**Presseinfo Genussweihnacht bei Gourmetfleisch.de**

**Saisonale Festtipps: Entspannte Weihnachten!**

**Gourmetfleisch.de legt Verbraucher-Ratgeber zu Geschenktipps, Weihnachtsessen und Silvester auf.**

Wer sich in der Weihnachtszeit in das Abenteuer Weihnachtsvorbereitung begibt, braucht starke Nerven. Der Konsumrausch in überlaufenen Shoppingcentern, der Erwartungsdruck auf ein gelungenes Fest und die unterschiedlichen Ansprüche der Generationen können die Vorfreude empfindlich trüben. Weihnachtsbesuch steht an und macht nicht selten Kopfzerbrechen. Weihnachtsgeschenke, Weihnachtseinkäufe, Weihnachtsessen, Weihnachtsputz, Weihnachtsbaum – Manch einer sitzt nach dem vorweihnachtlichen Kräftezehren eher missgelaunt am Weihnachtstisch.

**Das schönste Fest des Jahres nur ein Kassenschlager?**

„Auf gar keinen Fall. Jeder von uns wünscht sich harmonische Weihnachtstage mit Gefühl, Geselligkeit, Genuss. Die Zeit ist reif für eine entspannte Weihnacht“, meint Geschäftsführer Burkhard Schulte vom Spezialisten für Premium-Beef Gourmetfleisch.de in Mönchengladbach. „Unsere neuen kulinarischen **Verbraucher-Ratgeber** schlagen eine Schneise durch den alljährlichen Weihnachttrubel. Neben geschmackvollen Geschenktipps geht es um ‚royale’ Weihnachtsessen, Silvestergrillen und Fondue. “

*Hier geht’s zu den* [***Downloads******Link***](https://www.gourmetfleisch.de/genusstipps)

**(1) Gourmetfleisch-Weihnachtsgeschenke: Gaben, die dem Gaumen schmeicheln**

Geschenke sind heikel. Die hohe Umtauschfrequenz nach den Feiertagen spricht für sich. „Laut GfK-Konsumklimaindex 2016 gehören Gutscheine zu den beliebtesten Weihnachtsgeschenken.“ Der attraktiv bebilderte Online-Shop Gourmetfleisch.de macht Laune aufs Fest und Lust auf Geschenke. Diesjährige Weihnachts-Top-Seller sind hochwertige Fleisch-Gutscheine, Steak-Abos und Präsentsets. Auch die Weltneuheit **„T-Bone Tea“** und die angesagten **Geschenk-Beef-Partys** haben die Nase vorn.

**(2) Premium Beef online bestellen - Weihnachten dinieren wie die Royals**

Weihnachten ist Schmausen: Als kulinarisches Symbol der Verbundenheit gilt unangefochten der Weihnachtsbraten. Gästen offeriert man das Beste. „Für ein großes Bratenstück wie Roastbeef, Rinderfilet, Schweinerücken, Kalbsschlegel ist die Qualität der Rohware von vitaler Bedeutung.“

Gourmetfleisch.de ist spezialisiert auf Premium-Beef von den weltweit besten Rassen und Aufzuchten. Handgeschnittene Steaks und Bratenstücke vom American Beef, Simmentaler Rind, Irish Angus, Bison, Wagyu und Argentinischem Rindfleisch gehen gereift, frisch und handgeschnitten, sicher und gekühlt verpackt, direkt in den Kundenkühlschrank. **„Jetzt vorbestellen!“**

**(3) Silvesterfondue oder Grill? – Mit Schmackes ins neue Jahr!**

Der lange Silvesterabend ist eine Herausforderung. Unterschiedliche familiäre Erwartungen prallen aufeinander. Da hilft nur eines: Wintergrillen und Silvesterfondue! „Als Steakprofis sind wir Fans des Wintergrills. Da ist alles drin: Spaß, Spannung, Unterhaltung, Genuss, Aktion.“ Fondue-Gäste sollte man mit Fonduefleisch in Premiumqualität verwöhnen.

*Apropos Aufwärmen bei frostigen Temperaturen: Ein prickelnd-leichter und vitaminhaltiger* ***Ingwer-Granatapfel-Punsch*** *macht Laune. 1*0 g frische Ingwerwurzel mit 25-30 ml Bio-Granatapfel-Sirup, Bio-Zitronenschale und 250 ml Apfel-Cidre langsam erhitzen. Ingwer herausfischen. Nach Gusto mit Limettensaft auffrischen oder etwas nachsüßen.

**Gourmetfleisch.de – Garant für Top Fleischgenuss**

113 Jahre Fleischerhandwerk, 120 Mitarbeiter, vier Generationen lang Familientradition und Innovation, seit 2008 auch als Online-Lieferant Marktführer. Nicht nur zahlreiche Zertifizierungen und Prämierungen weisen Gourmetfleisch.de als Steaklieferanten erster Güte aus. Leidenschaft, eine profunde Kenntnis der Kundenwünsche, gewachsene Expertise und die Liebe zu einem top-modernen Traditionshandwerk gehören als Beilagen dazu. „Anspruchsvolle Verbraucher setzen sich heute differenzierter mit dem Thema Fleisch auseinander. Wir leben unsere Verpflichtung, das Bewusstsein unserer Kunden für gesunde, nahrhafte, authentische und pure Fleischgenüsse zu schärfen.“

Neben internationalem Spitzen-Beef bestücken die gesuchten iberischen Schweine, irisches Lamm, internationale Fleischspezialitäten und schmackhafte Gourmandisen das appetitliche Sortiment der Traditions-Fleischmanufaktur mit Online-Vertrieb vom Niederrhein.