



**GOURMETFLEISCH.DE**  
STEAKS ONLINE

# Gourmetfleisch.de als erster offizieller US-Beef-Botschafter Deutschlands ausgezeichnet

## Pressemitteilung

U.S. Meat Export Federation würdigt Expertenwissen rund ums American Beef bei Gourmetfleisch.de

GOURMETFLEISCH.DE  
Marie-Bernays-Ring 40  
41199 Mönchengladbach

**Mönchengladbach, 12. September 2018.** Eine große Ehre kommt den Online-Steak-Profis von Gourmetfleisch.de zuteil: Ab sofort darf sich die Steakmanufaktur aus Mönchengladbach erster offizieller US-Beef-Botschafter Deutschlands nennen. Prämiert wurde das Unternehmen von der U.S. Meat Export Federation (USMEF), einer gemeinnützigen, amerikanischen Handelsorganisation, für sein umfassendes American Beef-Wissen.

### Pressekontakt:

Sabrina Gälweiler  
PR + Marketing  
T +49 2166 9686-12  
F +49 2166 9686-19  
E [sag@gourmetfleisch.de](mailto:sag@gourmetfleisch.de)  
[www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)

Ein straffes Programm aus Farm- und Ranchbesuchen sowie Fachvorträgen zur Rinder- und Teilstückkunde und eine intensive, mehrtägige praktische US-Beef-Schulung standen dem Team von Gourmetfleisch.de im malerischen Denver/Colorado (USA) bevor. Das Ziel war eindeutig: erster US-Beef-Botschafter Deutschlands werden. Und dafür mussten die Fleischsommeliers Timo Schwarz und Yannick Meurer sowie Geschäftsführer Burkhard Schulte einige Herausforderungen meistern. Nur wer wirklich Know-how im Bereich American Beef hat und dieses auch unter Beweis stellen kann, erhält den renommierten Titel.

Um sich ein erstes Bild vom amerikanischen Rind zu machen, ging es ganz traditionell auf Pferden zu den Rindern. Dort wurde dem Gourmetfleisch.de-Team alles über die weidegrasenden Tiere erzählt - von der Aufzucht über die Rasse bis hin zur Zerlegung und Zubereitung. „Wir haben den gesamten Produktionszyklus gesehen. Wir wissen genau, wie amerikanisches Beef hergestellt wird. Wichtig ist uns auch, dass die Qualität stimmt. Und das tut sie. Nur Rindfleisch aus einer hormonfreien Aufzucht bekommt unser Gourmetsiegel“, betont Geschäftsführer Burkhard Schulte. Am Ende des Beef-Trainings musste das Team rund um Burkhard Schulte noch eine besondere Aufgabe lösen, um das begehrte Zertifikat „US-Beef-Botschafter“ in den Händen halten zu können. Im Kochwettbewerb trat Gourmetfleisch.de gegen Profi-Köche an und konnte mit seinen Eigenkreationen von Steak, Omelette und Kartoffelstampf punkten.



**GOURMETFLEISCH.DE**  
STEAKS ONLINE

## **Marmorierung – ein Zeichen von Qualität**

Feines Fettgewebe im Muskelfleisch – die sogenannte Marmorierung – zeichnet die Qualität des Fleisches aus. Je gleichmäßiger ein Stück Fleisch mit Fett durchzogen ist, desto vollmundiger ist der Geschmack. In den USA wird das Rindfleisch in drei Qualitätsstufen eingeteilt: Prime (höchste Stufe), Choice und Select. „Je nach Geschmack und Vorliebe kann der Fleischliebhaber sein Steak wählen. Prime hat dabei natürlich eine sehr ausgeprägte Marmorierung, die Kategorie „Select“ besticht durch seine fettarme Struktur. Die Zubereitungsart muss je nach Teilstück entsprechend angepasst werden“, erklärt Fleischsommelier Timo Schwarz.

## **Zartes Rindfleisch für den höchsten Genuss**

Für einen echten Steakfan führt kein Weg an American Beef vorbei. Der Geschmack, die Zartheit und Qualität des US-Beefs sind auf allerhöchstem Beef-Niveau. Hinzu kommt die typisch amerikanische Steakhauskultur und die Vielfalt der amerikanischen Barbecuekultur, die US-Beef zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Mit insgesamt 16 Teilstücken zählt das amerikanische Rindfleisch im Onlineshop von Gourmetfleisch.de zu den angebotsstärksten Beef-Sorten. Von außergewöhnlichen Cuts wie beispielsweise US-Flank Steak bis hin zu US-Flat Iron Steak und US-Beef Picanha ist für jeden Fleischgourmet etwas dabei.

## **Über Gourmetfleisch.de**

Gourmetfleisch.de ist das moderne Kind, der Digital Native sozusagen, der traditionsreichen und über 110 Jahre alten Fleischerei Schulte + Sohn. Der Familienbetrieb aus Mönchengladbach, der mittlerweile 120 Mitarbeiter beschäftigt, steht seit dem ersten Tag für höchste Fleischqualität und innovatives Denken. Als Geschäftsführer Burkhard Schulte 2008 mit Gourmetfleisch.de einen Onlineversand für außergewöhnliche Steaks und Fleischspezialitäten eröffnete, hat er in Deutschland einen völlig neuen Markt mitbegründet. Die gewachsene und unvergleichliche Expertise unterscheidet die Mönchengladbacher Steakprofis von anderen Online-Steakshops: Metzgermeister, Fleischsommeliers und andere Steak-Profis stellen eine ausschließlich hauseigene Fleischverarbeitung sicher, die sonst kein anderer Onlineshop bieten kann.

Das Angebot reicht vom heimischen Simmentaler Rind über die besten Rassen aus Irland, Brasilien und den USA bis zu Wagyu aus Neuseeland und Kobe aus Japan. Außerdem Bison, edle Schweinerassen wie Iberico und Duroc, Lammfleisch, Geflügel,

## **Pressemitteilung**

GOURMETFLEISCH.DE  
Marie-Bernays-Ring 40  
41199 Mönchengladbach

### **Pressekontakt:**

Sabrina Gälweiler  
PR + Marketing  
T +49 2166 9686-12  
F +49 2166 9686-19  
E [sag@gourmetfleisch.de](mailto:sag@gourmetfleisch.de)  
[www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)

Lachs, Seafood und handgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten wie Pulled Pork und Burgerpatties. Die Testküche steht niemals still und erfindet zwischen T-Bone Tea, Gourmet-Pizza, den ersten Suppen zum Grillen und küchenfertigen Premium Beef-Gerichten immer neue Genussmomente.



## Pressemitteilung

### Über U.S. Meat Export Federation

Die U.S. Meat Export Federation (USMEF) ist eine gemeinnützige Handelsorganisation, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, den weltweiten Verkauf von US-amerikanischem Fleisch zu fördern, neue Märkte für Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch aus den USA zu erschließen und vorhandene internationale Märkte weiterzuentwickeln sowie die Kunden weltweit über die Qualitätseigenschaften von US-Fleisch aufzuklären. Finanziert wird die USMEF durch das US-amerikanische Landwirtschaftsministerium, durch eine Reihe von Exportunternehmen sowie verschiedene Programme zur Kontrolle von Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Mais, Hirse und Soja.

GOURMETFLEISCH.DE  
Marie-Bernays-Ring 40  
41199 Mönchengladbach

#### Pressekontakt:

Sabrina Gälweiler  
PR + Marketing  
T +49 2166 9686-12  
F +49 2166 9686-19  
E [sag@gourmetfleisch.de](mailto:sag@gourmetfleisch.de)  
[www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)

### Bildunterschrift



Die ersten offiziellen US-Beef-Botschafter Deutschlands: Yannick Meurer, Burkhard Schulte und Timo Schwarz von Gourmetfleisch.de überzeugen mit umfangreichem American Beef-Wissen.

**Pressekontakt:**

GOURMETFLEISCH.DE  
Marie-Bernays-Ring 40  
41199 Mönchengladbach

Ansprechpartner: Sabrina Gälweiler  
Telefon: +49-2166-9686-12  
E-Mail: [sag@gourmetfleisch.de](mailto:sag@gourmetfleisch.de)  
Homepage: [www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)



**GOURMETFLEISCH.DE**  
STEAKS ONLINE

**Pressemitteilung**

GOURMETFLEISCH.DE  
Marie-Bernays-Ring 40  
41199 Mönchengladbach

**Pressekontakt:**

Sabrina Gälweiler  
PR + Marketing  
T +49 2166 9686-12  
F +49 2166 9686-19  
E [sag@gourmetfleisch.de](mailto:sag@gourmetfleisch.de)  
[www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)