft nicht bestehen.

Diese klare Haltung teile ich aus vollem Herzen – nicht nur als Unternehmer, sondern auch als Mensch. In meiner Metzgerei arbeiten seit Jahren Kolleginnen und Kollegen mit den unterschiedlichsten Wurzeln: aus dem ehemaligen Ostblock, aus Eritrea, neuerdings auch aus Vietnam. Wir sind ein Handwerksbetrieb mit langer Tradition, aber für mich bedeutet Tradition nicht Stillstand. Sie bedeutet Verantwortung – gegenüber unseren Kunden, unseren Mitarbeitern und der Gesellschaft.

Vor über zehn Jahren standen wir vor der Herausforderung, Fachkräfte zu finden. Anstatt zu klagen, haben wir gehandelt: Wir haben Menschen, die in Deutschland eine neue Heimat suchen, eine Chance gegeben. Und sie haben nicht nur unser Unternehmen bereichert, sondern auch unsere Stadt.

Die Wirtschaft braucht Einwanderung, und die Gesellschaft braucht Zusammenhalt. Wer das Handwerk kennt, weiß, dass es immer von Vielfalt geprägt war. Wer glaubt, mit Abschottung oder Ausgrenzung lasse sich eine bessere Zukunft gestalten, irrt. Gerade im Handwerk, wo Nähe, Vertrauen und Miteinander entscheidend sind, zeigt sich, wie wertvoll Offenheit ist. Was wir wirklich brauchen, sind Menschen, die mit anpacken – unabhängig davon, woher sie kommen.

Die Verantwortung, ein Zeichen zu setzen, liegt nicht nur bei Konzernchefs oder Politikern. Sie liegt bei uns allen – in den Betrieben, in den Schulen, auf der Straße. Nicht nur als Schlagwort, sondern als Haltung.

WICHTIGER HINWEIS FÜR ALLE KUNDEN IN DER KATHARINENSTRASSE:

aufgrund notwendiger Modifikationen an unserer Kühltheke bleibt unser Laden in der Katharinenstraße für einen Tag geschlossen. Dies wird voraussichtlich am Mittwoch, 19. März, oder am 26. März 2025 erfolgen.

Den genauen Termin entnehmen Sie bitte unserem Aushang an der Ladentür. Vielen Dank für Ihr Verständnis!



EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

EINMAL QUERBEET BITTE.

SPARERIBS sous vide gegart, verzehrfertig in 10 Minuten	2,05 € / 100g
BABY-BACK-RIBS natur oder gewürzt	1,63 € / 100g
POLLO FINO VOM MAISHÄHNCHEN Oberkeule ohne Knochen	2,45 € / 100g
SCHWEINEBÄCKCHEN frisch oder schockgefrostet	2,35 € / 100g
RINDERHÜFTE (IRISH PRIME BEEF) vom Black Angus	3,76 € / 100g
KASSELER rohgeräuchert	2,33 € / 100g
RIPPERL geräuchert und heißgegart	1,79 € / 100g
CRANBERRY-LEBERWURST mit Sahne verfeinert	2,17 € / 100g
LEBERWURST IM RING schlachtfrisch hergestellt	1,45 € / 100g
BLUTWURST schlachtfrisch hergestellt	1,29 € / 100g
SAUERKRAUT, GEKOCHT verzehrfertig	0,85 € / 100g
SCHWEINSBRATWÜRSTL roh oder gebrüht	1,79 € / 100g
LANDSBERGER-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	1,82 € / 100g
SÜDTIROLER BROTAUFSTRICH würzig, g'schmackig	2,12 € / 100g

A close-up photograph of several ribs wrapped in clear plastic bags, likely for sous-vide cooking. The ribs are arranged in a row, and the plastic shows some condensation or marinade. In the background, other food items like carrots are visible.

SPARERIBS – ZEIT BRINGT GESCHMACK

Spareribs sind ein echtes Genusserlebnis – vorausgesetzt, man nimmt sich die nötige Zeit. Denn egal ob auf dem Grill oder im Backofen, wahre Perfektion entsteht durch entschleunigtes Garen. Erst nach einer längeren Garzeit beginnt sich das Bindegewebe (Kollagen) aufzulösen, wodurch das Fleisch besonders zart wird und die Knochen sich spielend leicht lösen lassen.

Für alle, die nicht so viel Zeit haben, aber trotzdem auf saftige Ribs mit perfekter Konsistenz nicht verzichten wollen, gibt es eine schnelle Lösung: Unsere sous-vide vorgearbeiteten Spareribs. Einfach mit einer schönen Barbecue-Sauce glasieren und für ca. 10 Minuten bei 180–200 °C im Backofen fertig garen – schon steht dem BBQ-Genuss nichts mehr im Weg!

A close-up photograph of a piece of red meat, likely beef, being grilled on a metal surface. The meat is sizzling, and there are some green vegetables, possibly asparagus, in the background.

IRISCHES RINDFLEISCH – NATÜRLICHER GESCHMACK VON DER GRÜNEN INSEL

Irishes Rindfleisch – bekannt für seine Qualität, Zartheit und den unverwechselbaren Geschmack – haben wir schon seit Langem selektiv im Sortiment. Aber warum eigentlich irisches Rindfleisch, und was macht es so besonders?

Grundsätzlich gilt bei uns die Devise: Alles, was vier Haxen hat, wird selbst geschlachtet. Doch die Natur setzt uns Grenzen – jedes Rind hat nur zwei Rücken, und für unser Dry-Aged-Verfahren sind wir auf Fremdbezug angewiesen. Hier haben wir uns bewusst für irisches Rindfleisch entschieden, denn die Haltung entspricht unseren eigenen Prinzipien: Ein halbes Leben auf der Weide, ein halbes Leben im Stall. Seit etlichen Jahren beziehen wir unser irisches Rindfleisch direkt und ohne Zwischenhandel von einem irischen Familienbetrieb – eine Partnerschaft, auf die wir stolz sind. Falls Sie es noch nicht probiert haben, sollten Sie es unbedingt tun! Unsere Empfehlung des Monats: Die Rinderhüfte vom Black Angus – saftig, aromatisch und perfekt für echte Fleischliebhaber.



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

SCHWEINEBÄCKCHEN – ZART GESCHMORT EIN GENUSS

Eines der angesagtesten Schmorgerichte der letzten Jahre sind Bäckchen – meist vom Rind. Doch warum nicht mal Schweinebäckchen? Diese zarten, saftigen Stücke sind eine echte Delikatesse und stehen ihrem großen Bruder in nichts nach.

Diesen Monat legen wir sie Ihnen besonders ans Herz – probieren Sie unser Rezept des Monats und lassen Sie sich von der intensiven Aromatik überzeugen! Doch aufgepasst: Schweinebäckchen sind eine Rarität. Während das Filet eines Schweins rund 2 % des Tieres ausmacht, sind es bei den Bäckchen gerade mal 0,5 %. Unser Tipp: Schnell zugreifen, solange der Vorrat reicht!

CRANBERRY-LEBERWURST – SAISONALE SPEZIALITÄT

Wir sind stolz auf die Vielfalt unserer handwerklichen Herstellung, die sich an den Jahreszeiten und traditionellen Verzehrgeohnheiten orientiert. Natürlich könnten wir nicht alles dauerhaft im Sortiment haben – dafür reicht schon der Platz in der Theke nicht aus. Deshalb gibt es einige unserer Spezialitäten nur als Aktionsartikel, so wie unsere Cranberry-Leberwurst als Empfehlung des Monats.

Diese feine Spezialität basiert auf unserer Kalbfleisch-Leberwurst, veredelt mit kandierten Cranberries und einem Hauch Sahne. Das Ergebnis: eine wunderbar cremige Konsistenz mit einer feinen süß-säuerlichen Note.

Jetzt neu in kleiner Portionsgröße und auf vielfachen Wunsch diesen Monat erhältlich – aber nur solange der Vorrat reicht!



AU BACKE

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Elio Filippino: Langhe Nebbiolo 2022

Der Wein stammt aus dem Piemont im Nordwesten Italiens und besteht zu 100 % aus der Rebsorte Nebbiolo. Er duftet nach Kirschen, Himbeeren und erdig-kräutrigen Aromen. am Gaumen finden sich präsenzte Gerbstoffe, gut eingebunden, getragen von den fruchtigen und kräutrigen Noten. Der Abgang ist elegant und langanhaltend. Ein wunderbarer Speisebegleiter zu geschmorten Fleischgerichten.

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: ca. 30-40 Minuten

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

Zutaten

- 8 Schweinebacken
(ca. 800 g–1 kg)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 kleines Stück Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Rinder- oder
Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin

Vorbereitung: Die Schweinebacken trocken tupfen, bei Bedarf parieren (Erklärung siehe unten) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anbraten: In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Backen von allen Seiten kräftig anbraten, damit sich die Poren schließen und der Saft im Fleisch bleibt. Herausnehmen und beiseitestellen.

Gemüse anschwitzen: Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch grob würfeln und im Bräter anrösten. Das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten.

Ablöschen: Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend den Fond dazugeben, Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin hinzufügen.

Schmoren: Die Schweinebacken wieder in den Bräter legen, Deckel aufsetzen und bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 2,5 Stunden schmoren lassen.

Sauce vollenden: Das Fleisch herausnehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren und nach Belieben etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren: Die Schweinebacken mit der Sauce anrichten, dazu passen Pürees aller Art (Kartoffel, Sellerie...), Spätzle oder ein kräftiges Bauernbrot.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

TERMINE GRILLSEMINARE 2025

Es ist wieder soweit – die neuen Termine für unsere Grillseminare in diesem Jahr stehen fest:

Freitag, 16. Mai 2025
Freitag, 23. Mai 2025
Freitag, 06. Juni 2025
Freitag, 04. Juli 2025
Freitag, 18. Juli 2025

Buchen sich **JETZT** Ihren
Lieblingstermin direkt
auf unserer Webseite >>



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

