

Die besten Steaks der Welt - Kundenmagazin der Mercedes-Benz Niederlassung

Wein-Sommelier? Klar. Aber Fleisch-Sommelier? Bei den Brüdern Otto läuft alles ein bisschen anders. So überraschend die Erfolgsgeschichte anfang, so überzeugend geht sie weiter. Klasse statt Masse – ein Rezept, das aufgeht. Seit 2004 importiert „Otto Gourmet“ erfolgreich Fleisch auf Weltklassenniveau. Ein erstklassiger Genuss für Spitzengastronomen und Feinschmecker.

Es gibt Momente, die so beeindruckend sind, dass sie unser Leben in eine neue, ganz andere Richtung lenken. Bei Stephan Otto passierte dies an der Ostküste der USA – und es war tatsächlich der Biss in ein gegrilltes Rib-Eye-Steak vom amerikanischen Wagyu-Rind. Ein ähnlich zartes, saftiges und aromatisches Steak hatte er vorher noch nie probiert. Eine Frage ließ ihm nach diesem Geschmackserlebnis auf der Grillparty keine Ruhe mehr: Warum ist so ein Qualitätsfleisch eigentlich in Deutschland nur der Spitzengastronomie vorbehalten? Seine beiden Brüder Wolfgang und Michael im heimischen Heinsberg hatten nur eine Antwort darauf: Niemand bietet es an.

Erste Firmenzentrale: Eine Garage

Die drei Otto-Brüder waren sich schnell einig, gemeinsam einen hochwertigen Fleischversand aufzubauen. Zukünftig sollten alle deutschen Fleischfans in den Genuss kommen, den Stephan Otto im amerikanischen Osten erleben durfte. Sie meinten es ernst. So ernst, dass Stephan Otto seinen sicheren Managerjob in New York kündigte. Nicht nur sein Chef hielt ihn damals für verrückt. Doch die Brüder wollten ihre Vision mit größtmöglichem Einsatz umsetzen. Die Verbindung in die USA erwies sich als hilfreich: Von einem erfahrenen Rancher in Nebraska kauften die Brüder 200 Kilogramm [Wagyu-Rind](#) – die amerikanische Variante des weltberühmten Fleisches aus der japanischen Region Kōbe. Aus der Firmenzentrale in Heinsberg, einer Garage, boten sie das Fleisch zunächst deutschen Sterne-Köchen und dann zunehmend auch Privatkunden an.

Der neue Lifestyle: Fleisch in Premium-Qualität

Vom Geschmack waren alle begeistert. Allein der Preis ließ zu Beginn viele zögern. Ein Wagyu-Steak, das durch seine Fettmaserung besonders zart und saftig ist, kann bis zu 72 Euro kosten. Doch heute wollen immer mehr Feinschmecker das beste Steak der Welt auf den Grill legen. Über 40.000 Privatkunden, viele 3-Sterne-Köche Deutschlands und fast 1.000 Spitzengastronomen bestellen nun ihr Fleisch bei [Otto Gourmet](#). Neben den Edel-Steaks von der Morgan-Ranch in Nebraska finden sich im Sortiment längst auch Schulterstücke des spanischen Ibérico-Schweins, Premium Hereford Beef aus Irland und Bressehühner vom bekannten französischen Züchter Miéral. Alle Züchter, die Fleisch für Otto Gourmet liefern, achten sehr genau auf eine respektvolle und artgerechte Tierhaltung. Regelmäßige Besuche bei den Züchtern haben in den letzten Jahren eine enge Verbindung und vollstes Vertrauen in die Qualität geschaffen. Ein Erfolgsrezept, das für die fleischbegeisterten Brüder aus Heinsberg wahrlich aufgeht.



Die pure Leidenschaft für Fleisch vereint die Brüder Michael, Wolfgang und Stephan Otto.

Previous











Next

1/6

Stephan Otto lässt sich in Nebraska (USA) die Rinderherde des Züchters Dan Morgan zeigen.



- **Perfekt Meat Academy:** In Heinsberg bietet Otto Gourmet regelmäßig Koch- und Grillevents an. Privatkunden und Profis stehen gemeinsam an Herd oder Grill und teilen die Leidenschaft für exklusives Fleisch.
- **Website:** www.otto-gourmet.de

Das Beste für Grill und Herd