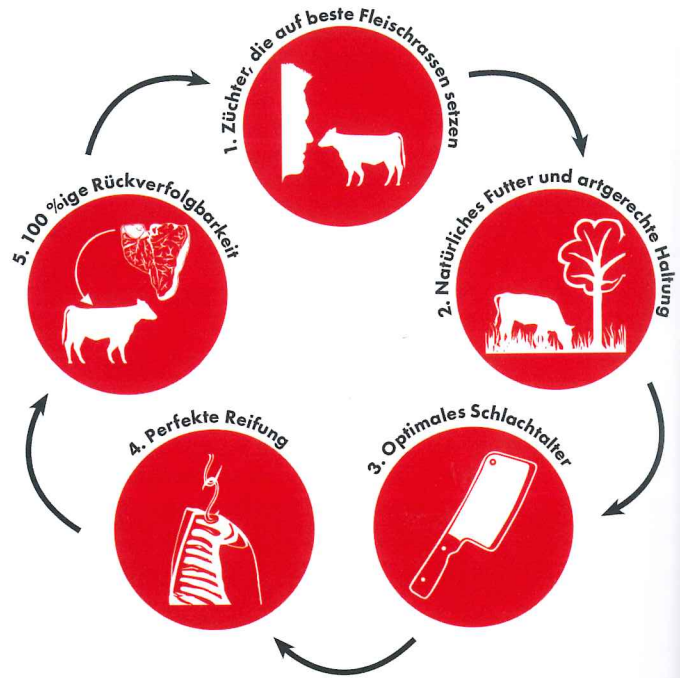


# Mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.



**M**it genetisch gut veranlagten Rassen lässt sich effektiv arbeiten. Mehr noch: Das, was die Rasse ausmacht, ist die Basis für optimale Fleischprodukte. Ein Züchter, der sein Handwerk versteht, also seinen Tieren und somit deren Fleisch genügend Zeit gibt, sich zu entwickeln, um sie im dementsprechend besten Alter zu schlachten, ist Gold wert! Das Ergebnis ist somit (fast) unbezahlbar: Perfekt gereiftes Fleisch für den perfekten Genuss.

**Das sagt Stephan Otto, Gründer und Geschäftsführer von OTTO GOURMET, zum Thema artgerechte Tierhaltung:**

„Wir von OTTO GOURMET werben mit der Botschaft, dass das Fleisch, welches wir vermarkten, aus artgerechter Tierhaltung kommt. Artgerechte Tierhaltung definieren wir dabei so: Schweine können wühlen, Hühner können scharren, Enten können schwimmen, Lämmer und Rinder können laufen. Alle Tiere haben ausreichend Platz. Die Tiere haben entweder nie einen Stall gesehen, oder kommen aus einer offenen Stallhaltung, in der sie freien Zugang zu einem großzügigen Außenbereich haben.“

Die Fütterung ist artgerecht, heißt, der Verdauungstrakt wird nicht überbeansprucht.

Für uns ist wichtig, dass die Schlachtung in einer Umgebung stattfindet, in der Respekt vor dem Tier gezeigt wird. Vom Prinzip her werden alle Tiere regional mit sehr kurzen Anfahrtswegen geschlachtet. Wir wollen beste Qualität einkaufen. Um dieses Ziel zu erreichen, diskutieren wir mit unseren Produzenten nicht um den Preis.“

## Die OTTO GOURMET Qualitätskriterien:

- 1 Züchter, die auf beste Fleischrassen setzen,** denn die Gene machen das Tier. So haben gewisse Rassen von Natur aus ein optimales Verhältnis von Muskelmasse zu Fettmarmorierung im Gegensatz zu Tieren aus Intensivmast.
- 2 Natürliches Futter & tierartgerechte Haltung** wie reichlich Weidegang, meist ganzjährige Freilandhaltung, sind das A und O bei artgerechter Haltung.
- 3 Optimales Schlachtalter** Tiere (z. B. Rinder) liefern eine deutlich bessere Fleischqualität, wenn ihre Körperentwicklung nahezu abgeschlossen ist.
- 4 Perfekte Reifung** Fleisch, das für den Verzehr bestimmt ist, sollte gut abgehangen sein. Dieses „Nichtstun“ braucht jedoch seine Zeit. Bei der Fleischreife zermürben natürliche Enzyme das durch Schlachtung stark erhärtete Muskeleiweiß, was aber mindestens zwei Wochen dauert. Erst danach bricht auch das Bindegewebe auf und lässt das Fleisch zart werden.
- 100%ige Rückverfolgbarkeit** Wissen wo's herkommt. Den Menschen kennen, der sich für Tier und Qualität verantwortlich fühlt. Einfach ein gutes Gefühl haben. Gerade wenn es um das sensible Lebensmittel geht. Zu all unseren Züchtern, Erzeugern und Lieferanten besteht ein enger Kontakt. Durch regelmäßigen Austausch wissen wir alles über die Tiere. Haben Sie Fragen? ■

