



GANZTIERVERWERTUNG AUS DER REGION



Betriebsbesichtigung Tagwerk Bio-Metzgerei & Daschinger Hof

13. November 2023 • 13:00 - 17:00 Uhr
Langenbach • Freising



Ganz oder gar nicht?

Immer mehr Gastronomien setzen auf den Trend von „Nose to Tail“, bei dem ein Tier komplett verwertet wird - von der Schnauze bis zum Schwanz.

Besonders bekannt für ihre Ganztierverwertung ist die Tagwerk Bio-Metzgerei in Langenbach. In der gläsernen Metzgerei erhalten wir spannende Einblicke in die Produktion und dürfen uns bei einer Verkostung von deren Waren überzeugen.

Als erfahrener Gastro-Lieferant von Bio-Fleisch ist die Familie Kratzer vom Daschinger Hof in Freising bekannt. Hier tauschen wir uns bei Kaffee & Kuchen dazu aus, wie Nose to Tail in der Gastronomie erfolgreich gelingt und runden den Tag mit einer Besichtigung des Hofes ab.

Programm

Moderation **Anke Neumeier**

ZU TISCH - besser iss das

Referenten **Jürgen Weig**

Metzgermeister und Betriebsleitung
Tagwerk Bio-Metzgerei

Lorenz Kratzer

Betriebsleitung & Landwirt
Daschinger Hof

Kosten

Für Teilnehmende von „ZU TISCH - besser iss das“ kostenfrei;
sonst freuen wir uns über eine Spende.

Anmeldung

Bitte bis zum 08. November 2023 per E-Mail an kontakt@zu-tisch-muenchen.de

Bitte geben Sie an, ob Sie selbst fahren, andere Personen mitnehmen könnten oder eine Mitfahrgelegenheit wünschen.