

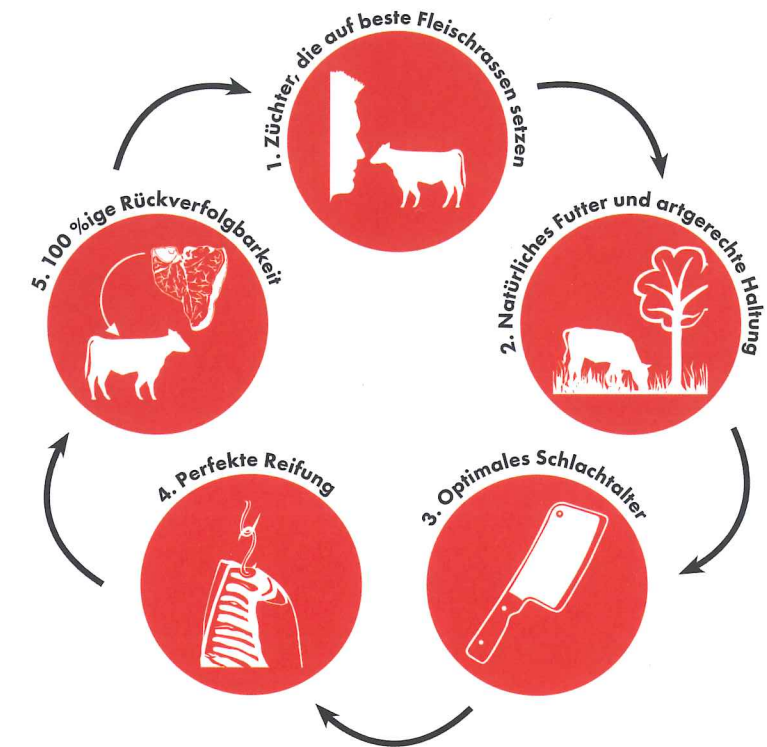
MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN.
GARANTIERT.

- ✓ *Weniger ist mehr! Lieber wenig Fleisch & dafür GUTES FLEISCH*
- ✓ *Nur artgerecht ist gerecht! Respekt vor dem Leben des Tieres*
- ✓ *Fragen Sie nach! Werden Sie sich bewusst, wo Ihr Fleisch herkommt*

„Wir von OTTO GOURMET werben mit der Botschaft, dass das Fleisch, welches wir vermarkten, aus artgerechter Tierhaltung stammt“, sagt Stephan Otto, Gründer und Geschäftsführer von OTTO GOURMET. Dazu gehört insbesondere, dass alle Tiere Tageslicht sehen. Die Tiere haben entweder nie einen Stall gesehen oder kommen aus einer offenen Stallhaltung, in der sie freien Zugang in einem großzügigen Außenbereich haben. Neben frischer Luft und Tageslicht ist es OTTO GOURMET wichtig, dass die Tiere ihren unterschiedlichen Bedürfnissen nachkommen können.

Schweine können wühlen, Hühner können scharren, Enten können schwimmen, Rinder können laufen. Alle Tiere haben ausreichend Platz. Sie können im Gegensatz zur Massentierhaltung Schlafplatz und Kotplatz voneinander trennen. Es ist genügend Platz, dass sich Tiere bewegen können, ohne ihre Artgenossen zu nötigen. Stressbedingte Haltungsmethoden, wie das Kupieren von Schwänzen und das Ziehen von Zähnen, ist nicht notwendig. Verätzungen an Geflügelfüßen aufgrund des ständigen Stehens in Kot sind nicht gegeben.

Für OTTO GOURMET ist es wichtig, dass die Schlachtung in einer Umgebung stattfindet, in der Respekt vor dem Tier gezeigt wird. Transportwege werden auf ein Minimum beschränkt – die Tiere werden möglichst stressfrei zu einer kleinen regionalen Schlachtereie gebracht. OTTO GOURMET schaut sich die Betriebe und die Menschen dahinter an und ist sicher, dass die Tiere nicht unnötigem Stress in der Aufzucht und im Vorfeld der Betäubung im Schlachthof ausgesetzt werden. Sieht man sich den Stresslevel der Tiere an, muss zwischen den Tierarten unterschieden werden. Rind, Lamm und Geflügel wittern nicht die Gefahr des Todes und bei richtiger Behandlung sind sie eher gutmütig und verhalten sich nicht gestresst. Schweine sind da sensibler und zeigen eher Stress.



Neben den Tieren dürfen wir letztendlich auch den Menschen nicht vergessen. Die gelebte Preispolitik für den durch Supermärkte geprägten Lebensmittelmarkt lässt viele landwirtschaftliche Produzenten kein ausreichendes Einkommen mehr erzielen, beziehungsweise macht sie abhängig von staatlichen Subventionen. OTTO GOURMET möchte beste Qualität einkaufen. Um dieses Ziel zu erreichen, diskutieren sie nicht über den Preis. Der Fleischhändler gibt gerne Feedback, ob die Preise im Markt durchsetzbar sind, verwahrt sich aber, den Züchtern kein ausreichendes Einkommen zu geben, beziehungsweise in die Versuchung zu leiten, am Tier zu sparen, um einen günstigeren Preis anbieten zu können.

Über OTTO GOURMET

Bei den Fleischexperten von OTTO GOURMET dreht sich seit jeher alles rund um GUTES FLEISCH. OTTO GOURMET ist im Jahr 2005 als erster Online Shop Deutschlands für besonders hochwertiges Fleisch an den Start gegangen. Hier finden Genießer und Fleischliebhaber nicht nur Fleisch der weltweit besten Züchter, auch Seafood höchster Qualität gehört zum facettenreichen Sortiment. Die passende Hardware sowie eine spannende Palette an interessanten Events runden das Produktangebot ab. Mehr als 80.000 Privatkunden und 1.000 Profiköche – 9 der 10 Drei-Sterne-Köche in Deutschland – vertrauen auf Premiumfleisch von OTTO GOURMET.

Text und Foto: Otto Gourmet

OTTO GOURMET

Boos-Fremery-Str. 62 · D-52525 Heinsberg
www.otto-gourmet.de · info@otto-gourmet.de
presse@otto-gourmet.de · Tel: 02452 / 97 62 6 - 16