

# Exklusiv ist nicht gut genug

STEAKS VON AMERIKANISCHEN WAGYU KOBE RINDERN ODER EDLE STÜCKE VON SPANISCHEN SCHWARZSCHWEINEN – OTTO GOURMET FÜHRT NUR FLEISCH DER ABSOLUTEN PREMIUM-KLASSE.

„**U**ns interessiert bei einem Produkt in erster Linie die Qualität. Wir wollen Züchter, die ihre Arbeit lieben und die aus Freude ihr Bestes geben“, erläutert Wolfgang Otto die Philosophie von Otto Gourmet. „Nur so sind wir in der Lage, die saftigsten, schmackhaftesten und zartesten Fleischprodukte anbieten zu können.“ Eine kompromisslose Produktauswahl und die Verbindung zu den weltweit besten Züchtern und Lieferanten ergeben eine Basis, auf die schon jetzt Spitzenköche und Feinschmecker aus ganz Deutschland vertrauen. Die gewissenhafte Auswahl der Fleischlieferanten ist der Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie. Ständig ist einer der drei Brüder, Michael, Wolfgang oder Stephan Otto, unterwegs, auf der Suche nach hochwertigsten Lebensmitteln.

## FÜNF KRITERIEN FÜR GUTES FLEISCH

Die Produkte von Otto Gourmet repräsentieren das Fleisch der edelsten Rassen weltweit. Die Züchter werden vor Ort ausgewählt und nur mit den Besten arbeiten die drei Brüder aus Heinsberg direkt zusammen. Für das Wohlbefinden der Tiere und den exzellenten Geschmack deren Fleisches erhalten die Tiere nur artgerechtes und natürliches Futter. Die Schlachtung erfolgt so stressfrei wie möglich und – maßgeblich für den Geschmack – genau im richtigen Alter der Tiere. Das Fleisch ist feinfasrig mit optimaler Marmorierung. Hat das Fleisch nach der Schlachtung den optimalen Reifegrad erreicht, wird es schockgefrostet beziehungsweise frisch verpackt. Der direkte Kontakt zum Züchter schafft Vertrauen und hohe Transparenz. Jedes Stück Fleisch kann jederzeit zu seinem Ursprungsort (Zuchtbetrieb und Tier) zurückverfolgt werden.

## BESTE QUALITÄT BIS ZUM TELLER

Auf der Homepage können die Feinschmecker oder Spitzengastronomen bestellen. Hier stehen alle Produkte rund um die Uhr zur Verfügung. Wer noch Ideen benötigt, wie er das Fleisch zubereiten soll, findet hier unter anderem Rezepte von Stefan Marquard oder Claudio Urru zum



**LUKULLISCHES TRIO.** Michael, Wolfgang und Stephan Otto haben sich mit ihrer Geschäftsidee durchgesetzt und beliefern in Deutschland sieben von neun Drei-Sterne-Köchen und viele private Feinschmecker.

Nachlesen und -kochen. Der klassische Versandkatalog „Gutes Fleisch“ unterstreicht in Optik und Inhalt die Exklusivität der Produkte. Er enthält neben den Produkten deren Herkunftsgeschichte und Portraits der Züchter. Rezeptideen und Kurzportraits von ausgewählten Spitzenköchen runden den hochwertigen Inhalt ab.

Die erlesenen Produkte kommen von Züchtern aus der ganzen Welt. Um die Qualität und Frische der Produkte bis zum Transport nach Deutschland zu erhalten, wird die Ware noch vor Ort schockgefrostet. So werden Aroma, Vitamine und weitere Inhaltsstoffe der Produkte „eingeschlossen“, das natürliche Bakterienwachstum auf ein Minimum beschränkt. Bei sachgerechtem Auftauen und bei der Zubereitung entfaltet sich der volle Geschmack der edlen Fleischstücke. ◀

## » INFORMATIONEN

Mehr Informationen zu Otto-Gourmet erhalten Sie unter:  
▶ [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)