



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

**WENN DAS NEUE
JAHR MIT...**

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM JANUAR

**DAS KANN
SICH SEHEN
LASSEN**

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

**BACKE,
BACKE,
PFLANZERL.**

AUSGABE **JANUAR/2026**

WENN DAS NEUE JAHR MIT EINER GUTEN NACHRICHT BEGINNT

Das neue Jahr startet bekanntlich mit vielen neuen Vorsätzen. Mehr Sport, weniger Süßes, früher ins Bett. Manches halten wir durch, manches ... nun ja, Sie wissen schon. Aber 2026 beginnt nicht nur mit guten Vorsätzen – sondern tatsächlich auch mit einer guten Entscheidung in der Steuerwelt. Und das kommt nun wirklich nicht oft vor. Die gastronomischen Leistungen werden ab 1. Januar wieder vom vollen Mehrwertsteuersatz von 19 % auf 7 % reduziert. Manche erinnern sich: Während Corona wurde diese Regelung bereits einmal eingeführt, um die Gastronomie zu stützen – und später, aus meiner Sicht völlig zu Unrecht, wieder gestrichen. Ich kenne die üblichen Gegenargumente: „Da stecken sich die Gastronomen nur mehr ein“, „deswegen wird das Schnitzel auch nicht günstiger“ und so weiter. Das greift zu kurz. Viel zu kurz. Auch wir als Metzgerei sind gastronomisch tätig – auch wenn wir keinen klassischen À-la-carte-Service anbieten. Aber wir wissen aus täglicher Praxis: Kaum irgendwo ist der Lohnkostenfaktor so hoch wie in der Gastronomie. Fachkräfte, Speisezubereitung, Ausgabe, Service, Reinigung – das sind Leistungen, die Menschen erbringen. Und Menschen verdienen faire Löhne. Das ist keine Option, sondern eine moralische Verpflichtung. Um zu zeigen, wie widersinnig die bisherige Regelung war, hier zwei Beispiele direkt aus unserem Alltag:

Beispiel 1: Die Leberkässemmel

Sie kaufen bei mir eine Leberkässemmel und essen sie draußen im Auto: 7 % Mehrwertsteuer.

Sie genießen sie aber – ganz entspannt – an einem Sitzplatz bei uns im Laden: 19 % Mehrwertsteuer, weil es plötzlich eine „gastronomische Leistung“ ist. Und wenn meine Mitarbeiter Sie vorher nicht gefragt haben, ob Sie die Semmel „hier verzehren oder mitnehmen“ ... dann hätten wir uns streng genommen schon der Umsatzsteuerhinterziehung schuldig gemacht. Wahnsinn, oder?

Beispiel 2: Catering

Sie bestellen ein Catering, das wir zu Ihnen liefern: 7 % Mehrwertsteuer. Sie bestellen zusätzlich noch Geschirr dazu: 19 % auf die gesamte Leistung. Nur wegen der Leihgabe von Tellern und Besteck. Und ja – diese 12 % Unterschied mussten wir gezwungenermaßen als Aufpreis an Sie weiterberechnen. Genau an dieser Stelle wird deutlich, worüber in der Politik seit Jahren gesprochen wird, was aber viel zu selten tatsächlich bei den Betrieben und ihren Mitarbeitern ankommt: echter Bürokratieabbau. Denn diese Differenzierungen bedeuteten nicht nur höhere Steuern, sondern auch mehr Erklärungsbedarf, mehr Fehlerquellen, mehr Diskussionen und mehr Dokumentationsaufwand – im Alltag, an der Theke, bei der Abrechnung. Die neue Regelung ist hier eine spürbare Erleichterung für alle Beteiligten. Denn eines sollte klar sein: Nahrungsmittel verdienen keine steuerliche Differenzierung nach der Art des Angebots. Egal ob auf die Hand oder auf dem Teller – es bleibt ein Lebensmittel. Punkt. Wir sind froh, dass zumindest einer der vielen unverständlichen Auswüchse des deutschen Umsatzsteuerrechts nun endlich beseitigt wurde. Das macht unser tägliches Arbeiten leichter – und Ihren Genuss nicht teurer. In diesem Sinne: Auf ein neues Jahr voller guter Entscheidungen, genussvoller Momente und einer Gastronomie, die Entlastung erfährt und ihre Vielfalt behalten darf.

Herzliche Grüße
Ihr Michael Moser



EMPFEHLUNGEN IM JANUAR

HACKFLEISCH GEMISCHT

halb Rind - halb Schwein

1,79 € / 100g

ANGUS BURGER PATTY (TK)

schockgefrostet

2,65 € / 100g

SUPPENFLEISCH

aus der Querrippe

1,52 € / 100g

RINDERSUPPENKLEINFLEISCH

frisch gesägt

0,94 € / 100g

RINDERMARKKNOCHEN

Basis für guten Suppengeschmack

0,75 € / 100g

LEBERKNÖDEL

einzeln verpackt, gut zu bevorraten

1,44 € / 100g

LEBERSPÄTZLE

frisch und schockgefrostet

1,87 € / 100g

RINDERBRÜHE

für den schnellen Genuß

1,69 € / 100g

NUßSCHINKEN

hell oder dunkel geräuchert

2,48 € / 100g

KALBFLEISCHLEBERWURS „KNUFFI“

mit Schweinefleisch

1,99 € / 100g

KOCHSALAMI

abgepasst oder geschnitten

2,18 € / 100g

BLUT- UND LEBERWURST

schlachtfrisch hergestellt

1,40 € / 100g

SCHWEINSWÜRSTL

roh oder gebrüht

1,89 € / 100g

RAUCHERL

unsere bekannte Bratwurstspezialität

2,25 € / 100g

SAUERKRAUT, GEKOCHT

nach Hausmacher Art

0,85 € / 100g

GYROS-PFANNE

unsere schnelle Pfanne des Monats

1,99 € / 100g

KÄSE-TATAR

unser Käseaufstrich des Monats

2,64 € / 100g



ANGUS BURGER PATTY – AUS EIGENER SCHLACHTUNG

Wir sind stolz auf unser Rindfleisch vom Landwirt Josef Steber – einem echten Musterbetrieb aus unserer Region. Für uns mästet er Strohfürsen: junge, weibliche Rinder aus Mutterkuhherden und ausgewählten Fleischrinderrassen. Die Tiere verbringen einen großen Teil ihres Lebens im Herdenverbund auf der Weide und kommen zur Endmast in Aktiv-offen-Ställe auf Stroh. Gefüttert wird ausschließlich mit hofeigenem Futter – ruhig, stressarm und nachvollziehbar. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlich aromatisches, fein marmoriertes Fleisch. Und hin und wieder dürfen wir daraus echte Besonderheiten anbieten.

Diesen Monat ganz besonders: unsere Angus Burger Patties – aus eigener Schlachtung, handwerklich gefertigt, saftig und ehrlich im Geschmack.

Weniger Schnickschnack, dafür richtig gutes Fleisch.



UNSERE RAUCHERL – EIN LANDSBERGER ORIGINAL

Wer in Landsberg kennt es nicht: unser Raucherl.

Erfunden und kreiert wurde es von Stefan Moser anlässlich der ersten Teilnahme unserer Metzgerei am Landsberger Christkindlmarkt 1979. Seit über vier Jahrzehnten ist es fester Bestandteil unserer Handwerkstradition.

Doch was ist das Raucherl eigentlich?

Eine warm geräucherte Bratwurst, hergestellt nach unserem ganz eigenen Verfahren. Ohne viel Schnickschnack – dafür mit einem unglaublich würzigen, aromatischen Geschmack.

Ob in der Pfanne oder auf dem Grill: Das Raucherl ist schnell zubereitet und immer ein echter Genuss.

Drinne wie draußen gilt seit jeher: Ein Raucherl geht immer.



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

KÄSETATAR – UNSERE FEINKOST-EMPFEHLUNG DES MONATS

Ein besonderes Feinkostprodukt aus unserer Küche ist unser Käsetatar – und diesen Monat ganz klar unsere Empfehlung. Tatar ist immer etwas Feines: klassisch aus bestem Rindfleisch, oder – wie hier – einmal ganz anders aus Käse.

Cremig, würzig und fein abgeschmeckt ist unser Käsetatar ein echter Genuss, am liebsten auf gutem Brot oder frischem Baguette. Und wie bei seinem Pendant aus Fleisch dürfen auch hier frische Zwiebeln und Schnittlauch nicht fehlen.

Wer Käsetatar noch nicht kennt, sollte das unbedingt ändern.

Einfach probieren – es lohnt sich.

SAUERKRAUT – NACH HAUSMACHER ART

Der Winter ist kalt und oft auch etwas trüb. Umso wichtiger ist es, auf den eigenen Vitaminhaushalt zu achten. Dass Sauerkraut dabei einen wertvollen Beitrag leisten kann, wussten schon unsere Großeltern.

Ob als klassische Beilage oder als Grundlage für verschiedenste Gerichte – Sauerkraut ist vielseitig, bodenständig und einfach gut. Auch bei uns hat es in der kalten Jahreszeit Hochkonjunktur. Deshalb bereiten wir unser Sauerkraut mehrmals im Monat frisch für Sie zu.

Sorgfältig abgeschmeckt, abgepasst und anschließend nacherhitzt, hält es sich mehrere Wochen im Kühlschrank und lässt sich problemlos auf Vorrat kaufen.

Und auch wenn die „Hausfrau“ im Marketing gerne für alles herhalten muss, was traditionell und ursprünglich ist – Unser Sauerkraut kochen wir wirklich mit Zeit, Liebe und guten Zutaten – genauso, wie man es früher gemacht hat.



BACKE,
BACKE,
PFLANZERL.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Uli Metzger: Prachtstück weiß 2024.

Das weiße „Prachtstück“ aus der Pfalz vom Winzer Uli Metzger ist eine Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Zwei Rebsorten, die ideal zueinander passen. Der Wein duftet nach Zitrusnoten, Steinobst sowie einer feinen nussigen Würze. Am Gaumen elegant und lebendig – begeistert dieser Weißwein durch seine Frische gepaart mit cremigem Schmelz. Solo ein Genuss, aber auch ein idealer Speisebegleiter.

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



MOSER'S SCHMANKEKÜCHE

Unser Rezepttipp im Januar

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20- 30 Minuten

FLEISCHPFLANZERL – DAS HAUSREZEPT

Zutaten

600 g gemischtes
Hackfleisch
(halb Rind, halb Schwein)
1 altbackene Semmel
ODER
2 Scheiben Toastbrot
120 ml Milch
1 große Zwiebel
2 Eier
1 EL Senf (mittelscharf)
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Majoran (klassisch!)
2 EL gehackte Petersilie
(optional)
1–2 EL Paniermehl
(falls die Masse
zu weich ist)
Butterschmalz oder Öl
zum Braten

1. Semmel einweichen

Die Semmel klein schneiden und in der warmen Milch einweichen.
Nach 10 Minuten gut ausd

2. Zwiebeln anschwitzen

Fein würfeln und in etwas Butterschmalz glasig braten.
(Wichtig: nicht roh verwenden → macht die Pflanze saftiger &
aromatischer)

3. Masse zubereiten

In einer großen Schüssel Hackfleisch, ausgedrückte Semmel,
Zwiebeln, Eier, Senf, Gewürze, Petersilie gut miteinander verkneten,
aber nicht zu lang, sonst wird die Masse zu kompakt.

4. Formen

Mit feuchten Händen runde Pflanze formen und leicht flach
drücken.

5. Braten

In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze braten:

- 4–5 Minuten pro Seite
- dann nochmal 5 Minuten bei niedriger Hitze nachziehen lassen
So werden sie außen knusprig und innen saftig.

Ein traditionelles, aber sehr leckeres Gericht. Zu Fleischpflanze
passt: Kartoffelsalat (ebenso bei uns erhältlich), Gurkensalat, Kartoffel-
püree, Bratkartoffeln und vieles mehr.

Wir wünschen Ihnen 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

