



# Europas erster FLEISCH-SOMMELIER

Er ist **DER EXPERTE IN SACHEN FLEISCH** und beliefert mit seinem Unternehmen „Otto Gourmet“ die besten deutschen Sterneköche. Seine Produkte überzeugen mit Qualität und Frische. Nur ein Grund, warum Wolfgang Otto Europas erster Fleisch-Sommelier ist.

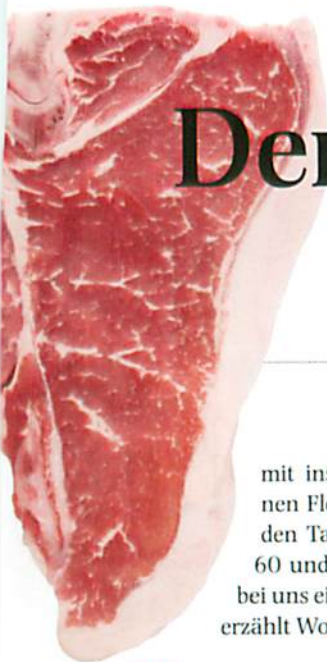
**D**er Titel wurde ihm verpasst und treffender könnte er nicht sein: Seitdem Wolfgang Otto mit außergewöhnlichen Fleischspezialitäten wie einer 4er-Kombination von der Ibérico-Presa (Schulter) oder der Katalanischen Seegurke, dem derzeit teuersten Produkt auf dem Markt, die 120 Gäste beim diesjährigen „Rheingau Gourmet Festival“ begeistert hatte, ist er als „der Fleisch-Sommelier“ bekannt. „Eine Bezeichnung, die es als solche noch nicht gibt, aber vom Verständnis her durchaus korrekt ist“, so der Inhaber des Unternehmens „Otto Gourmet“. „Ich verstehe mich als Pendant zum Weinsommelier. Damit der Gast nicht nur das Getränk, sondern auch das Gericht entsprechend wertschätzen lernt.“

Wolfgang Otto verfügt über ein einzigartiges Know-how, was Fleisch betrifft. In ganz Europa vertrauen die besten Köche

wie Juan Amador oder Sven Elverfeld auf die Produkte von „Otto Gourmet“.

Dabei war es sein Bruder Stephan, der 2004 den Grundstein zum heutigen Erfolgsunternehmen legte. „Mein Bruder, der damals in New York in einer Unternehmensberatungsfirma arbeitete, legte ein Steak auf seinen Grill. Ein Geschmackserlebnis: unbeschreiblich und bewusstseinswandelnd. Sofort rief er mich an und erzählte mir von seiner neuen Entdeckung. Von diesem Moment an wollten wir diese einzigartige Fleischqualität auch nach Deutschland bringen“, erinnert sich Wolfgang Otto. Der Rest ist Geschichte. Gemeinsam mit dem weiteren Bruder Michael bauten sie die Garage ihrer Eltern in ein Kühlhaus um und importieren das erste 200-Kilogramm-Wagyrind.

Heute beliefert „Otto Gourmet“ 1200 Gastronomen und 10.000 Privatkunden



# Der Geschmack ist essenziell

Was ein Fleisch-Sommelier können muss.

mit insgesamt 100 Tonnen Fleisch pro Jahr. „Jeden Tag gehen zwischen 60 und 400 Bestellungen bei uns ein, je nach Saison“, erzählt Wolfgang Otto.

Auch das Schlachtagalter ist ein wichtiger Punkt. Der Unterschied lässt sich leicht bei Lamm feststellen: Nur ein Lamm im Alter von sechs Monaten kann dem Fleisch den subtilen, feinen Lammgeschmack geben. Ist das Tier älter, dominiert der typische

Lammgeschmack zu penetrant.

Das letzte Kriterium ist die Veredelung des Fleisches, wie zum Beispiel die Trockenreifung. „Das gibt dem Fleisch eine extra Nuance“, erzählt Wolfgang Otto.

Erst wenn diese fünf Qualitäts-

kriterien erfüllt sind, ist das Fleisch qualitativ hochwertig genug, um über „Otto Gourmet“ den Weg zum Kunden zu finden.

## Otto Gourmet

Preisliste beziehungsweise Bestellmöglichkeiten unter:  
Tel.: +49 (0)24 52/97 62 60  
Fax.: +49 (0)24 52/976 26 12  
oder auf [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

“  
**Für mich muss Fleisch einfach nach Fleisch schmecken: ursprünglich und puristisch, so wie zu Großmutterns Zeiten.**

Wolfgang Otto

Sein Businesskonzept geht auf: „Erlesene Fleischspezialitäten mit Expresslieferung innerhalb von 24 Stunden, von Dienstag bis Samstag online, telefonisch oder per Fax zu bestellen“. Immer im Fokus: die Qualität des Produkts. „Jedes Fleisch muss fünf Qualitätskriterien erfüllen“, erklärt Wolfgang Otto.

## Die Qualitätskriterien

Zuerst achten sie auf die Person, die hinter dem Produkt steht. Ähnlich wie beim Wein der Winzer ist hier der Züchter gefragt. Er muss eine Persönlichkeit sein, die mit Leib und Seele bei der Arbeit ist. „Das merke ich in der Qualität der Produkte, denn er erfüllt dann auch die weiteren Kriterien und lebt für seine Arbeit“, so Wolfgang Otto.

Die zweite Voraussetzung für qualitativ hochwertiges Fleisch ist die Fleischrasse. Hier ist die genetische Veranlagung der Tiere gemeint, denn nicht jedes Tier ist von Haus aus zum Verzehr geeignet.

Ein wesentliches Kriterium ist auch die Fütterung der Zuchttiere. „Es macht einen riesigen Unterschied, ob ein Ibérico-Schwein mit oder ohne Eicheln gefüttert wird. Das schmeckt man auch“, erklärt Wolfgang Otto. Bekommen die Tiere ihr Futter auf der Almweide, so hat das einen geschmacklichen Einfluss auf das Fleisch.



## FLEISCH UND WEIN

Wolfgang Otto, Fleischexperte und Deutschlands erster Fleischsommelier, hat sich sein Wissen selbst angeeignet. Hier spricht er über die Wichtigkeit und Zukunft von Fleischsommeliers als sinnvolle Ergänzung zu Weinsommeliers.

**ROLLING PIN:** Warum sind Sie Fleischsommelier?

**Wolfgang Otto:** Mir ist es wichtig, eine höhere Sensibilität für das Produkt Fleisch zu schaffen. Der Genießer soll schmecken, wenn das Stück auf dem Teller intensiver oder nussiger schmeckt und auch das Geschmackserlebnis der Fleischgerichte stärker wahrnehmen können.

**RP:** Wie meinen Sie das?

**Otto:** Ich verstehe es als Pendant zum Weinsommelier. Damit der Gast nicht nur das Getränk, sondern auch das Tellergericht entsprechend wertschätzen lernt. Leider gibt es noch keine offizielle Ausbildung zum Fleischsommelier. Aber wir bei Otto Gourmet betreiben die „Perfect Meat Academy“, wo wir Fleischquerverkostungen anbieten. Daraus entstand auch die Idee für unseren Fleischsommelier.

**RP:** Wie verläuft eine Fleischverkostung?

**Otto:** Ähnlich wie eine Weinverkostung. Wir geben unser Wissen zum Thema Fleisch weiter und erklären alles von der Herkunft bis zum Geschmack. Aber auch das praktische Verständnis ist wichtig. Darum verkosten wir fünf bis sieben Fleischsorten. Kaum jemand weiß, dass es beim Rind unterschiedliche Geschmacksnuancen gibt.

## zur person

**WOLFGANG OTTO,**  
MARKETING- UND VERTRIEBS-  
MANAGER, OTTO GOURMET

Er gilt als einer der führenden Fleischexperten Europas, schreibt Kochbücher und gibt sein Wissen gerne bei TV-Kochshows weiter. Wolfgang Otto ist Europas erster Fleischsommelier.  
[www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)