

Zero Waste Philosophie

From Nose To Tail: Zero-Waste-Philosophie

In unseren „From Nose To Tail“ Wochen, wollen wir natürlich auch ein Thema ansprechen, mit dem wir uns sehr intensiv beschäftigen: Dem Müll, der täglich bei uns in der Wegwerf-Gesellschaft entsteht.

Wir als Demeter-Betrieb versuchen natürlich so gut wie es nur geht, im Rahmen der Lebensmittelverordnungen, unseren Abfall zu minimieren.

Ein weiterer Schritt in diese Richtung, ist nun die Reifung unserer Sommeliers-Cuts im edlen Wagyu Fett, wodurch wir auf unnötigen Plastik Müll verzichten können. Dieses Verfahren wollen wir euch heute anhand eines kurzen Videos vorstellen.

Dies ist nicht der Erste und mit Sicherheit auch nicht der Letzte Schritt, auf einem Weg, den eigentlich nur alle gemeinsam gehen können!

Diese Woche haben wir wieder ein leckeres Rezept in Kombination mit einem Angebot aus unseren „From Nose To Tail“-Wochen.

Diesmal im Angebot: „Dry Aged Stielkotelett“ und „Gulasch marmoriert“ mit Rezept vom Meister und Sommelier Andreas!

[Zero Waste Philosophie](#)

► *From Nose To Tail* ► *Zero-Waste-Philosophie* In unseren „From Nose To Tail“ Wochen, wollen wir natürlich auch ein Thema ansprechen, mit dem wir uns sehr intensiv beschäftigen: Dem

Müll, der täglich bei uns in der Wegwerf-Gesellschaft entsteht. Wir als Demeter-Betrieb versuchen natürlich so gut wie es nur geht, im Rahmen der Lebensmittelverordnungen, unseren Abfall zu minimieren. Ein weiterer Schritt in diese Richtung, ist nun die Reifung unserer Sommeliers-Cuts im edlen Wagyu Fett, wodurch wir auf unnötigen Plastik Müll verzichten können. Dieses Verfahren wollen wir euch heute anhand eines kurzen Videos vorstellen. Dies ist nicht der Erste und mit Sicherheit auch nicht der Letzte Schritt, auf einem Weg, den eigentlich nur alle gemeinsam gehen können! Diese Woche haben wir wieder ein leckeres Rezept in Kombination mit einem Angebot aus unseren „From Nose To Tail“-Wochen. Diesmal im Angebot: „Dry Aged Stielkotelett“ und „Gulasch marmoriert“ mit Rezept vom Meister und Sommelier Andreas! Gute Appetit!
<http://metzgerei-dreymann.de/zero-waste-philosophie/>

Gepostet von [Demeter Metzgerei Dreymann](#) am Dienstag, 21. November 2017

Guten Appetit!