



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

**WENN WELTPOLITIK
AUF DEM TELLER
LANDET**

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

**WIE MAN ES DREHT
UND WENDET...**

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

**MAN GÖNNT
SICH JA SONST
NICHTS**

AUSGABE **FEBRUAR/2026**

WENN WELTPOLITIK AUF DEM TELLER LANDET

Manchmal möchte man eigentlich gar keine Nachrichten mehr schauen. Nicht, weil man sich nicht kümmern will – sondern weil man bei vielen Meldungen irgendwo zwischen Kopfschütteln und Sorgenmachen hängen bleibt. Grönland ist da nur ein Stichwort. Wenn der amerikanische Präsident Donald Trump Forderungen formuliert, die früher wie ein schlechter Faschingsscherz oder eine Büttenrede geklungen hätten, bleibt einem inzwischen das Lachen im Hals stecken. Vor ein paar Jahren hätte man darüber gelacht. Heute denkt man unwillkürlich darüber nach, welches Erpressungspotenzial hinter solchen Aussagen steckt – und das macht die Sache unerquicklich ernst.

Fast untergegangen ist dabei eine andere Nachricht, die unser tägliches Leben ganz unmittelbar betrifft: das Mercosur-Freihandelsabkommen. Nach mehr als 20 Jahren Verhandlungen hat EU-Kommissionspräsidentin Ursula von der Leyen den Vertrag zwar unterzeichnet, doch das Europäische Parlament hat ihn vorerst gestoppt und zur rechtlichen Prüfung weitergereicht. Das kann dauern – und ist ein deutliches politisches Signal.

Worum geht es? Vereinfacht gesagt: Europa möchte Maschinen, Technik und Industrieprodukte zollfrei oder zumindest vergünstigt nach Südamerika exportieren. Im Gegenzug werden die Kontingente für Agrarprodukte aus Ländern wie Argentinien, Brasilien oder Uruguay ausgeweitet, die dann zollfrei nach Europa eingeführt werden dürfen. Unter anderem Rindfleisch.

Dass Europas Bauern dabei auf die Barrikaden gehen, kann ich gut nachvollziehen. Denn hier wird ein ganzer Berufsstand für Exportinteressen in anderen Branchen in Haftung genommen. Und man darf eines nicht ausblenden: Die Standards, unter denen landwirtschaftliche Produkte – insbesondere Fleisch – dort erzeugt werden, sind mit unseren nicht vergleichbar.

Ich kenne das nicht aus Hörensagen, sondern aus Berichten von Teilnehmern jüngerer Exkursionen. Das romantische Bild vom frei weidenden Rind in den Weiten der Pampa mag es geben – ist aber längst nicht die Regel. In der Realität stammt ein erheblicher Teil des argentinischen Rindfleischs aus sogenannten Feedlots: hochindustrialisierten Mastanlagen, die weder den Bedürfnissen von Wiederkäuern noch unserem Verständnis von Tierwohl entsprechen. Kraftfutter, hohe Besatzdichten, maximale Effizienz. Artgerechte Haltung sieht anders aus.

Rindfleisch ist teuer, ja. Daran gibt es nichts schönzureden. Aber der Preis erzählt eben auch eine Geschichte: von Futter, Fläche, Arbeitszeit, Tiergesundheit und Verantwortung. Wer sich von vermeintlich günstigen Importen verführen lässt, zahlt oft an anderer Stelle – nicht an der Kasse, sondern langfristig mit dem Verlust regionaler Strukturen.

Gerade in politisch unruhigen Zeiten ist Essen mehr als reine Nahrungsaufnahme. Essen stiftet Heimat. Essen schafft Vertrauen. Und Essen ist auch eine bewusste Entscheidung dafür, welche Form von Landwirtschaft wir unterstützen wollen. Unsere regionalen Landwirte liefern nicht nur Fleisch, sondern Verlässlichkeit, Transparenz und Nähe – Werte, die man nicht importieren kann.

Vielleicht ist genau jetzt der richtige Moment, sich daran zu erinnern:

Nicht alles, was global verfügbar ist, macht uns stärker.

Manches, was direkt vor unserer Haustür entsteht, ist es längst.



EMPFEHLUNGEN IM FEBRUAR

WIE MAN ES DREHT UND WENDET. ALLES EIN GENUSS.

TAFELSPITZ bestens gereift	3,29 € / 100g
BÜRGERMEISTERSTÜCK ein echter Geheimtipp	3,29 € / 100g
WILDSCHWEIN BURGER-PATTY schockgefrostet	3,47 € / 100g
WILDSCHWEIN BRATWURST schockgefrostet mit Walnüssen und Rotwein verfeinert	2,41 € / 100g
KIKOK HÄHNCHENBRUST SUPREME das beste vom Maishähnchen	2,52 € / 100g
MOSER'S COPPA Rohschinkenspezialität ital.Art	3,64 € / 100g
FEINE STUTTGARTER geschnitten oder abgepasst	1,90 € / 100g
KNOBLAUCHWURST IM RING geräuchert und heißgegart	1,99 € / 100g
SCHWARZWURST IM RING traditionell schlachtfrisch hergestellt	1,69 € / 100g
MOSER'S WEIßWURST stets kesselfrisch	1,85 € / 100g
DEBREZINER unser würzig pikantes Würstl	1,95 € / 100g
TOSKANA-PFANNE unsere schnelle Pfanne des Monats	1,96 € / 100g
SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE unser Käseaufstrich des Monats	2,43 € / 100g



WILDSCHWEIN-BURGER-PATTY – KRÄFTIG, EHRLICH, REGIONAL

Frisches Wild haben wir immer wieder im Sortiment – und wir sind bestrebt, dieses Segment weiter auszubauen. Auch wenn die Jagd aktuell größtenteils ruht, haben wir jetzt ein echtes Schmankerl für Sie im Angebot: unsere Wildschwein-Burger Pattys. Das Fleisch stammt aus heimischem Wild, wird frisch zerlegt, sorgfältig verarbeitet und schockgefrostet, um Qualität, Saftigkeit und Geschmack optimal zu bewahren. Das Ergebnis ist ein Patty mit kräftigem Aroma und feiner Struktur – einfach ehrlich und unverfälscht. Eine willkommene Abwechslung auf der Speisekarte: Warum nicht einmal einen saftigen Wildschweinburger? Ob klassisch mit Zwiebeln und Bergkäse oder kreativ interpretiert – Wild passt hervorragend auf den Grill und in die Pfanne.

Tipp: Passend dazu finden Sie auf der nächsten Seite unser Rezept des Monats für einen gelungenen Wildschweinburger. Probieren Sie's aus – wild, regional und richtig gut.



MOSER'S COPPA – REGIONALER ROHSCHINKEN MIT CHARAKTER

Ein Produkt aus eigener Fertigung, auf das wir stolz sind: Moser's Coppa.

Der eine oder andere kennt diese Spezialität aus Italien als Coppa di Parma. Wir haben daraus unsere ganz eigene Variante entwickelt – anders, ja, aber ganz sicher nicht schlechter. Eben regional. Eben Moser. Unsere Coppa wird aus dem Schweinehals unserer Strohschweine hergestellt, sorgfältig zugeschnitten, schonend mit Naturgewürzen gepökelt und anschließend mit viel Zeit und Ruhe gereift. Erst wenn die Konsistenz passt und das Aroma voll entwickelt ist, ist es bereit dafür, hauchdünn geschnitten zu werden.

Das Ergebnis ist ein fein marmorierter Rohschinken, mild-würzig und mit genau der richtigen Reife – eine echte Rohschinken-Spezialität für Genießer. Pur zur Brotzeit, auf einer Antipasti-Platte oder einfach auf frischem Brot: weniger braucht es nicht.

Wer Moser's Coppa noch nicht kennt, sollte das unbedingt ändern. Probieren lohnt sich.



EINE KLEINE WARENKUNDE

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

SCHWARZWURST IM RING – SCHWÄBISCHE BROTZEITKULTUR PUR

Unsere Schwarzwurst im Ring ist streng genommen eine Blutwurst aus der Kategorie Kochwurst – allerdings nicht für den Warmverzehr gedacht. Ihre wahre Stärke zeigt sie kalt, fein aufgeschnitten, ganz klassisch zur Brotzeit.

Nach traditionellem schwäbischem Rezept hergestellt und schön abgehangen, entwickelt sie mit der Zeit ein immer intensiveres, rundes Aroma. Genau dann lässt sie sich auch hauchdünn schneiden – würzig, kräftig und doch ausgewogen. Eine Wurst mit Charakter, für echte Liebhaber.

Gerade in Schwaben hat diese Spezialität ihren festen Platz auf dem Brotzeitbrettl. Und jetzt, zur Faschingszeit, darf sie natürlich auch nicht fehlen: unverzichtbar für einen feinen Lumpensalat. Eine echte Spezialität aus unserer Wurstküche, die zeigt, wie viel Geschmack in guter Tradition steckt. Probieren lohnt sich.

TAFELSPITZ UND BÜRGERMEISTERSTÜCK

gehören zu den feineren Teilstücken aus der Rinderkeule und sind vielen vor allem als klassisches Sied- bzw. Tellerfleisch bekannt. Wer denkt dabei nicht sofort an den berühmten Wiener Tafelspitz aus der Hochküche?

Doch diese beiden Stücke können mehr. Richtig zugeschnitten und gut gereift eignen sie sich nicht nur hervorragend zum sanften Sieden, sondern auch zum Braten oder Kurzbraten. Entscheidend ist dabei: rosa garen, keinesfalls durchbraten – dann zeigen Tafelspitz und Bürgermeisterstück ihre ganze Saftigkeit und ihr feines, aromatisches Fleischbild.

Bei uns stammen beide Teilstücke von unseren Strohfärsen aus eigener Schlachtung, geliefert von Josef Steber. Beste Lagerung, handwerkliche Zerlegung und kurze Wege sorgen für Qualität, die man schmeckt.

Diesen Monat zum Aktionspreis – eine schöne Gelegenheit, alte Klassiker neu zu entdecken – ob traditionell gekocht oder modern zubereitet.



MAN GÖNNT
SICH JA SONST
NICHTS

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Terre di Campo Sasso: Salento Rosso 2021

Der Salento Rosso ist eine Rotweincuvee aus Süditalien aus den Rebsorten Primitivo und Negroamaro jeweils zu 50%. Der Wein duftet nach Brombeeren, Pflaume und Kirschen gepaart mit Veilchen und Gewürzaromen. Am Gaumen ist der Wein kräftig und vollmundig mit einer gelungenen Balance zwischen Frucht und Gewürzen und einem langen Nachhall. Ein feiner Wein für gemütliche Winterabende und ein idealer Begleiter zu kräftigen Speisen mit rotem Fleisch oder würzigem Käse.

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



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Februar

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

WILDSCHWEINBURGER „JÄGERART“ MIT MOSER'S FEINER COPPA

Zutate (für 4 Burger)

4 Wildschweinburger-Patties (bei uns tiefgekühlt erhältlich)

4 Brioche- oder rustikale Burger-Buns

2 große Zwiebeln

1 EL Butter oder Butterschmalz

1 TL brauner Zucker

8–12 Scheiben Coppa (luftgetrockneter Schweinehals)

4 Scheiben Bergkäse oder Emmentaler

1 Handvoll Rucola oder Feldsalat

Salz, Pfeffer

Preiselbeer-Senf-Mayo

4 EL Mayonnaise

1 TL grober Senf

1–2 EL Preiselbeeren

Zwiebeln karamellisieren: Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten weich schmoren. Den braunen Zucker hinzufügen, leicht karamellisieren lassen und mit einer Prise Salz abschmecken. Warm halten.

Coppa knusprig auslassen: Coppa-Scheiben in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett langsam auslassen, bis sie goldbraun und kross sind. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Preiselbeer-Senf-Mayon: Mayonnaise, Senf und Preiselbeeren glatt verrühren, abschmecken und kühl stellen.

Wildschwein-Pattys braten: Die Pattys gefroren oder aufgetaut in einer sehr heißen Pfanne oder auf dem Grill je Seite ca. 3–4 Minuten anbraten. Kurz bei mittlerer Hitze nachziehen lassen, bis sie saftig durchgegart sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, Käse auflegen und schmelzen lassen.

Buns rösten: Buns halbieren und die Schnittflächen goldbraun anrösten.

Burger bauen: Die untere Bun-Hälfte mit der Preiselbeer-Senf-Mayo bestreichen und ein paar Rucolablätter/Feldsalat darauflegen. Hierauf dann das Patty mit dem Käse daraufsetzen und den karamellisierte Zwiebeln und der knusprigen Coppa garnieren. Mit der oberen Bun-Hälfte abschließen.

Serviertipp:

Dazu passen wunderbar Bratkartoffeln, Rosmarin-Wedges oder Krautsalat.

Guten Appetit!

TERMINE GRILLSEMINARE 2026

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

Freitag,	12. Juni 2026
Freitag,	19. Juni 2026
Freitag,	03. Juli 2026
Freitag,	10. Juli 2026
Freitag,	17. Juli 2026
Freitag,	24. Juli 2026

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

