

From Farm to Table – Die Große BLOCK HOUSE DOKU

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

BLOCK HOUSE DOKU – Was steckt wirklich hinter einem perfekten Steak?

Endlich ist es soweit! Unsere neue Dokumentation ist online! Wir wollten herausfinden, warum wir bei fast jeder Produktion im BLOCK HOUSE essen und was wirklich hinter einem perfekten Steak steckt. Dafür waren wir auf den Salzwiesen aufwachen, haben die Aufzucht der Tiere begleitet, einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der Fleischverarbeitung in Hamburg geworfen und den gesamten Weg des Steaks bis in ein BLOCK HOUSE Restaurant verfolgt.

Diese Doku zeigt den kompletten Prozess. Ehrlich, spannend und mit einzigartigen Einblicken, die man als Gast normalerweise nie zu sehen bekommt.

– Welche Restaurants, Unternehmen oder spannenden Produktionen sollen wir als Nächstes dokumentieren? Schreibt eure Vorschläge unbedingt in die Kommentare! –