

à la bio

nachhaltig genießen in München

Noch 3 Restplätze !



Foto: Tagwerk

Führung Tagwerk Bio-Metzgerei und Daschinger Hof

23. Juni, 13:30-17 Uhr

Immer mehr Gastronomien setzen auf den Trend "Nose-to-tail", bei dem ein Tier möglichst ganz verwendet wird. Besonders bekannt dafür ist die Tagwerk Bio-Metzgerei. Hier erhalten wir spannende Einblicke in die Produktion und dürfen uns bei der Verkostung von ihren Waren überzeugen.

[zur Anmeldung](#)



Bon appétit!

Wünscht Ihre

 **Projektstelle** BUND Naturschutz
Ökologisch Essen in Bayern e.V.
Kreisgruppe München

©

Titelbilder:

Weitere Titelbilder, Icon Speiseglocke: alegra kommunikation

Genderhinweis:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.
Die verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung

**BUND Naturschutz in Bayern e.V. Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen**

Pettenkofenstr. 10a | 80336 München

Haben Sie Fragen oder Feedback? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

[Kontakt](#)

www.oekologisch-essen.de

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.

Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich hier abmelden:

[Newsletter abbestellen](#)

