



VON DER SCHNAUZE BIS ZUM RINGELSCHWÄNZCHEN

Warum dieser neue Trend schon seit jeher
unser nachhaltiges Herstellungsprinzip ist.

www.metzgerei-bode.de



Tiere sind wertvoll. Daher verwerten wir alles.

Die Wiederentdeckung dieses ursprünglichen Prinzips der Fleischverwertung schwappt unter dem Motto „From nose to tail“ (Von der Schnauze bis zum Schwanz) aus den USA und England auch zu uns herüber. Diese neue – und gleichzeitig alte – Einstellung zum Fleischessen ist als Gegenbewegung zur Fastfood-Zivilisation mit ihren anonymisierten Herstellungsverfahren und ihrer Massenproduktion zu verstehen. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und mit dem, was auf den Tisch kommt, wird für immer mehr Menschen immer wichtiger.

Kutteln, Kopffleisch, Schwarte, Herz und Hirn – immer mehr Kunden entdecken ursprüngliche Delikatessen neu!

Viele unserer Kunden werden jetzt rufen: „Was soll denn daran Trend sein? Das gab’s bei Bode doch schon immer.“ Sie haben Recht! Wir verarbeiten seit jeher das ganze Tier – zum einen aus ethisch-moralischen Gründen und zum anderen weil es einfach unglaublich lecker schmeckt. Denkt man zudem an den hohen Eisengehalt der Schweineleber oder an eine kräftigende Hühnerbrühe aus einem richtigen Suppenhuhn, dann unterstützen wir zudem die Gesundheit unseres Körpers. Gesundes Leben geht nämlich auch natürlich – ganz ohne Nahrungsergänzungsmittel.

Guten Appetit!
Ihr Markus Bode

Aus Prinzip lecker.

- Beste regionale Fleischrassen
- Rückverfolgbarkeit der Tiere
- Komplette Verwertung des ganzen Tieres
- Schonender Einsatz von Roh- und Zusatzstoffen
- Fleisch- und Wurstwaren nach alter Familientradition
- Hergestellt von stolzen Metzgern



ÖFFNUNGSZEITEN Mo. bis Fr.: 7.00 bis 18.30 Uhr, Sa.: 7.00 bis 13.00 Uhr
TAUNUSSTRASSE 16, Ecke Gartenstraße, 63225 Langen | **TEL** (06103) 21579

