

# TOLLES FLEISCH PER POST

## STEAKS & CO

### GENUSSHANDWERKER

[www.genusshandwerker.de](http://www.genusshandwerker.de)

Hier gibt es ausgezeichnete Schnitte hochwertiger Fleischsorten. Im Angebot: Porterhouse-Steak vom Simmentaler Rind, Bavette (hinteres Lappenstück der Lende) vom Charolais-Rind oder Filet vom edlen Wagyu. Außerdem: Geflügel und Fisch.

*Versand: € 12; ab € 150 Warenwert versandkostenfrei*

### GOURMETFLEISCH

[www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)

Der Versender, hinter dem das traditionsreiche Familienunternehmen Schulte & Sohn aus Mönchengladbach steht, hat sich auf Premiumfleisch spezialisiert. Das Sortiment reicht vom American Beef über Steaks vom Simmentaler, vom Charolais- und vom Wagyu-Rind sowie *dry-aged* Irish Gold Beef von Hereford-Rindern. Dazu kommen Filets vom Ibérico-Schwein und Keulen vom irischem Lamm. Grillsaucen gibt es ebenfalls.

*Versand: € 9 (Mindestbestellwert € 39); ab € 150 Warenwert versandkostenfrei*

### GOURMONDO

[www.gourmondo.de](http://www.gourmondo.de)

Irisches Angus-Rind, argentinisches Entrecote oder französisches Charolais-Rind: Gourmondo bietet internationale Fleischspezialitäten in guter Qualität und verschiedenen Schnitten. Zusätzlich gibt es Grillwurst.

*Versand: € 4,90; ab € 75 Warenwert versandkostenfrei*

### MYCOW

[www.mycow.de](http://www.mycow.de)

Alles bio, heißt es bei Susanne Marx. Das hochwertige, schmackhafte Rindfleisch stammt von Höfen aus Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg, die im Porträt vorgestellt werden. Zur Auswahl stehen unterschiedliche, zum Teil seltene Rassen (Auerochse, Charolais, Fleckvieh-Limousin,

Salers) sowie Schweinefleisch und Lammfleisch. Geliefert wird in Paketen (von „Family“ bis „Premium“) à 5 Kilo, die bewusst verschiedene Fleischteile enthalten (nicht nur Steaks), die ein Tier bietet, etwa Rouladen, Beinscheiben, Roastbeef.

*Versand: € 15 (per Express), Lieferung gegen Vorkasse*

### OTTO GOURMET

[www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

Die Otto-Brüder aus Heinsberg bei Dortmund bieten deutsche und internationale Top-Qualität bei Fleisch und Geflügel, die lange Zeit der Spitzengastronomie vorbehalten war: amerikanisches Wagyu Beef, Steaks vom toskanischen Chianina-Rind, Filets vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, Koteletts vom Ibérico-Schwein und Lammkeulen aus dem Limousin, aber auch Grillwürste. Außerdem gibt es hier das ungewöhnliche „Luma“-Fleisch aus der Schweiz (siehe auch Seite 68). Dafür impfen der Biotechnologe Lucas Oechslin und sein Partner Marco Tessaro hochwertiges Schweizer Fleisch mit einem Edelschimmelpilz und lassen es vier bis acht Wochen lang am Knochen reifen. Vor dem Verkauf wird der Pilz, der sich auf der Oberfläche gebildet hat, großflächig abgeschnitten. In der Schweiz sind die beiden Jungunternehmer mit ihrem Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sehr erfolgreich, etliche Top-Köche verwenden „Luma“-Ware. Der Name ergibt sich übrigens aus den Vornamen der Firmengründer.

*Versand: € 9,90; ab € 150 versandkostenfrei*

Haben Sie Feuer gefangen? Mehr zum Thema „Grillen für Genießer“ steht in unserem Bookazine. Bezug: [www.derfeinschmecker-shop.de](http://www.derfeinschmecker-shop.de); € 9,95

## EXTRAWÜRSTE

### Coburger Bratwurst

Die Leckerbissen der Metzgerei „Thein“ werden aus Fleisch von Tieren aus der Region Coburg hergestellt.

Nicht fett und besonders schmackhaft.

*Versand: € 2,90 bis 8,90,*

[www.frischemetzger.de](http://www.frischemetzger.de)

### Nürnberger Bratwurst

Die Nürnberger pflegen Bratwurst mit Leidenschaft. Traditionslokale wie das „Bratwursthäusle“ oder das „Bratwurstglöcklein“ versenden ihre Ware (auf der gemeinsamen Website anwählen).

*Versand: € 5,*

[www.die-nuernberger-bratwurst.de](http://www.die-nuernberger-bratwurst.de)

### Sylter Deichlammwurst

Die grobkörnige Deichwiesenschlammwurst besteht zu 100 Prozent aus Lammfleisch. Der Familienbetrieb produziert und versendet die Spezialität.

*Versand: € 8,50, Tel. 04651-314 54 oder [www.gaensehof-sylt.de](http://www.gaensehof-sylt.de)*

### Thüringer Bratwurst

Original Thüringer Bratwürste produziert die Metzgerei „Malz“ aus Greiz. Die traditionsreichen Würste gibt es in verschiedenen Varianten.

*Versand: € 6,90,*

[www.shop-fleischer-malz.de](http://www.shop-fleischer-malz.de)

