



RATGEBER
Fleisch-
versand

KOMMT PER POST

FLEISCH BESTELLEN PER INTERNET? Das ist richtig praktisch: Drei Klicks, schon kommt das Steak per Post. Sind die digitalen Fleischlieferanten eine Alternative zum Metzger um die Ecke?

Fleisch der Spitzenklasse“, „Beste Qualität“, „Gourmetfleisch in Premiumqualität“, „Qualitativ hochwertig“: Mit vielversprechenden Worten versuchen inzwischen eine ganze Reihe Anbieter, schmackhafte Steaks per Internet an den Mann (und die Frau) zu bringen. Otto Gourmet, Gourmondo, Gourmetfleisch und Gourmet Star zielen auf anspruchsvolle Kunden, die keine Wurst von der Stange wollen, sondern Lust auf Ungewöhnliches haben.

Die Idee der Fleischversender ist super: Anmelden, auswählen, bestellen, bezahlen

– das war’s. Zum vereinbarten Zeitpunkt steht dann der Mann vom Lieferservice mit dem gut gekühlten oder gefrostenen Steak-Paket vor der Tür. Die Auswahl reicht je nach Anbieter von Kamel bis Lamm, vom sündhaft teuren, handgekrauteten Wagyu-Rinderfilet für 598 Euro pro Kilo (siehe Seite 8) bis zum Standard-Nackstück vom gemeinen Hausschwein.

Für alle, die bis zum nächsten Qualitätsmetzger eine halbe Tankfüllung verfahren müssten oder die Fleischtheke ihres Haus-

schlächters komplett durchprobiert haben, ist das Online-Steak also ein Segen. Keine Laufereien, kein Einkaufsstress – „Click & Grill“ sozusagen.

Doch wie frisch und schmackhaft ist das geordnete Fleisch? Stimmt die Kühltemperatur auch nach langen Fahrten quer durch die Republik, kommt die Ware pünktlich? Ist die hygienische Qualität einwandfrei? Diese Fragen haben wir gemeinsam mit dem Hamburger Spitzenkoch und Küchendirektor Thomas Wilken vom Atlantic-Hotel Kempinski überprüft. Zudem haben wir alle Proben an ein zertifiziertes Lebensmittellabor übergeben – und das war auch gut so, denn nicht alle Prüfergebnisse fielen besonders appetitlich aus.

Wer die Krone des besten Online-Fleisch-Shops errang, lesen Sie hier. *[gs/asa]*



OTTO GOURMET

„Die beiden bestellten Fleischstücke sind sehr zart und haben sehr viel Geschmack – insgesamt haben wir hier ein absolutes Top-Produkt!“

THOMAS WILKEN, KÜCHENDIREKTOR
HOTEL ATLANTIC KEMPINSKI, HAMBURG



Hier liegt eine ganz besondere Lieferung auf dem Tisch: Dry-aged-Beef – also besonders lange am Knochen gereiftes Entrecôte und Roastbeef vom Hereford-Rind aus Irland. Beide Schnitte reifen 21 Tage; das macht sie mürbe und verspricht besondere Zartheit. Die gefrosteten Stücke waren perfekt gekühlt und prima verpackt.

Die Bestellseiten von Otto Gourmet sind übersichtlich gestaltet, der Shop liefert eine Reihe Infos zu den Fleischarten und verschiedenen Schnitten. Das Angebot umfasst Dry-Aged-Schnitte vom Rind (Hereford Prime Irish Beef, American Beef und teilweise Wagyu) sowie Steak-Klassiker von vier verschiedenen Rinderarten und vom Kalb. Als besondere Delikatesse gibt's Fleisch, das nach der „Luma“-Methode oder mit speziellen Schimmelpilzkulturen gereift ist. Außerdem sind Bison, Schwein, Geflügel, Lamm, Wild und Meeresfrüchte zu haben.

Die Bestellung war entsprechend schnell und bequem erledigt: Nach der Einrichtung des Kundenkontos orderten wir das Probierpaket „Hereford Prime Dry Aged“ für 99 Euro. Das enthält je zwei Packungen mit Ribeye- und Striploin-Steaks. Die Bestellung terminierten wir auf einen bestimmten Vormittag (9,90 Euro Versandkosten; Samstagslieferung kostet allerdings 32 Euro extra).

Zum gewünschten Liefertermin stand der Paketbote pünktlich vor der Tür, man kann also verlässlich planen. Super: Die schockge-



frosteten Fleischstücke waren sorgfältig mit Eispaketen im Styroporkarton verpackt. Die Temperatur der Steaks lag um -11 °C, die Frostkette funktioniert also. Nach dem Auftauen zeigte sich das Fleisch dunkelrot und kräftig marmoriert.

Bei rund 400 °C in einem „Big Green Egg“ zauberte der Profikoch Thomas Wilken schnell ein appetitliches Branding auf die Steakseiten. Nach ein paar Minuten Ruhezeit hatten wir dann ein seltenes Erlebnis: Das Fleisch schmeckte einfach köstlich. Da auch die Laborergebnisse stimmten, holte sich Otto Gourmet den Testsieg.

OTTO GOURMET



Seit 2005 verschickt das Unternehmen der Gebrüder Otto spezielles Fleisch an Privat- und Geschäftskunden. Die Idee zum Service „Fleisch per Post“ übernahmen die Firmengründer aus den USA. Im Shop gibt's mehr als 600 Cuts und Grammaturen, außerdem eine Reihe ausgefallener Gourmetprodukte wie etwa englisches Meersalz. Zudem ist diverse Grill-Hardware erhältlich. Otto Gourmet erzielt nach eigenen Angaben mit rund 50 Mitarbeitern einen Umsatz „im siebenstelligen Bereich“.

LABORTEST: ALLES OKAY

Ein Jammer, dass das Labor die wertvollen Fleischstücke ohne Rücksicht auf die so entgehenden Geschmacksfreuden zerteilen, zerhackeln, unter die Lupe nehmen und eintüten musste! Aber sei's drum, die Gesundheit ist wichtiger. Und da ließ sich Otto Gourmet nichts vormachen: Alle geprüften Parameter lagen im grünen Bereich und somit weit entfernt von Richt- oder Alarmwerten. Die Proben hätten bedenkenlos verzehrt werden können. Dank dieses sehr guten Ergebnisses und des hervorragenden Geschmacks der gegrillten Steaks spielte sich der Versandhändler locker an die Spitze.



BEURTEILUNG

	OTTO GOURMET	GOURMONDO	GOURMET STAR	GOURMETFLEISCH
Seitenhandlung:	einfach	einfach	einfach	einfach
Zahlungsarten:	wenige (unkomfortabel) (nur per Kreditkarte: MasterCard, AMEX, Visa)	viele (komfortabel) (Vorkasse, Bankeinzug, Kreditkarte, Sofortüberweisung, PayPal)	viele (komfortabel) (Vorkasse, PayPal, Rechnung ab der dritten Order, per Nachnahme zzgl. 9,95 Euro)	viele (komfortabel) (Kreditkarte, PayPal mit 39 Euro Mindestwert, Sofortüberweisung)
Versanddauer:	24 Stunden, zum nächsten Werktag bei Bestellung bis 13.00 Uhr, wenn Ware verfügbar	1-2 Tage, auch am Samstag ohne Aufpreis	Nur Bestellungen bis Dienstag 9.00 Uhr werden noch in derselben Woche zugestellt	24 Stunden, zum nächsten Werktag bei Bestellung bis 12.00 Uhr
Versandextras:	Samstagszustellung zzgl. 32 Euro	Wunschtermin geht nur in Verbindung mit Expressversand für 15,00 - 19,90 Euro (je nach Bestellwert)	Terminversand kostet 19,95 Euro extra. Samstagszustellung nochmals 10 Euro extra.	Samstagszustellung zzgl. 19 Euro
Wunschzeit-Lieferung möglich:	ja	ja	ja	ja
Sendungsverfolgung:	ja	ja	ja	ja
Verpackung:	aufwendig	aufwendig	aufwendig	aufwendig
Temperatur:	-11 °C	-0,4 bis 1,4 °C	-4,6 bis 3,1 °C	3,4 bis 4,8 °C
Aussehen der Produkte:	gut	gut	gut	gut
Laborergebnisse:	okay	durchwachsen	bedenklich	okay
Geschmack:	sehr gut	durchwachsen	sehr gut	durchwachsen
Kontakt:	Tel. 02452 / 97 62 60 www.otto-gourmet.de	Tel. 0511 / 96 15 91 38 www.gourmondo.de	Tel. 04347 / 71 01 10 www.gourmetstar.de	Tel. 02166 / 96 86 49 www.gourmetfleisch.de



LABORUNTERSUCHUNGEN

