HANDWERKSKUNST. MEISTERHAND.
METZGEREI
Moser
DIE EINGEFLEISCHTEN®
UNSER FLEISCH
EHRLICH. FAIR. NACHVOLLZIEHBAR.

INHALTSVERZEICHNIS

UNTERNEHMEN	4
SCHLACHTHOF	6
STROHSCHWEINE	8
STROHFÄRSEN	10
FREILANDGEFLÜGEL	12
LAMM	14
KALB	16
DRY AGER / CARNEDOR	18
IRISH PRIME BEEF	20
DRY AGED CUTS	22
SCHOCKFROSTUNG	26
ZUBEREITUNGSTIPPS & -ARTEN	28

UNTERNEHMEN

MAXIMAL REGIONAL. MAXIMAL TRANSPARENT.

Als angesehenes Landsberger Traditionsunternehmen in dritter Generation haben wir einen besonders hohen Qualitätsanspruch. Bei uns bekommen Sie Handwerkskunst aus Meisterhand – für die Region, aus der Region.

„Dass die Spezialitäten unserer Metzgerei handgemacht sind, sieht, fühlt und schmeckt man. Bei uns gibt nicht die Produktionsstraße das Erzeugnis vor, sondern der Mensch.“

WIR WISSEN, WO UNSER FLEISCH HERKOMMT!

Unsere fünf landwirtschaftlichen Familienbetriebe , die uns beliefern, stammen aus dem nahen Umkreis von Landsberg. Wir kennen sie seit Jahren persönlich und wertschätzen sie als verlässliche und ehrliche Partner auf Augenhöhe. Das Wohl der Tiere, eine verantwortungsvolle Fütterung und kurze Transportwege sind bei ihnen und uns ebenso unverhandelbar wie der Anspruch an höchste Qualität.

VERTRAUENSWÜRDIG UND TRANSPARENT FÜR UNSERE KUNDEN

Ehrlich. Fair. Nachvollziehbar. Ob in der Herstellung, im Kundengespräch oder in Informationsmedien wie dieser Broschüre – wir setzen auf größtmögliche Transparenz. Genuss à la Moser garantiert Ihnen so Frische, schonende Verarbeitung, Geschmacksvielfalt und gutes Gewissen – und das vom Leberkäs' bis zum Dry Aged Steak!

SCHLACHTHOF

EHRLICHES HANDWERK VON ANFANG AN

Wir betreiben unseren hauseigenen Schlachthof mit Ruhestall – man könnte sagen, wir leisten ihn uns. Denn nur so können wir unsere Überzeugungen konsequent umsetzen und uns von industrieller Schlachtung deutlich abgrenzen.

„Alles, was vier Haxn hat, schlachten wir selber."

AUGENMAß STATT MASSE

Wir schlachten wöchentlich – grundsätzlich nur so viel, wie wir brauchen und verarbeiten können. Dabei gibt es keinen Zeitdruck und keine Akkordarbeit. Von der Schlachtung bis zur Herstellung liegt alles in den Händen unserer eigenen Metzger und unseres Fachpersonals.

WÜRDE UND QUALITÄT

Teil unseres Konzeptes ist es, dass jeder Landwirt seine Tiere selbst am Vortag der Schlachtung anliefert – das sind maximal 35 km Transport. In unserem Stall können die Tiere zur Ruhe kommen und werden mit Würde behandelt. Dies sehen wir als unsere Verantwortung an – und nicht zuletzt ist es für eine gute Fleischqualität unerlässlich.

STROHSCHWEINE

VON GEBURT BIS ZUR MAST – ALLES IN EINER HAND

Die Schweine von Familie Gelb aus Merching leben in einem emissionsarmen Außenklimastall auf Stroh. Schweine lieben es, darin zu wühlen, zu spielen, darauf zu ruhen und es zu fressen. Ohnehin bekommen sie artgerechtes, überwiegend selbst angebautes Futter – zugekauft wird nur gentechnikfreies Soja, ausschließlich aus Europa, zur Deckung des Eiweißbedarfs.

NATÜRLICHES WACHSTUM

Durch freien Auslauf im Innen- und Außenbereich des Stalls sind die Strohschweine gesund und robust, nehmen langsamer und natürlicher zu, weshalb sie bei der Schlachtung zwei, drei Monate älter sind als bei herkömmlicher Haltung. All das bringt beste Fleischqualität hervor.

GUT ZU WISSEN

Mittlerweile haben Josef Gelb und Michael Moser gemeinsam sogar noch mehr „Farbe ins Spiel“ gebracht: Verschiedene Einkreuzungen sind vitaler und liefern eine Fleischqualität, die seinesgleichen sucht.

STROHFÄRSEN

STROHFÄRSEN AUS MUTTERKUHHALTUNG

Das Besondere bei Josef Steber aus Ried bei Mering: Die weiblichen Rinder (Färsen) – teilweise auch seltene alte Fleischrinderrassen – sind sogenannte „Absetzer“ aus Mutterkuhhaltung. Die Kälber verbringen ihre ersten neun bis zwölf Monate zusammen mit der Mutterkuh auf der Weide. Erst zur Mastphase kommen sie in den Stall.

TIERWOHL IM FOKUS

Dort wendet auch Josef Steber das Stroh-Konzept an. Seine Tiere haben einen Außenklima-Laufstall mit offenen Seitenwänden und täglich frischem Stroheinstreu zum Liegen. Sie werden mit Futter aus eigenem Anbau, das auf beste Fleischqualität abgestimmt ist, artgerecht gefüttert.

GUT ZU WISSEN

Es sprechen noch mehr gute Argumente für unsere „Strohtiere“: Auf den Höfen ihrer Halter kommt ein Großteil der eingesetzten Ressourcen aus dem eigenen Betrieb: hofeigenes Futter, Gülle-Düngung auf den eigenen Feldern und die Nutzung des anfallenden Mists in der hofeigenen Biogasanlage. Futtermitteleinkauf aus Übersee ist damit nicht nötig.

FREILANDGEFLÜGEL

FRANZÖSICHES GEFLÜGEL

Die regionale Herkunft unserer Tiere und die hauseigene Schlachtung sind ein Zeichen unserer Verpflichtung zur Qualität. Die Welt ist jedoch voller kulinarischer Schätze. So wie das weltberühmte, französische Geflügel aus Freilandhaltung, das in der Haute Cuisine seinen festen Platz hat und Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt.

BESTE QUALITÄT – AUCH ÜBER DIE REGION HINAUS

Unsere Metzgerei steht für Qualität und regionale Produkte. Doch die Nachfrage nach hochwertigem, artgerecht gehaltenem Freilandgeflügel ist groß, und regional ist diese Qualität schwer zu finden. Deshalb haben wir uns für das besondere französische Freilandgeflügel entschieden – eine ideale Ergänzung zu unseren heimischen Erzeugnissen, die unsere Werte und unser Sortiment sinnvoll erweitert und Ihnen nur das Beste bietet.

GUT ZU WISSEN

Das französische Geflügel wächst in artgerechter Freilandhaltung auf und genießt viel Platz in kleinen Gruppen auf weitläufigen, begrünten Außenflächen. Durch die Auswahl traditioneller, langsam wachsender Rassen, eine doppelt so lange Aufzuchtzeit und 100 % pflanzliche Ernährung ohne Gentechnik entwickelt das Fleisch einen einzigartigen Geschmack und eine besonders feine Struktur.

LAMM

MERINO LANDSCHAFE AUS DEM LANDKREIS

Regionaler geht's nicht: Die Lämmer von Josef Völk kommen aus Weil bei Landsberg. Sie weiden von Frühjahr bis Spätherbst im Freien. Größtenteils „mähen" sie dabei die Solarfelder der Umgebung – Win-win für Ökonomie und Ökologie! Im Winter darf die Herde von Josef Völk in den warmen Stall, wo sie nur selbst angebautes und regionales Futter bekommt.

GUT ZU WISSEN

Schafe sind „Feinschmecker" und fressen nur, was ihnen schmeckt und gut tut.
Dies wirkt sich natürlich auch auf die Fleischqualität aus.

KALB

KÄLBER AUS STROH-HALTUNG IM ALLGÄU

Auch die Milchkälber von Andi Völk in Oberostendorf dürfen sich in ihrem Außenklimastall auf Stroh betten. In dem fortschrittlichen Allgäuer Milchbetrieb sind die Kälber in kleinen Gruppen zusammen, bekommen ausschließlich Muttermilch (keinen Milchersatz) und haben Raufutter und Wasser frei verfügbar. Andi Völk beliefert uns exklusiv mit seinen Kälbern.

GUT ZU WISSEN

Ohne Kalb – keine Milch, Butter oder Käse. Denn jede Milchkuh muss einmal im Jahr kalben, um Milch für die Herstellung von Molkereierzeugnissen liefern zu können. Kalbfleisch ist ein besonderer, exquisiter Genuss – nicht für alle Tage, aber hin und wieder darf man ihn sich gönnen.

DRY AGER / CARNEDOR

EINKAUFSERLEBNIS DER BESONDEREN ART

Dry Aging ist Kult – nicht nur für Steak-Enthusiasten die höchste Form der Fleischveredelung. Als „Eingefleischte“ widmen wir uns dieser alten handwerklichen Methode mit großer Begeisterung: Während der wochenlangen Trockenreifung in dem Spezialklima des „Carnedor“ verliert das Fleisch allmählich Wasser und konzentriert so seinen Geschmack. In unserem gläsernen Reifeschrank in der Filiale Am Penzinger Feld, können Sie unserem besten Qualitätsfleisch dabei zusehen.

IRISH PRIME BEEF

UNSERE ÜBERZEUGUNG: QUALITÄT UND REGIONALITÄT

Unsere Dry Aged Rindersteaks sind sehr beliebt und gefragt – das freut uns natürlich! Doch allein mit unserer hauseigenen Schlachtung können wir der Nachfrage nicht mehr nachkommen, da wir aus Überzeugung stets das ganze Tier verarbeiten und nicht nur für Rinderrücken schlachten können. Deshalb sind wir in diesem Bereich auf Zukauf angewiesen. Bislang haben wir deutsches Fleisch von einer landwirtschaftlichen Erzeugergemeinschaft zugekauft und weiter veredelt. Doch wir legen Wert auf gleichbleibend hohe Qualität, reine (auch seltene) Fleischrinderrassen und kombinierte Weidehaltung. Dieser Anspruch hat uns weitergeführt – weil wir in Deutschland noch nicht soweit sind: zu irischem Premiumfleisch.

BESTE RINDERRÜCKEN AUS IRLAND

Unser neuer Lieferant ist ein mittelständischer Familienbetrieb in Irland, der unseren Ansprüchen an Tierhaltung und Fleischqualität voll gerecht wird. Und was uns wichtig ist: Wir beziehen das Fleisch direkt von dort - ohne Zwischenhandel!

DRY AGED CUTS

ZENIT DER ZARTHEIT

Ab vier Wochen Reifezeit im Dry Ager hat das Fleisch seine volle Zartheit erreicht und bildet sein typisches Aroma aus. Wir veredeln unsere speziell dafür selektierten Rinderrücken deshalb mindestens sechs Wochen lang in unserem Carnedor. Die edlen Cuts eines Rinderrückens sind Porterhouse-Steak, T-Bone-Steak und Rinder-Kotelett.

PORTERHOUSE-STEAK

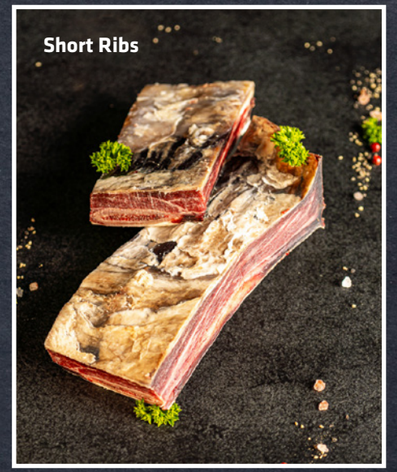
Der König unter den Steaks: Der „T-Knochen" teilt das Roastbeef und das Filet. Beim Porterhouse-Steak muss der Filetanteil im Durchmesser wenigstens 2,5 cm betragen. Übliche Dicke zwischen 3 und 5 cm.

T-BONE-STEAK

Der Kundenliebling ist dem Porterhouse-Steak ähnlich, hat aber einen kleineren Filetanteil. T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak sind wahre Raritäten, da ein ganzes Tier nur maximal sechs bis acht Stück liefert.

RINDER-KOTELETT

Das Rinder-Kotelett wird aus dem Rückenstück ohne Filetanteil geschnitten und ist üblicherweise 3 bis 4 cm dick. Es ist mit feinen, fast gleichmäßigen Fettadern durchzogen.



DRY AGED CUTS

TOMAHAWK-STEAK

Den Namen verdankt es seiner optischen Ähnlichkeit zum berüchtigten Indianerbeil: das Tomahawk-Steak. Es ist im Grunde ein Rib-Eye-Steak mit langem Rippenknochen und gilt als das „Männer-Steak" schlechthin, da es wenigstens 1200 g auf die Waage bringt.

SHORT RIBS

Die Querrippe aus dem vorderen Teil des Rindes eignet sich nicht nur für klassisches Suppenfleisch: Ihr Kern mit dem superzarten aufliegenden Muskel kommt bei uns drei bis vier Wochen in den Dry Ager und entwickelt ein unglaubliches Geschmackserlebnis. Dünn aufgeschnitten perfekt zum Kurzbraten, dicker geschnitten oder am Stück zum Smoken.

SCHWEINE-KOTELETT

Üblicherweise hat das Rind beim Dry Aging die „Schnauze" vorn. „Warum eigentlich?", haben wir uns gefragt. Denn auch hochqualitatives Schweinefleisch entwickelt durch das Trockenreifeverfahren unnachahmliche Geschmacks-Highlights. Unsere Strohschweine eignen sich hervorragend dafür. Probieren Sie es aus! Es könnte das beste Kotelett sein, das Sie je gegessen haben.

Fertig gereift, schneiden wir unsere Cuts immer frisch auf.
Wir bieten sie aber auch schockgefrostet direkt aus unseren Tiefkühlschränken an.

SCHOCKFROSTUNG

VORTEILE STATT VORURTEILE

Die schockgefrosteten Fleischspezialitäten, die Sie bei uns erhalten, haben nur Vorteile: Da das Fleisch auf den Punkt gereift und dann bei -40° C schockgefrostet wird, behält es seinen vollen Geschmack und alle guten Eigenschaften. Es saftet beim Auftauen nicht aus und es gibt auch sonst keinen Qualitätsunterschied zu Frischfleisch.

IDEAL FÜR BURGER-LOVER

Auch unsere Burger-Patties werden bei -40° C schockgefrostet und dadurch können wir jederzeit ein vielfältiges Burgersortiment für Sie bereithalten: Klassisch, aus reinem Rind, aber von unterschiedlichen Rassen, oder auch Wild, Lamm und andere Spezialitäten. Ideal für Sie: Die schockgefrosteten Burger-Patties können bei spontanem Bedarf direkt gefroren auf den Grill gelegt oder in der Pfanne zubereitet werden.

ZUBEREITUNGSTIPPS

FÜR STEAKS „VORWÄRTS-“ ODER „RÜCKWÄRTSGAREN“

GUT TEMPERIERT

Das Fleisch möglichst nicht direkt vom Kühlschrank auf den Grill oder in die Pfanne legen, sondern vorab herauslegen und auf Raumtemperatur bringen.

GLUT & GEWÜRZE

Wer das Steak erst ganz kurz vor dem Grillen oder Braten salzt, erhöht das Röstaroma.
Wichtig: Immer erst nach dem Garen pfeffern oder würzen, so können die Gewürze nicht verbrennen.
Die Kohlen müssen vollständig durchgeglüht sein – hochwertige Kohlen und Briketts erhöhen auch den Spaßfaktor!

GRILL ODER PFANNE?

Beides ist möglich, so lange Sie Ihr Steak möglichst kurz und heiß anbraten.
Also: hoch temperieren! Für den Herd nehmen wir gerne schwere gusseiserne Pfannen und natürlich nur hocherhitzbare Fette und Öle, wie z. B. Rapsöl oder Butterschmalz.

ZUBEREITUNGSARTEN

METHODE „ VORWÄRTSGAREN “

Hierbei braten oder grillen Sie immer erst beide Seiten an, bis die Optik passt: eine schöne, braune Kruste. Dann zum Nachgaren bei 80° bis 100°C in den Backofen oder in die Ruhezone des Grills. Je nach Dicke des Steaks zwischen 10 und 20 Minuten. Bei Steaks ab 4 cm Stärke empfehlen wir die Verwendung eines Grillthermometers. Die ideale Kerntemperatur liegt zwischen 52° und 54°C.

METHODE „ RÜCKWÄRTSGAREN “

Dabei bringen Sie das Steak erst auf Temperatur und braten oder grillen es dann scharf an. Legen Sie dazu das Steak auf den Grillrost des Backofens oder auf die zweite Ebene (Warmhaltezone) des Grills. Nicht heißer als 90°C – so bringen Sie das Steak langsam auf Temperatur.

Grillmeisterregel: Pro Zentimeter Dicke etwa zehn Minuten. Dann bei hoher Hitze in der Pfanne oder auf dem Grill knusprig braun fertiggaren.

SCHNEIDEN & WÜRZEN:

Ein Steak wird gegen die Faser in dünne Tranchen aufgeschnitten. Wer mag, salzt jetzt noch etwas nach – am besten mit Moser`s Steaksalz No. 1, weil das noch einen zusätzlichen wunderbaren Crunch verleiht. **Ihr Steak ist jetzt perfekt – wir wünschen guten Appetit!**

Metzgerei Moser GmbH | www.metzgerei-moser.de
Katharinenstr. 39 | 08191 2386 | 86899 Landsberg am Lech
Am Penzinger Feld 9 | 08191 4281971 | 86899 Landsberg am Lech