



Genuss mit gutem Gewissen. Keine Kompromisse.  
Garantiert.

**Zwei Punkte standen ganz oben auf der Prioritätenliste zur Gründung eines Online-Fleisch-Versandes: Produkte der Sternegastronomie jedem Feinschmecker anbieten zu können und nur mit schmackhaftem Fleisch zu handeln, das sich „von der Weide bis auf den Teller und wieder zurück“ verfolgen lässt.**

- Unternehmensgründung des Familienbetriebs 2005 in Heinsberg, NRW
- Inhabergeführt durch die 3 Brüder Stephan, Michael und Wolfgang Otto
- eines der renommiertesten Unternehmen in Deutschland für das sensible Lebensmittel Fleisch

Stand 2019:

- über 100 Mitarbeiter
- ca. 1.000 Köche aus der Spitzengastronomie – darunter etwa 200 Sterneköche
- auch 13 von 15 der derzeitigen Drei-Sterne-Köchen in Deutschland, Österreich und der Schweiz
- sowie rund 80.000 Privatkunden

OTTO GOURMET legt besonderen Wert auf ein transparentes, rückverfolgbares und nachhaltiges Wirtschaften. Anstatt sich nur auf Premium Cuts zu beschränken, sind sie bemüht, das **ganze Tier zu verwerten**, denn wahrer Fleischgenuss ist Vielfalt. Nebenschnitte vom Rind wie das Skirt-Steak aus dem Zwerchfell oder das Flank Steak aus der Dünnung prägen diese Vielfalt und können es mühelos mit Filet und Roastbeef aufnehmen – sofern die Rasse stimmt und eine artgerechte Aufzucht gewährleistet ist.

Um es auf den Punkt zu bringen – OTTO GOURMET behält die komplette Prozesskette im Blick: Von der Weide bis auf den Teller und zurück.

---

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg  
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 506 • Email: [presse@otto-gourmet.de](mailto:presse@otto-gourmet.de)



## **Kompetenz macht Schule**

Seit 2011 unterhalten die Fleischexperten von OTTO GOURMET am Heinsberger Firmensitz Deutschlands erstes und bisher einziges Fleischkompetenz-Zentrum (FKZ) mit großen Outdoor Cooking & BBQ Bereich sowie einer großzügigen und stilvoll eingerichteten Showküche. Hier findet regelmäßig der Kochkurs „**Perfect Meat Academy**“ für Einsteiger und Profis statt, wo jeder lernen kann, woran gutes Fleisch zu erkennen ist und wie es richtig zubereitet wird. Daneben ist das FKZ Veranstaltungsort der original Weber® Grill Akademie. Aktuell vermarkten außerhalb von Heinsberg 24 Kochschulen bundesweit die „Perfect Meat Academy“ powered by OTTO GOURMET.

## **Fleisch erleben im MännerMetzger**

Im Februar 2016 eröffnete OTTO GOURMET in Heinsberg sein erstes Ladenlokal – den MännerMetzger. Dort bekommen Fleischfans nicht nur ausgezeichnete Fleischgerichte vor Ort zubereitet, sondern können auch an der Metzgertheke eine feine Auswahl der Produkte des Online-Fleischhändlers erwerben. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, nicht vorrätige Produkte zu bestellen und diese meistens schon am Folgetag abzuholen. Daneben bietet der MännerMetzger ansprechende Räumlichkeiten für verschiedenste individuelle Veranstaltungen, bei denen man Fleisch genießen und erleben kann. Das Konzept zum MännerMetzger belegte 2015 den zweiten Platz beim Gründungswettbewerb AC<sup>2</sup> der GründerRegion Aachen.

## **Filialen und Partner**

Neben dem MännerMetzger gibt es die Möglichkeit auf dem Carlsplatz Markt in Düsseldorf ausgewählte Produkte des Online-Sortiments sowie im Herbst und Winter eine große Auswahl an Wildprodukten zu kaufen. OTTO GOURMET hat im April 2017 den Fleisch- & Delikatessenstand Feinkost Stüttgen übernommen. Im November 2018 wurde dieser durch einen OTTO GOURMET Shop erweitert, der noch mehr Auswahl vorrätig hält. Feinkost Stüttgen steht damit als Beispiel für verschiedene Frischetheken und Depot-Partner, die das GUTE FLEISCH als Erweiterung ihres Sortiments anbieten.

---

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg  
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 506 • Email: [presse@otto-gourmet.de](mailto:presse@otto-gourmet.de)



## Familienbande

Bei OTTO GOURMET ist **Wolfgang Otto** (\*1968), einer der drei Geschäftsführer, verantwortlich für Marketing und Vertrieb. An „gefühlten 220 Tagen im Jahr“ ist er als Pionier unterwegs, um die Botschaft weiterzutragen, dass man Fleisch erst dann mit gutem Gewissen genießen kann, wenn man weiß, wo es herkommt. Wolfgang Otto ist zudem ein Suchender: Immer darauf bedacht, neue Genussthemata und gesunde, ehrliche Produkte in Sachen Fleisch zu finden. Dabei ist Deutschlands erster Fleisch-Sommelier früher Vegetarier gewesen. Heute isst er nur noch am Wochenende Fleisch, dann aber mit Genuss. Sein Wissen über Fleisch hat „das Gesicht“ von OTTO GOURMET bereits in zahlreichen TV- und Fachmagazinen, als Referent und Speaker auf verschiedensten Veranstaltungen und TV-Formaten wie SAT 1 Frühstücksfernsehen, Promi Kocharena und ARD PlusMinus bewiesen.

In 2008 hat er Deutschland auf dem European Meat Forum in Irland vertreten und wurde unter anderem im Rahmen des Köche-Symposiums CHEFSACHE 2013 zum „Grand Seigneur“ geadelt. Zusammen mit Ludwig ‚Lucki‘ Maurer ist er außerdem seit 2016 auf NTV ‚In 80 Steaks um die Welt‘ unterwegs, inzwischen in der achten Folge.

Nach Banklehre, anschließendem BWL-Studium und langjähriger Tätigkeit als Unternehmensberater ging **Stephan Otto** (\*1966) als Managementberater in die USA. Während seines 12-jährigen Aufenthaltes an der Ostküste lernte er das amerikanische Rindfleisch kennen und lieben, insbesondere das Wagyu Kobe Style Beef. Als Geschäftsführer in den Bereichen Strategie, Organisation und Entwicklung neuer Geschäftsfelder ist es Ansporn für ihn, seine Leidenschaft für wahren Fleischgenuss mit anderen zu teilen und so neue Fleisch-Fans zu gewinnen. Intern wie extern fungiert der diplomierte Fleisch-Sommelier, KCBS-BBQ-Judge und mehrfache Buchautor als umsetzungsorientierter Ideengeber.

Ohne **Michael Otto** (\*1967) läuft quasi gar nichts im Heinsberger Fleischkompetenz-Zentrum. Denn der gelernte Schlosser und diplomierte Luft- und Raumfahrt-Ingenieur ist bei OTTO GOURMET zuständig für den operativ-technischen Ablauf des gesamten Betriebs: Von der IT über Metzgerei und Kühlung bis zur Logistik. Auf der Genussebene steht er seinen Brüdern in nichts nach, seine feine Zunge kann treffsicherer die verschiedenen Fütterungsarten der jeweiligen Tiere herauschmecken.

---

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg  
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 506 • Email: [presse@otto-gourmet.de](mailto:presse@otto-gourmet.de)