



PRESSEINFORMATION

Heinsberg, August 2019

Stoppelgans aus familiengeführter, artgerechter Zucht Die beliebte Delikatesse ist ab September wieder bei OTTO GOURMET erhältlich

Ab September hat eine ganz besondere Delikatesse wieder Saison: die Stoppelgans. Das beliebte Geflügel von Züchter Michael Claßen kann ab sofort bei OTTO GOURMET vorbestellt werden und erfreut sich auch in diesem Jahr großer Beliebtheit!

Geflügel steht bei den Deutschen hoch im Kurs. Bei den Kunden von OTTO GOURMET zählt die Stoppelgans zu den beliebtesten Produkten des Sortiments.

Stoppelgänse sind etwa neun Wochen alte Weidegänse, die noch vor dem ersten Federwechsel, der so genannten Mauser, trocken geschlachtet werden. Das Gewicht der Tiere liegt in der Regel zwischen zwei und vier Kilogramm. Die Gänse werden zwischen Ende August und Mitte September geschlachtet, da der Körperfettanteil der jungen Tiere in diesem Alter – im Gegensatz zu Mastgänsen – vergleichsweise gering ausfällt und das Fleisch um ein Vielfaches zarter und bekömmlicher ist.

Die Stoppelgänse, die OTTO GOURMET über seinen Online Shop vertreibt, stammen aus der Zucht von Michael Claßen. Der Familienbetrieb sitzt in Bakum im Oldenburger Münsterland. So werden die Tiere bereits ab der dritten Lebenswoche über abgeerntete, stoppelige Getreidefelder getrieben. Dieser Tatsache verdankt die Stoppelgans so nicht nur ihren Namen, sondern dient auch dazu, dass die Gänse genügend Körner finden.

Die Stoppelgänse von Michael Claßen leben in einer Offenstallhaltung. Das bedeutet, sie haben die Möglichkeit, nach Belieben vom Stall aufs Feld zu wechseln. Das etwa vier Hektar große Maisfeld steht ihnen komplett zur Verfügung und sie können den gesamten Pflanzenbestand – inklusive Gras- und Hirse-Untersaat – komplett verzehren. Das schmeckt man!

Weitere Informationen zur Stoppelgans sowie eine Bestellmöglichkeit und ein Rezeptvideo mit Schritt-für-Schritt-Anleitung finden Sie [hier](#).



PRESSEINFORMATION

OTTO GOURMET ist ein Versender exklusiver Fleischprodukte und hat sich seit der Gründung im Jahr 2005 zu einem der renommiertesten Unternehmen für das sensible Lebensmittel entwickelt. Daher empfehlen zehn der elf Drei-Sterne-Köche Deutschlands den Familienbetrieb, der seit 2011 am Heinsberger Firmensitz das erste Fleischkompetenz-Zentrum der Nation unterhält. Hier und bundesweit in 24 Partnerkochschulen kann über den Fleischkurs „Perfect Meat Academy“ das GUTE FLEISCH von OTTO GOURMET verkostet werden. Über 100 Mitarbeiter kümmern sich um 1.000 kaufende Köche aus der Spitzengastronomie und rund 65.000 Privatkunden. Bundesweit bieten über 34 Depotpartner und 21 Frischetheken ausgewählte OTTO GOURMET Produkte an. Denn OTTO GOURMET steht Pate für perfekt gereiftes Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen. Besonderen Wert legen die drei Firmengründer Stephan, Michael und Wolfgang Otto auf ein transparentes und nachhaltiges Wirtschaften, indem sie bemüht sind das ganze Tier zu verwerten. Die komplette Prozesskette von der Weide bis auf den Teller im Fokus, wurde OTTO GOURMET sowohl 2012 als auch 2013 von der Gastrobranche zum innovativsten, zuverlässigsten und fairsten Partnerunternehmen gewählt. Fleischprodukte von OTTO GOURMET kann man mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 175 • E-Mail: info@otto-gourmet.de