

OTTO  
GOURMET

GRILLEN

---

# GUTES FLEISCH

---



**BESTELLTIPPS ZUR GRILL- & BBQ-SAISON**

# MÄNNERSACHE PERFEKTE STEAKS

Grillen, BBQ, Outdoorküche, draußen, Fleisch, artgerechte Tierhaltung: Bei jedem Bissen schmeckt man, dass es sich um etwas Besonderes handelt. Die Naturbelassenheit des Fleisches und sein Fett tragen zum Wohlgeschmack bei. Das sind die Merkmale, die uns Genuss bescheren.

Wo finde ich als Kunde solch ein Fleisch, das alle Merkmale der „Weltklasseliga“ aufweist - quasi von der Weide bis auf den Teller? Worauf habe ich zu achten? Gerne vermitteln wir Ihnen unsere Philosophie, nach der wir unser Fleisch aussuchen und stellen Ihnen auf den nächsten Seiten ausgewählte Stücke für Grill und BBQ vor. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns unter 0 24 52 - 9 76 26 -0 an oder schauen Sie unter [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de) in unseren Onlineshop.

**Wir freuen uns auf Sie und wünschen viel Spaß beim Lesen!**



**Vertrauen Sie unseren 5 Qualitätskriterien:**

**1. Züchter, die auf beste Fleischrassen sowie**



**2. natürliches Futter & artgerechte Haltung setzen.**



**3. Optimales Schlachtalter**



**4. Perfekte Reifung**



**5. 100 %ige Rückverfolgbarkeit**



*Stephan Otto*      *Wolfgang Otto*      *Michael Otto*  
**Stephan Otto**      **Wolfgang Otto**      **Michael Otto**

OTTO GOURMET ist seit über 7 Jahren Maßstab für exzellente Produkte. Wir bieten Ihnen Fleisch und weitere Gourmetprodukte, die bislang nur den Sterneköchen und der Spitzengastronomie zur Verfügung standen.

**Sie wählen aus - wir liefern Genuss für Kopf und Gaumen**

**innerhalb 24 Std. ✓**

**sicher & bequem ✓**

**direkt nach Hause ✓**

Jeder hat seine eigenen Erfahrungen, wie das perfekte Steak gelingt. Die Vorliebe für unterschiedliche Gargrade tragen das ihre dazu bei. Wir haben die Erfahrung gemacht, je hochwertiger das Fleisch ist, desto einfacher kann man es zubereiten, - aber auch desto wichtiger ist es, bestimmte Regeln konsequent einzuhalten. Hier unsere Regeln für das perfekte Steak:

## Vorbereitung

Ist das Steak schockgefrostet, sollte es langsam im Kühlschrank

über Nacht aufgetaut werden. Muss es trotzdem einmal schnell gehen, kann es auch im kalten Wasserbad aufgetaut werden. Dies reduziert die Auftauzeit auf ca. eine Stunde. Genustechnisch können wir keinen Unterschied zwischen den Auftaumethoden feststellen. No Go: heißes Wasserbad, Mikrowelle, Backofen.

Das nun (aufgetaute) kalte Steak muss Raumtemperatur (ca. 20 °C) annehmen, also am besten zwei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Unsere

Produkte sind bakteriologisch immer einwandfrei, also keine Angst vor Verkeimung.

## Salzen

Vorher oder Nachher? Bezüglich Fleischsaftverlust oder Austrocknungsgefahr ist kein Unterschied festzustellen. Wenn das Fleisch 30 Minuten vor dem Grillen gesalzen wird, hebt sich der Eigengeschmack.

## Grillen

Grill richtig einheizen. Die Steaks über direkter starker Hitze bis zum gewünschten Bräunungs-

grad grillen. Einmal wenden. Wir empfehlen jeweils 1 ½ Min. pro Seite. Das Fleisch vom Grill nehmen und 3 Min. ruhen lassen, dabei noch einmal wenden. Beträgt die Kerntemperatur 50 - 54 °C ist das Steak medium rare. Die Zeitangaben beziehen sich auf ca. 2,5 cm dicke Steaks. Nach dem Ruhen noch einmal mit grobem Meersalz/Salzflöckchen salzen und ggfs. pfeffern. Für die Bestimmung des Garpunktes sind verschiedene Methoden geeignet. Am sichersten ist die Temperaturmessung mit dem Thermometer.

OTTO GOURMET SERVICE BOX - DAS PERFEKTE STEAK		
Garstufen	Temperaturmethode*	Handballentest**
rare	45 - 50 °C	Daumen + Zeigefinger: weich, wie ein Schwamm
medium rare	50 - 54 °C	Daumen + Mittelfinger: fest, aber nachgiebig
medium	54 - 56 °C	Daumen + Ringfinger: Handballen gibt kaum noch nach
medium well	56 - 60 °C	
well done	60 + °C	Daumen + kleiner Finger: hart und elastisch

**\*\*Handballentest:**  
 Führe Daumen und Zeigefinger, Mittelfinger, Ringfinger und kleine Finger zusammen, dass sie geschlossen einen Kreis bilden und vergleiche das Druckgefühl unterhalb des Daumens mit dem Gefühl beim Druck auf das gebratene Steak.

\*Temperaturmethode: Steche nach dem Grillen mit dem Fühler des Thermometers in die Mitte/den Kern des frisch gegrillten Steaks.



Stefan Marquard, Stephan Otto und Steffen Eichhorn entführen Sie in ein völlig neues Steakuniversum.

## STEAK PUR!

Artikel: 11112 - 14,95 €/Buch

Nach der großen Resonanz auf STEAK PUR! der zweite Streich des Erfolgstrios Eichhorn, Marquard und Otto. Auf den Rost kommen Bison Burger, Lammkoteletts und vieles mehr!

Artikel: 11122 - 14,95 €/Buch

**TIPP:**  
 Diesen Cut nur medium rare genießen!

## Wagyu Sirloin

Dieses perfekt zarte und saftige Steak mit dem unvergleichlich intensiven Wagyugeschmack hat eine dezente Marmorierung und ist somit - obwohl es Wagyu ist - auch perfekt für das weibliche Geschlecht und all die, die auf Fett verzichten können, geeignet. Für den vollen Genuss empfehlen wir, das Steak rare oder medium rare zu genießen.

Nur bei OTTO GOURMET erhalten Sie Wagyu Fleisch der Morgan Ranch in Nebraska/USA. Dan Morgan ist einer der erfahrensten Wagyu-Züchter weltweit.

Unser Geheimtipp:

für **39,- €/kg**

statt 59,- €/kg  
 Artikel: 2033  
 2 x ca. 200 g  
 fresh frozen



**[www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de) oder 0 24 52 - 9 76 26 - 0**

# OTTO GOURMET ERLEBEN:

LUMA Beef, Lucas Oechlin & Marco Tesaro, Fleischreifeffizient aus der Schweiz  
 „Wir freuen uns mit den besten deutschen Fleisch-Experten zusammenzuarbeiten. In Kürze bieten wir gemeinsam am Knochen und durch Edelschimmel gereifte Produkte an.“



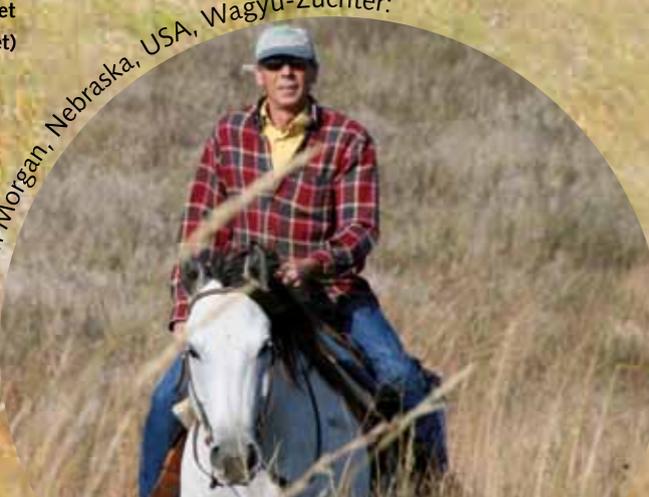
Reifeschrank zum selber reifen.



Do it yourself - Reifeschrank mit „dry-aged“ Fleischpaket  
 Artikel: 100000 + 7600 (Set)  
 5.900,00 €/komplett



Dan Morgan, Nebraska, USA, Wagyu-Züchter:



„OTTO GOURMET teilt meine Philosophie. Zusammen garantieren wir beste Qualität - von der Weide bis auf den Teller.“

„Mehr geht nicht!“



Wolfgang Otto befragt zur Fleischqualität



Nijs Jorra, Küchenchef und Produktentwickler bei OTTO GOURMET

„Mit solch einem Fleisch als Grundprodukt zu arbeiten ist ein Geschenk an meine Kreativität und setzt kaum Grenzen.“



„Der Fleischkurs im Fleischkompetenz-Zentrum in Heinsberg, den ich mit begleitet habe, war einfach nur begeisternd. Wir haben zerlegt, gekocht, gebraten, gefachsimpelt und nen Mordsspaß gehabt.“



Ludwig „Lucky“ Maurer (Züchter, Profikoch):

# „FLEISCH IST UNSERE WELT!“

„Tradition und Moderne - über den Tellerrand hinausschauen: Otto Gourmet nutzt die Fortschritte in Wissenschaft und Technik. Bestes Fleisch kommt heute sicher und optimal gekühlt bis vor die Haustüre, State-of-the-Art-Schockfrostverfahren stellen sicher, dass Fleisch in bestem Zustand geliefert wird - optimal gereift und ohne Risiko lagerfähig. Modernste Reifeverfahren stellen sicher, dass alte Traditionen unter optimaler Hygiene perfektioniert werden. Und bei allem Fortschritt stellen wir als Familienbetrieb sicher, dass der Kontakt zwischen Mensch und Produkt nicht verloren geht.“

Stephan Otto



Simon Schubert, Kommissionierer bei OTTO GOURMET

„Jedes Paket wird von uns so eingepackt, als wäre es ein Geschenk.“

Ron Morgan



Tobias Eggemann, Kundenservice & Telefonberatung bei OTTO GOURMET

„Meine 10 jährige Erfahrung als Koch in der Sternegastronomie gebe ich gerne in der Kundenberatung weiter.“



Wolfgang Hübner, Metzgermeister mit 23-jähriger Erfahrung, OTTO GOURMET

„Die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden berücksichtige ich in der Zerlegung und perfekten Parierung unserer Cuts. Und das immer mit dem ethischen Hintergrund, das ganze Tier respektvoll zu verarbeiten.“

Wir liefern bestes Fleisch für den Privatkunden und Top-Produkte für die Gastronomie. Unser komplettes Sortiment für Privatkunden finden Sie unter [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de).

Wir bieten Profi-Fleischkurse und Kompetenz bei allen Methoden der Fleischreifung. Gerne beraten wir Sie auch telefonisch. Rufen Sie an: 0 24 52 - 9 76 26 - 0.

# OTTO GOURMETS GENUSSBAUKASTEN

Vielfältige Sonderschnitte oder zarte, saftige Steaks, hier werden Sie wunschlos glücklich.

Lecker, saftig, groß, schwer, fett, mager, alles zischt und brutzelt auf Grill oder Pfanne.

**Unser Anspruch**

- Züchter, die auf beste Fleischrassen sowie**
- natürliches Futter & artgerechte Haltung setzen.**
- Optimales Schlachttalter**
- Perfekte Reifung**
- 100 %ige Rückverfolgbarkeit**



### Morgan Ranch Wagyu Kobe Style Beef

„Ultimativer Rindfleischgenuss: zart, saftig und unvergleichlicher Geschmack, kaum Unterschied zum japanischen Original.“



### American Beef

Kleine Betriebe aus Midwest liefern US Steakhouse Klassiker. Freiland Feedlots garantieren hervorragenden Fleischgeschmack.



### Hereford Prime Irish Beef

Reinrassige Hereford Rinder von der grünen Insel Irland. Reine Grasfütterung für beste Nachhaltigkeit. Optimale Reifung garantiert Zartheit und Saftigkeit.



### Chianina Rind

Gewaltige Rinder, die die berühmtesten Steaks der Toskana liefern. Optimale Reifung macht das Bistecca alla Fiorentina zum Genuss.



### Nordamerikanischer Bison

Nur die Nordamerikanische Prärie bietet die Gräservielfalt, die das Bisonfleisch nach Kräutern schmecken lässt. Absolut mager mit sehr feiner Faser durch optimales Schlachttalter.



### Goldenes Kalb

Fast eine Spezialität von früher. Extrem zartes Fleisch mit der von Kennern geschätzten sehr hellen Farbe. Wir erhalten eine spezielle Handselektion aus Deutschland.



### Ibérico Schwein

Garantierte Bellota (Eichelmast-) Qualität heißt tolle Marmorierung und ein nussiger Geschmack. Bei uns schmeckt man den Unterschied.



### Knuthenlund Lamm

Die in Bio-Qualität mit Molke und heimischen Kräutern aufgezogenen Lämmer begeistern nicht nur die dänischen Spitzenköche. Zarter, feiner Geschmack.



Tomahawk, Lamm Rippchen, Short Ribs, Brisket, Bäckchen, Pulled Pork, ...

... fragen Sie uns, wir freuen uns, Ihnen bekannte und vergessene Schnitte vorzustellen!

- PROFIKÖCHE EMPFEHLEN UNS**
- JUAN AMADOR
  - HEIKO ANTONIEWICZ
  - CHRISTIAN BAU
  - HOLGER BERENS
  - HOLGER BODENDORF
  - THOMAS BÜHNER
  - SVEN ELVERFELD
  - KLAUS ERFORT
  - HEINZ HANNER
  - KARLHEINZ HAUSER
  - NILS HENKEL
  - HANS HORBERTH
  - THOMAS KAMMEIER
  - MICHAEL KEMPF
  - PATRICK KIMPEL
  - JOHANNES KING
  - KOLJA KLEEBERG
  - OTTO KOCH
  - JOHANN LAFER
  - MARIO LOHNINGER
  - CLAUS PETER LUMPP
  - DIRK LUTHER
  - STEFAN MARQUARD
  - CHRISTIAN MITTERMEIER
  - MARCO MÜLLER
  - CORNELIA POLETTA
  - TIM RAUE
  - JENS RITTMAYER
  - PETER MARIA SCHNURR
  - HANS STEFAN STEINHEUER
  - ROLF STRAUBINGER
  - ROLAND TRETTL
  - CLAUDIO URRU
  - JOACHIM WISSLER
  - ECKART WITZIGMANN
  - HARALD WOHLFAHRT
  - ...
  - BROOKLYN BEEF CLUB
  - GOLDENES KALB
  - GRILL ROYAL
  - KÜNSTLERHAUS
  - OX
  - RIVER GRILL
  - SANSIBAR
  - STURMHAUBE, UVM ...

## Perfekte Reifung

das Genussoptimum aus dem Fleisch herauskitzeln

**Wet-aging**  
30 Tage für beste Zartheit.  
Wir wenden es an, wenn das Fleisch seinen originalen Geschmack behalten soll.

**„Dry-aging“**  
mindestens 21 Tage,  
gibt marmoriertem Fleisch einen einzigartigen butterig, süßlichen Geschmack.

**Luma Beef**  
Edelschimmel-Reifung  
mindestens 4-6 Wochen  
für vielfältige erdige,  
nussige Aromen.

*Demnächst in unserem Online-Shop*

Weitere Fleischsorten, Seafood, alle Cuts und Zubehör online unter [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)



# AUSZUG AUS DEM SORTIMENT FÜR GRILL & BBQ

## FILET

6406	Ibérico Solomillo, ca. 200-300 g	59,00 €/kg
3009	Hereford Filet, ab ca. 1,8 kg	74,00 €/kg
6115	Kalbsfilet, ca. 900 g	79,00 €/kg
6055	Limousin Lammfilet, ca. 1 kg	98,00 €/kg
2135	Bison Filet Medaillons, 2 x ca. 225 g	129,00 €/kg
1935	American Filet Medaillons, 2 x ca. 160 g	149,00 €/kg
2035	Wagyu Filet Medaillons, 2 x ca. 160 g	350,00 €/kg

## RIBEYE / TOMAHAWK

3081	Hereford Ochsen carré „dry-aged“, ca. 3,5-5 kg	49,00 €/kg
3207	Hereford Ribeye „dry-aged“, 2 x ca. 280 g	59,00 €/kg
1363	American Ribeye, Tomahawk Cut mit extralangem Knochen, ca. 800 g	70,00 €/kg
1356	American Ribeye, ca. 400 g	78,00 €/kg
1352	American Ribeye, 2 x ca. 250 g	78,00 €/kg
2155	Bison Ribeye, 2 x ca. 250 g	93,00 €/kg
2003	Wagyu Ribeye, 2 x ca. 250 g	149,00 €/kg

## ROASTBEEF / STRIP LOIN

3208	Hereford Roastbeef „dry-aged“, 2 x ca. 280 g	59,00 €/kg
1355	American Roastbeef, ca. 400 g	78,00 €/kg
1351	American Roastbeef, 2 x ca. 250 g	78,00 €/kg
2156	Bison Roastbeef, 2 x ca. 250 g	88,00 €/kg
2005	Wagyu Roastbeef, 2 x ca. 250 g	159,00 €/kg

## SPECIAL CUTS

6405	Ibérico Costilla Rippchen, ca. 400-800 g	19,00 €/kg
6880	Knuthenlund Lamm Rippchen, ca. 600-900 g	22,00 €/kg
1311	American Flank Steak, ca. 900 g	29,00 €/kg
1508	American Tri Tip, 2 x 2 x ca. 100 g	29,00 €/kg
<b>2033</b>	<b>Wagyu Sirloin, 2 x ca. 200 g</b> <b>ANGEBOT!!!</b>	<b>39,00 €/kg</b>
1550	American Hanging Tender, ca. 2,5 kg	39,00 €/kg
2052	Wagyu Skirt Steak, ca. 250-350 g	59,00 €/kg
2053	Wagyu Flank Steak, ca. 600-900 g	69,00 €/kg
2058	Wagyu Tri Tip, 2 x 2 x ca. 100 g	78,00 €/kg
2054	Wagyu Top Butt Flap Steak, 2 x 2 x ca. 100 g	78,00 €/kg

## BURGERSETS

1340	American Steakhouse Burger + Bread, 4er Set	19,90 €/Set
1240	Wagyu Steakhouse Burger + Bread, 4er Set	23,90 €/Set
2240	Bison Steakhouse Burger + Bread, 4er Set	29,90 €/Set

## SMOKED

8642	Berkshire Pulled Pork, ca. 150 g	25,00 €/kg
8664	½ American Brisket, ca. 1,5-2,3 kg	31,00 €/kg



## T-BONE & PORTERHOUSE

3110	Hereford T-Bone, ca. 800 g	59,00 €/kg
1333	American T-Bone, ca. 800 g	64,00 €/kg
3111	Hereford Porterhouse, ca. 800 g	69,00 €/kg
1334	American Porterhouse, ca. 800 g	74,00 €/kg
2210	Bison T-Bone, ca. 800 g	79,00 €/kg
3601	Chianina Bistecca di Razza Pura, ca. 0,8-1,1 kg	79,00 €/kg
3602	Chianina Bistecca alla Fiorentina, ca. 0,8-1,1 kg	89,00 €/kg
2014	Wagyu T-Bone, ca. 800 g	129,00 €/kg
2013	Wagyu Porterhouse, ca. 800 g	179,00 €/kg

## PROBIERPAKETE

7501	Grillwurst Probierpaket, ca. 1,1 kg	29,90 €/Set
7610	Mixed Grillpaket Deluxe, ca. 1,6 kg	59,00 €/Set
7605	American Steak Probierpaket, ca. 1,3 kg	69,00 €/Set
3206	Hereford „dry-aged“ Probierpaket, ca. 2,2 kg	89,00 €/Set
7617	Ribeye Probierpaket, ca. 1,6 kg	89,00 €/Set
7618	Ibérico Probierpaket, ca. 1,6 kg	89,00 €/Set
7612	Wagyu Special Cuts Probierpaket, ca. 1,4 kg	89,00 €/Set
2157	Bison Probierpaket, ca. 2,4 kg	99,00 €/Set
1380	American Beef Probierpaket, ca. 2,3 kg	99,00 €/Set
7606	T-Bone Probierpaket, ca. 2,5 kg	159,00 €/Set
2007	Wagyu Probierpaket, ca. 2,4 kg	199,00 €/Set

## GRILLWÜRSTE

7507	Wagyu Mini-Bratwurst (3 x ca. 60 g)	5,00 €/Set
6613	Kalbsbratwurst (3 x ca. 120 g)	5,90 €/Set
7508	Römische Bratwurst mit Oliven (3 x ca. 100 g)	6,90 €/Set
7513	Merguez (3 x ca. 100 g)	6,90 €/Set
7509	Lammbratwurst Aprikose/Pflaume (3 x ca. 100 g)	7,90 €/Set
7512	Kalbsbratwurst mit Kaffirlimette (3 x ca. 100 g)	7,90 €/Set
2298	Bison Bratwurst (3 x ca. 120 g)	9,10 €/Set
1398	American Beef Bratwurst (3 x 120 g)	9,60 €/Set
6497	Ibérico Bratwurst (3 x 120 g)	12,00 €/Set
1298	Wagyu Bratwurst (3 x 120 g)	14,90 €/Set

Unser Versand:  
hygienisch, sicher,  
tausendfach erprobt!

Ab 150,00 €  
Warenwert  
versandkostenfrei,  
unter 150,00 € pro  
Lieferung 9,90 €  
innerhalb D.



Wir freuen  
uns auf  
Ihre  
Bestellung!

Es gelten unsere AGB, diese finden Sie unter <http://www.otto-gourmet.de/agb.html>. Irrtum und Druckfehler vorbehalten.

**www.otto-gourmet.de oder 0 24 52 - 9 76 26 - 0**