

Silikonbänder

Bestellen >



pdca BIG

[Startseite](#)[Newsletter](#)[Impressum/Datenschutz](#)

Tuttiisensi

 Informationen für Genießer

Tutti i Sensi

Zehn Jahre und kein bisschen Müde: Otto Gourmet feiert Jubiläum

Veröffentlicht von dcg am 13/06/2015

[Kommentare ansehen](#)[Schreibe einen Kommentar \(0\)](#)

Otto Gourmet – die Gründer

Am Anfang stand eine recht gewagte Idee. Premium-Fleisch über das Internet zu verkaufen. Als großes Vorbild diente der US-Fleischmarkt. Dort hatte Stephan Otto, einer der drei Gründer von Otto Gourmet, dieses Konzept selbst erlebt und für spektakulär befunden. Überaus beeindruckt rief Stephan Otto prompt seinen Bruder Wolfgang in Deutschland an, um von diesem geschmacks- und bewusstseinsweiternden Fleisch-Erlebnis zu berichten. Nach seinem Bruder Wolfgang steckte Stephan ebenfalls Bruder Michael, den dritten im Bunde, mit seiner ungewöhnlichen Idee an. Die Produktpalette wurde schnell gemeinsam und nach klaren Qualitätskriterien zusammengestellt, die Zielgruppe definiert: zukünftig sollten alle deutschen Fleischfans unter anderem in den Genuss von US-Wagyu Kobe Rind, spanischem Ibérico-Schwein, Chianina-Rindern aus der Toskana und den französischen Bressehühnern von Miéral kommen können.

10 Jahre später hat sich Otto Gourmet längst als Pionier für gutes Fleisch sowohl in der Top- und Sternegastronomie als auch fleischbegeisterten Privatkunden etabliert und plant unermüdlich viele weitere Zukunftsideen rund um gutes Fleisch.

Zwei Punkte standen ganz oben auf der Prioritätenliste, als die drei Brüder im Jahre 2005 ihren Online-Fleisch-Versand gründeten: die hochwertigen Produkte der Sternegastronomie jedem Feinschmecker

anbieten zu können und nur mit erstklassigem Fleisch zu handeln, das sich „von der Weide bis auf den Teller und wieder zurück“ verfolgen lässt. Als klassisches Start-Up hatten die drei Heinsberger anfangs mit einigen Hürden zu kämpfen. Ohne finanzielle Unterstützung durch hiesige Banken, nahmen die drei Ottos ihr Schicksal selber in die Hand und starteten ihr mittlerweile europaweit bekanntes Unternehmen in der Garage des Vaters. 10 Jahre später kann der Spezialitätenversand auf einen großen, namhaften Kundenstamm, 65 motivierte Mitarbeiter und einen jährlichen Umsatz im zweistelligen Millionenbereich blicken. Aktuell kümmern sich die Otto Gourmet-Mitarbeiter um circa 1.000 Köche aus der Spitzengastronomie, unter denen sich rund 170 Sterneköche befinden, sowie um rund 30.000 Privatkunden. Auch zehn der elf derzeitigen Drei-Sterne-Köche Deutschlands gehören zu den Bestellern des Familienbetriebs um die drei Heinsberger Brüder Stephan, Michael und Wolfgang Otto.

Von Anfang an dabei, sozusagen Züchter der ersten Stunde, ist Dan Morgan. Der kernige Rancher aus dem US-Staat Nebraska ist der erste Wagyu Beef-Züchter Amerikas und hält Otto Gourmet seit 10 Jahren die Treue. Die hochwertigen Wagyu-Beef-Produkte von seiner Morgan Ranch genießen sowohl in der Spitzengastronomie als auch bei Privatkunden ein hohes Ansehen. Neben weiteren ausgewählten Züchtern wie Geflügelikone Jean-Claude Miéral aus Frankreich, LiVar-Schweinezüchter Frans de Rond aus Holland oder Ibérico-Fleischlieferant Garimori aus Spanien haben einige renommierte Köche in den letzten Jahren als Produktpaten Otto Gourmet ihren Namen und Gesicht geliehen. Ob Cornelia Poletto, Nils Henkel, Dieter Müller oder Stefan Marquard – die Liste der Otto Gourmet Unterstützer und Partner ist stattlich an Namen und Größe. Als Fleischbotschafter haben die drei Otto-Brüder darüber hinaus einige unbekannte Zuschnitte für den deutschen Gaumen salonfähig gemacht, das Thema Grillen und Fleischkunde in unzähligen Kursen interessierten Fleischfreunden näher gebracht und auf den wichtigen Gastro- und Food-Events deutschland- und europaweit Flagge für gutes Fleisch aus artgerechter Haltung gezeigt. Auch die komplette, nachhaltige und respektvolle Verwertung des Tieres, die unter dem Namen „From-Nose-To-Tail“ einen Trend in der Foodszene ausgelöst hat, bildet einen Teil der Firmenphilosophie und wird bei Otto Gourmet von Anfang an gelebt. All dies sind Meilensteine, die im zehnten Firmenjahr nun ausgiebig gefeiert werden sollen.

Ob langjährige Stammkunden oder neue Mitglieder des im letzten Jahr gegründeten meatClubs: im Jubiläumsjahr kommen alle Fleischliebhaber auf Ihre Kosten. So hat Otto Gourmet köstliche Specials für jeden Monat zusammengestellt, die zu Jubiläumspreisen über die Homepage oder telefonisch erworben werden können.

Mit einem großen Event im firmeneigenen Fleischkompetenz-Zentrum am 4. September soll das Jubiläumsjahr dann einen feierlichen Höhepunkt finden. Zusammen mit Freunden, Partnern und Wegbegleitern der letzten 10 Jahre soll der genuss- und ereignisreiche Weg des Unternehmens zelebriert werden. Zahlreiche Sterne- und Spitzenköche wie Klaus Erfort (***), Juan Amador (***), Wolfgang Becker (**), Karlheinz Hauser (**), Holger Berens (*), Holger Bodendorf (*), Thomas Kammeier (*), Cornelia Poletto, Ludwig ‚Lucki‘ Maurer, Dietmar Priewe (Sansibar Sylt) sowie etliche Food- und Getränke-Partner wie Bos Food, Caviar House & Prunier, Ingo Holland-Altes Gewürzamt, Gosset Champagner, Weingut Dreissigacker, Weingut Graf Adelman, Weingut Hensel, Weingut Schneider, Schlossgut Diel, BraufactuM, Reisetbauer Qualitätsbrand, Pilsner Urquell, Gerolsteiner und True Fruits werden an diesem Abend ein kulinarisches Stelldichein geben. Die Präsentation der Speisen, die mit Produkten aus dem gesamten OTTO GOURMET Sortiment zubereitet werden, reichen vom Fine-Dining über Metzgerkunst bis hin zum BBQ.

[Tickets zu diesem außergewöhnlichen Festabend können hier erworben werden.](#) Im Ticketpreis sind alle Speisen und Getränke – außer Champagner – enthalten.



Ähnliche Beiträge:

F Empfehlen

Tweet

+1

1. **Otto Gourmet – Bestes Fleisch in großer Vielfalt**
2. **chocolART feiert süßes Jubiläum – Deutschlands größtes Schokoladenfestival in Tübingen findet zum 10. Mal statt.**
3. **Henkell-Sektnacht feiert 10-jähriges Jubiläum**
4. **Gourmet-Wildfleisch im neuen Gewand – Wild direkt vom Jäger**

Allgemeine Neuigkeiten Fleisch, Jubiläum, Otto Gourmet

← Fisch perfekt grillen – Tipp von Profikoch Wolfgang Weigler

Appell an Bundesminister Schmidt: Bitte keine Gentechnik! →

Kommentar schreiben

0 Kommentare.

Kommentar schreiben

Du musst [angemeldet](#) sein, um einen Kommentar abzugeben.

Suchwort eingeben, Enter drücke

Suchen

Newsletter

Wenn Sie unseren Newsletter abonnieren möchten, so klicken Sie auf den folgenden Link:

[Newsletter-Anmeldung](#)

Zu den Mediadaten

[Tuttiisensi-Mediadaten](#)

Letzte Kommentare

Verkostung – Rosenfeines – Süße Zeiten für Rosenliebhaber | Tuttiisensi bei Macht Lust auf Sommer – Rosenblütenaufstriche von der Nordseeküste

Verkostung – Feinheit Zwiebel-Chutney und Paprika Chili-Chutney | Tuttiisensi bei Feinheit – handgefertigte Produkte der Saison

Verkostung – Ziegenkäse vom Niederrhein – Bööcher Hof | Tuttiisensi bei Besuch auf dem Bööcher Ziegenhof in Grefrath

Verkostung – Italienische Schokoladen von Il Modicano | Tuttiisensi bei Verkostung – Lambrusco rosso frizzante – Nero de Cio ProWein Impressionen | Tuttiisensi bei

Verkostung – Nahe-Weine vom Weingut am Zwölberich

Kategorien

Advertorial
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Allgemeine Neuigkeiten
Aufstrich
Backwaren
Backzutaten
Besteck
Bier
Bier
Bio
Blüten
Bonbons & Lutscher
Brände
Brot
Brot
Brötchen
Buch
Bücher
Buchvorstellung
Butter
Chili
Chutney
Cidre
Curry
Dekoration
Dessert
Dosenwurst
Dressing
Ernährung
Espresso
Essig
Fairtrade
Feinkost
Fisch
Fleisch
Fond
Fruchtpulver
Fruchtsaft
Garten
Gebäck
Geflügel
Geist
Gelee
Gelee/Marmelade
Gemüse
Gesundheit
Gesundheit
Getreide
Getreide, Mehl, Hülsenfrüchte
Gewürze

Gewürzmischungen
Gin
Glosse
Honig
Hummer
Hummer
Interview
Kaffee
Kaffee
Kakao
Kapern
Kardamom
Kartoffeln
Käse
Kaviar
Kaviar
Kinder
Kindernahrung
Knabbereien
Knoblauch
Kochutensilien
Kokosnuss-Produkte
Kokosnussöl
Kokosprodukte
Kommentar
Konfitüre
Korn
Krabben/Krustentiere
Kräuter
Kuchen
Kürbis
Kurkuma
Lachs
Lammfleisch
Landwirtschaft
Leberpaté
Leindotteröl
Likör
Likör
Martinus Storycooking
Marzipan
Matcha
Meeresfrüchte
Messer
Milch
Milchprodukte
Muscheln
Muscheln
Müsli
Nudeln
Nüsse
Obst
Obst & Gemüse

Obstbrand
Öl
Oliven
Olivenöl
Olivenpaste
Paprikapulver
Pastete
Pesto
Pfeffer
Pflanzen
Pilze
Plätzchen
Polenta
Porree/Lauch
Porzellan
Praline
Präsente/Geschenke
Produzentenbesuch
Reis
Reisen
Restaurant
Rezept
Riegel
Riegel
Rindfleisch
Risotto
Rosenkohl
Rum
Rum
Saatgut
Safran
Saft
Sake
Salz
Sauce/Soße
Schaf/Lamm
Schinken/Speck
Schokolade
Schwarze Nüsse
Schwein
Sekt/Champagner/Cava/Secco
Seminare
Senf
Shoppräsentation
Shopvorstellung
Sirup
Slow Food
Slow Food Convivium Düsseldorf
Slow Food Convivium Niederrhein
Slow Food Förderer
Snacks/Riegel
Soja
Speck

Sprudel mit Zusatz
Süßwaren
Tee
Termine
Testbestellung
Tierhaltung
Trinkschokolade
Trockenfrüchte
Trüffel
Umwelt
Umweltschutz
Uncategorized
Vanille
Vegetarischer Aufstrich
Veranstaltung
Verbraucherschutz
Verkostungsnotizen
Vorspeisen
Warenkunde
Wein
Whisky
Wild
Workshop
Wurstwaren
Würzöl
Ziegenfleisch
Ziegenkäse
Ziegenwurst
Zucker

Archive

Juni 2015
Mai 2015
April 2015
März 2015
Februar 2015
Januar 2015
Dezember 2014
November 2014
Oktober 2014
September 2014
August 2014
Juli 2014
Juni 2014
Mai 2014
April 2014
März 2014
Februar 2014
Januar 2014
Dezember 2013
November 2013
Oktober 2013

- September 2013
- August 2013
- Juli 2013
- Juni 2013
- Mai 2013
- April 2013
- März 2013
- Februar 2013
- Januar 2013
- Dezember 2012
- November 2012
- Oktober 2012
- September 2012
- August 2012
- Juli 2012
- Juni 2012
- Mai 2012
- April 2012
- März 2012
- Februar 2012
- Januar 2012

Meta

- [Registrieren](#)
- [Anmelden](#)
- [Beitrags-Feed \(RSS\)](#)
- [Kommentare als RSS](#)
- [WordPress.org](#)
- [An/Abmelden für An](#)

1.000
FLYER
DIN A6

**JETZT >>>>
DRUCKEN**

diedruckerei.de