

Edles für verwöhnte Gaumen

Das Heinsberger Unternehmen **Otto Gourmet** ist international als **Lebensmittelvertrieb** aktiv. Seine Spezialität sind **exklusive Fleischsorten**, vor allem Produkte vom Kobe Rind.

VON CARSTEN PREIS

HEINSBERG Voraussetzung für eine erfolgreiche Selbstständigkeit ist eine Geschäftsidee, die einen von der Konkurrenz am Markt abhebt, oder sogar einzigartig macht. Die Idee von Otto Gourmet aus Heinsberg, eines inzwischen international tätigen Lebensmittelvertriebs im obersten Sterneküchenbereich, ist im wahrsten Sinne des Wortes weit hergeholt. Denn sie begann mit dem Unternehmensberater Stefan Otto, der in den USA auf das wahrscheinlich edelste Rindfleisch der Welt stieß und half, es nach Europa zu bringen.

Kontakte in die USA geknüpft

Der Kontakt zum Rindfleisch sei ein reiner Glücksgriff gewesen, erzählt Wolfgang Otto, der in Heinsberg die Geschäfte und das Marketing leitet. Durch seine vielen Geschäftsessen sei sein Bruder zur Verkostung des so genannten Wagyu Kobe Rindes gekommen. Begeistert habe sein Bruder ihm daraufhin vom besten Fleisch der Welt berichtet und den Kontakt zu dem in den USA herausragenden Züchter Dan Morgan hergestellt. Dann tingelten beide testweise mit Proben durch die Londoner Gastronomie und verkauften Sterneköchen Proben.

Dass es für so edles Fleisch einen Vertriebspartner in Europa gibt, verbreitete sich darauf durch Mundpropaganda immer weiter. Heute hat die Firma nicht nur das Standbein Rindfleisch, auch edelstes Lamm, Wild, Geflügel und Seafood gehören nach ausgiebigen

Qualitätstests befreundeter Spitzenköche zum Sortiment, alles direkt vom Züchter. Von denen spricht Wolfgang Otto in den höchsten Tönen, denn die sorgen mit unglaublichen Aufwand und ihre bedingungslos auf Qualität gezielten Einstellung dafür, dass Filetstücke vom Rind oder Wild teils weit über 200 Euro pro Kilo wert seien, sagt Otto.

Die eigentliche Leistung seines Unternehmens liege darin, Aufklärungsarbeit zu leisten, um aus diesen hochwertigen und damit auch teuren Produkten Marken zu machen und einen Absatzmarkt für sie



Der **Vertrieb** von ausgewählt **hochwertigem Fleisch** für die gehobene Gastronomie ist eine Domäne von Otto Gourmet. Mitarbeiterin Sandra Klassen bei der Zusammenstellung einer Warensendung. RP-FOTO: GÜNTER PASSAGE

INFO

Otto Gourmet

Inhaber Gebrüder Michael, Stefan und Wolfgang Otto; zehn weitere Mitarbeiter gehören der Firma an.

Filialen In Deutschland acht Otto Gourmet Shops, über die die exklusiven Waren zu bekommen sind.

Kontakt Informationen zu Produkten von Otto Gourmet im Internet unter:

www.otto-gourmet.de

zu finden, sagt Otto. Das funktioniert immer besser. Sieben von landesweit neun Dreisterne-Köchen verwenden Otto-Produkte.

Ehrgeizige Ziele

900 Gastronomiebetriebe im gehobenen und Spitzenbereich beliefert das seit 2004 bestehende Unternehmen in deutschland- und europaweit. Dazu kommen 5000 meist sehr ambitionierte Privatkunden. Eine langfristige Positionierung als internationaler Spitzen-Händler und 100 Prozent Wachstum in diesem Jahr, nennt Otto selbstbewusst als Ziele.