

Winterzeit ist Grillzeit

Unsere Spezialität, für die Metzgermeister Meiger und sein Team seit vielen Jahren bekannt sind, ist die Beratung für das richtige Grillfleisch. Egal ob für ein zünftiges Winter-Barbecue, wo das Fleisch bis zu 12 Stunden im indirekten Holzfeuer bei niedriger Temperatur gegrillt wird, oder auch „nur“ beim normalen Steak oder Würstchen – Grillen im Winter liegt im Trend, ist lecker und macht Spaß. Namhafte deutsche Grillhersteller unterstützen Sie beim Wintergrillen mit Tipps und Rezepten. Diese können Sie natürlich auch in ihrer Metzgerei Claudius von Metzgermeister Meiger und seinem Team bekommen.