

Qualitätskriterien

Unser Anspruch: Mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.

Mit 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.

Unsere 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 Schlachttalter

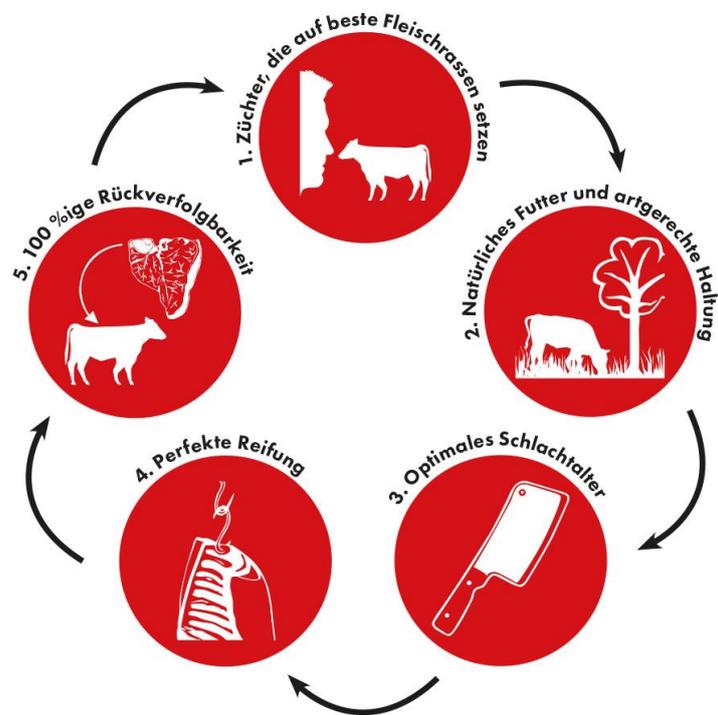
Tiere (z. B. Rinder) liefern eine deutlich bessere Fleischqualität, wenn ihre Körperentwicklung nahezu abgeschlossen ist.

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.

5. 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?



Artgerechte Tierhaltung

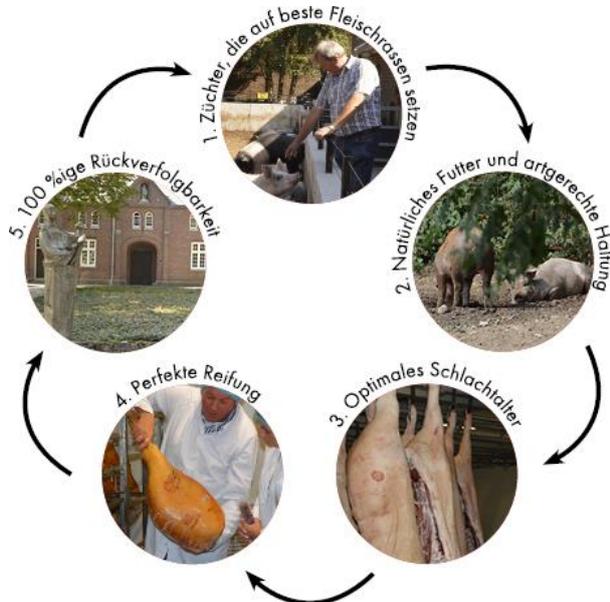
Das sagt Stephan Otto, Gründer und Geschäftsführer von OTTO GOURMET, zum Thema artgerechte Tierhaltung: "Wir von OTTO GOURMET werben mit der Botschaft, dass das Fleisch, welches wir vermarkten, aus artgerechter Tierhaltung kommt. Artgerechte Tierhaltung definieren wir dabei so: Schweine können wühlen, 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."

Von der Weide bis auf den Teller: So sehen unsere fünf Qualitätskriterien in der Praxis aus

An Beispiel: LiVar Klosterschwein



1. Frans de Rond – die Nähe zu unserem LiVar Schweine Züchter

Das LiVar Klosterschwein wird von Frans de Rond in dritter Generation gezüchtet. Das Fleisch der LiVar Klosterschweine ist gut durchwachsen und hat einen starken, sehr angenehmen und natürlichen Geschmack. Der Hof von Frans de Rond befindet sich nur ca. 30

Kilometer von unserer hauseigenen Metzgerei in Heinsberg- Oberbruch entfernt.

2. Natürliches, regionales Getreide zur Fütterung & artgerechte Offenstallhaltung

Die Schweine werden ausschließlich durch Getreide von regionalen Bauern der Provinz Limburg gefüttert. Die Tiere dürfen frei entscheiden ob sie auf der Weide suhlen oder sich im Stall zurückziehen

3. Optimales Schlachtalter

Tiere liefern eine deutlich bessere Fleischqualität, wenn ihre Körperentwicklung nahezu abgeschlossen ist. Aus diesem Grund werden die LiVar Schweine von Frans de Rond mit zehn bis elf Monaten und einem Durchschnittsgewicht von 120 Kilogramm geschlachtet.

4. Kurze Transportwege zu einer kleinen regionalen Schlachtere

Die Transportwege werden auf ein Minimum beschränkt - die Schweine werden möglichst stressfrei zu einer kleinen regionalen Schlachtere gebracht. Dort haben sie vor Ort

noch einmal Zeit, sich auf einer natürlichen Außenfläche zu beruhigen.

5. 100%ige Rückverfolgbarkeit

Zu wissen, wo es herkommt – das ist Teil unserer Philosophie. Wir kennen unseren LiVar Schweine Züchter und wissen, wie die Tiere von Züchter Frans de Rond aufwachsen, was sie fressen und wie sie im niederländischen Echt leben. Durch den regelmäßigen Austausch wissen wir alles über die LiVar Schweine. Wir vertrauen Frans de Rond, damit Sie auf den Geschmack vertrauen können.