

Herbst 2016

Aachen • Düren • Heinsberg

Schutzgebühr 4,50€

*pur*Regio

Leben & Genießen

Fleisch

Gourmet-Brüder Otto auf Erfolgskurs

Holz

Handgearbeitete Harfen aus Düren

Wein

Aus dem Cockpit an den Rebstock

DIE GROSSE FLEISCHESLUST DER DREI GOURMET- BRÜDER OTTO



Drei Männer und eine erfolgreiche Leidenschaft: Fleisch. Auf diese kurze Formel lässt sich bringen, was die Brüder Stephan, Michael und Wolfgang Otto in den vergangenen zehn Jahren in ihrer Heimatstadt Heinsberg auf die Beine gestellt haben: „Otto Gourmet“, eines der in Deutschland bekanntesten und renommiertesten Versandunternehmen für gutes Fleisch. Immerhin zählen heute neun von Deutschlands zehn Drei-Sterne-Köchen zu den Kunden der Brüder Otto, dazu weitere rund 1 000 Köche der Spitzengastronomie und rund 30 000 Privatkunden, Tendenz steigend.

Dabei sah am Anfang alles gar nicht nach einem gemeinsamen Familienunternehmen aus. Stephan Otto (50) verschlug es zunächst als Unternehmensberater in die USA, Bruder Michael (49) widmete sich der Luft- und Raumfahrttechnik. Nur der Jüngste im Bunde, Wolfgang (48), war der ganzen Sache, die da auf die drei „zurollen“ sollte, schon nahe: Er war zuständig für das Handelsmarketing eines Heinsberger Lebensmittelunternehmens.

Während eines Grillabends in den USA nahm die Geschichte dann jedoch ihren Lauf: Stephan probierte ein Wagyu-Steak und war so begeistert, dass er seinen Bruder Wolfgang in Deutschland anrief und mit ihm über die Idee philosophierte, dieses Fleisch auch nach Deutschland zu exportieren. Wolfgang war schnell überzeugt, und zusammen mit Bruder Michael starteten die drei ihr kleines nebenberufliches Projekt in der Garage ihrer Eltern in Heinsberg.

SELBST AUSGELIEFERT

„Ganz zu Anfang, Ende 2004, haben wir das von der Morgan Ranch in Nebraska importierte Fleisch ausschließlich selbst an Gastronomen ausgeliefert“, erinnert sich Stephan Otto. „Das erste Kundenkonto bei uns hatte Dieter Müller, Drei-Sterne-Koch im Schloss Lerbach.“ Schon 2005 starteten die drei dann jedoch in den Direktvertrieb von der Morgan Ranch aus und mit ihrem Online-Shop. „Wir waren damals die Pioniere für den Online-Verkauf dieses

sensiblen Produkts“, so Stephan Otto weiter. Im September 2011 eröffneten die Fleischexperten im Bizzpark in Heinsberg das erste Fleischkompetenz-Zentrum (FKZ) Deutschlands. Hier dreht sich alles um Fleisch: Schulungen, in denen Qualität und Geschmack verschiedener Fleischrassen erklärt werden und Profiseminare, bei denen auch ganze Tiere selbst zerlegt und zubereitet werden. In der eigenen Produktion werden Zuschnitte nach Kundenwunsch erstellt und die Reifekammern verfeinern die Produkte nach

sand, sondern deutschlandweit in etwa 25 Frischetheken und tiefgekühlt bei rund 40 Depot-Partnern sind die Produkte von Otto Gourmet inzwischen erhältlich.

BUCHAUTOR UND TV-GAST

Wolfgang Otto ist heute das „Gesicht“ von Otto Gourmet und zuständig für Marketing und Vertrieb. Mehr noch: Er gilt inzwischen als einer der führenden Fleischexperten in Deutschland, ist Buchautor und gern gesehener Spezialist in Fernsehsen-

nächst nur für den guten Genuss gegründet, hat sich heute auch das garantiert gute Gewissen, das für die drei von Beginn an selbstverständlich war, auch in die nach außen kommunizierte Unternehmensphilosophie eingebrannt. Eine eigene Studie liefert den Brüdern Otto den Beleg, dass sie den richtigen Weg eingeschlagen haben, ausschließlich Fleisch von Tieren zu vermarkten, denen es - einfach formuliert - in ihrem Leben richtig gut ging. 65 Prozent unserer Kunden wollen beides zugleich“, sagt Stephan Otto, „gutes



Otto Gourmet hat in diesem Jahr auch den MännerMetzger eröffnet.

Fotos: Otto Gourmet

individuellem Geschmack. Etwa 70 Mitarbeiter zählt das Unternehmen derzeit. Aus rund 20 Produktlinien, bei denen Otto Gourmet direkt mit dem Züchter oder Züchtergemeinschaften kooperiert, kann der Verbraucher wählen. Nicht mehr nur das Wagyu-Rind, sondern zum Beispiel auch das Livar Klosterschwein und Bresse Geflügel von Jean Claude Miéral gehören zum Sortiment. Und nicht mehr nur mittels Online-Ver-

dungen. Stephan Otto zeichnet für die Strategie und Geschäftsentwicklung des Unternehmens verantwortlich und nimmt so wesentlichen Einfluss auf die Ausrichtung der Produktlinien und auf den Kundenservice. Ohne Michael Otto läuft allerdings quasi gar nichts im Heinsberger FKZ. Er ist zuständig für den operativ-technischen Ablauf des gesamten Betriebs: von der IT über die Kühlung bis hin zur Logistik. Zu-

Fleisch, das von artgerecht gehaltenen Tieren stammt.“

„Schweine können wühlen, Hühner scharren, Enten schwimmen, Lämmer und Rinder laufen, alle Tiere haben ausreichend Platz“, erläutert Wolfgang Otto den Anspruch, den das Unternehmen an seine Lieferanten stellt. „Die Fütterung ist ebenfalls artgerecht, und die Schlachtung findet in einer Umgebung statt, wo dem einzelnen Tier Respekt gezollt wird.“ Er habe sich nicht nur die Betriebe, sondern auch die Menschen dahinter angeschaut“, so Wolfgang Otto weiter. Und dabei gehe es natürlich auch um den Preis. „Wir wollen beste Qualität einkaufen“, betont er. „Also diskutieren wir mit unseren Produzenten nicht den Preis.“ Er gebe ihnen Feedback, ob der Preis im Markt durchsetzbar sei.

Anna Petra Thomas

GANZ NEU: DER „MÄNNERMETZGER“

In ihrer Heimatstadt Heinsberg haben die drei Brüder Stephan, Wolfgang und Michael Otto in diesem Jahr nun ihr erstes eigenes Ladengeschäft mit Gastronomie eröffnet. „Mit diesem polarisierenden Konzept besetzen wir im stationären Handel sicherlich eine Nische“, weiß Strategie Stephan Otto. Mit dem Kundenzuspruch der ersten Monate gibt er sich jedoch „super zufrieden“. Ob es künftig in der Region noch mehr „MännerMetzger“ für gutes Fleisch geben wird, lässt er allerdings noch offen. „Wir müssen uns da ein bis zwei Jahre Zeit geben“, sagt er. Auch im Heinsberger „MännerMetzger“ können die Liebhaber guten Fleischgeschmacks jetzt ihre ganz individuellen Bestellungen aufgeben und sie dort abholen.