

Wiesbauer[®]

GOURMET



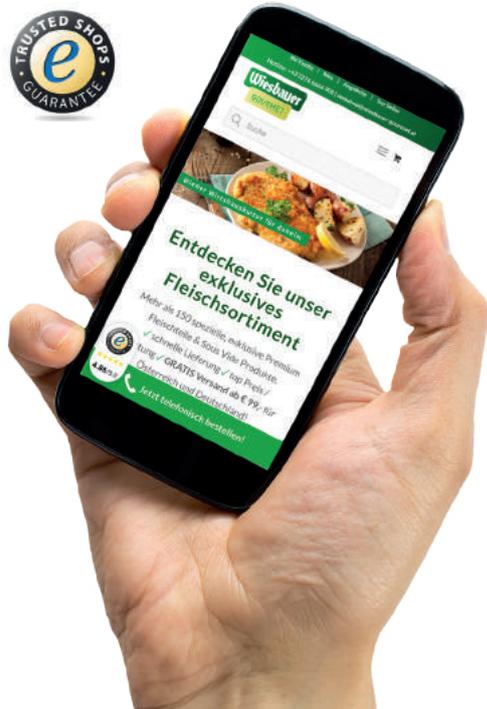
Fleischeslust & Wissensdurst stillen.

www.wiesbauer-gourmet.at

MIT WENIGEN KLICKS ZUM GENUSS...

Bestes Fleisch zu bekommen kann so einfach sein – im Wiesbauer Gourmet Onlineshop.
Entdecken Sie unser exklusives Fleischsortiment auf www.wiesbauer-gourmet.at!

Sie planen ein Grillfest, ein romantisches Abendessen oder möchten einfach Ihren Genuss-Horizont erweitern? Wiesbauer Gourmet ermöglicht Ihnen, auf bequemste Art an die edelsten Fleischteile zu gelangen: Die Top-Qualität aus der Spitzengastronomie können Sie auch zu Hause erleben! Wir liefern Ihre Bestellung bis vor die Haustür, daher ist Ihr Steak nur ein paar Klicks von Ihnen entfernt.



In nur 6 Schritten zum perfekten Fleisch!

- 1. Gustieren*
- 2. Ab in den Warenkorb*
- 3. Registrieren bringt Vorteile*
- 4. Jetzt wird bestellt*
- 5. Schnelle Lieferung*
- 6. Frische-Versprechen*



1. Gustieren

Mittels Suchbegriff finden Sie Ihre Lieblingsstücke per Mausklick. Noch besser: Lassen Sie sich durch wechselnde Angebote inspirieren! Neben feinstem Rindfleisch finden Sie bei uns auch:

- Schweinefleisch, Lammfleisch & Kalbfleisch
- Wild- & Exotenfleisch
- Easy Steak & Easy Kitchen
- Sous-vide-Spezialitäten
- Würstel & panierte Schnitzel
- Zubehör
- Gutscheine

4. Jetzt wird bestellt

Sie haben Ihre Wahl getroffen und sich registriert? Dann können Sie zur Kasse gehen. Folgende Zahlungsmöglichkeiten stehen zur Verfügung:

Paypal, Amazon Pay, Kreditkarte, Rechnung, Sofortüberweisung, Ratenkauf.

Achten Sie auf die Richtigkeit bei der Eingabe Ihrer Daten, diese sind essentiell für einen reibungslosen Ablauf!

Jetzt können Sie Ihr Wunschlieferdatum mit der Kalenderfunktion auswählen. Wenn Sie bis 12 Uhr bestellen, ist Ihre Lieferung bereits am nächsten Werktag bis 12 Uhr bei Ihnen. (Standart-Liefertage sind Dienstag-Freitag, eine Samstags-Lieferung ist gegen Wochenendaufschlag möglich)

2. Ab in den Warenkorb

Im Warenkorb können Sie Ihre Produkte noch einmal kontrollieren, gegebenenfalls ändern und auch Gutscheine einlösen. Ab einem Bestellwert von 150 Euro entfallen die Versandkosten und Ihr Paket wird kostenlos an Sie geliefert!

5. Schnelle Lieferung

Sobald unsere Pakete unser Haus verlassen, sind sie maximal 24 Stunden unterwegs. Damit die Zustellung reibungslos funktioniert, hat unser Versanddienstleister Ihre Telefonnummer und meldet sich gegebenenfalls bei Ihnen!



3. Registrieren bringt Vorteile

Werden Sie registrierter Kunde oder folgen Sie uns auf Social Media, um keine Aktionen, Gutscheine und Informationen zu verpassen!



6. Frische-Versprechen

Ihre ausgewählten Produkte können gekühlt oder tiefgekühlt bei Ihnen ankommen. In unseren Paketen befinden sich Kühlelemente (**in wärmeren Monaten auch Trockeneis-Pellets!**). Da unsere Pakete innerhalb von 24 Stunden zugestellt werden, ist die Kühlkette und somit perfekter Genuss sichergestellt.

Tiefgekühlte Produkte sollten vor dem Verzehr im Kühlschrank über 2-3 Tage gelagert werden, damit das Fleisch langsam auftauen und sich das Aroma voll entfalten kann.

INFORMATIONEN ZU IHREM PAKET...

Sie haben Fragen zu Schockfrostern, Lagerung, Verpackung, usw.? Hier finden Sie Informationen zu oft gestellten Fragen! Gerne können Sie uns auch telefonisch oder per Mail kontaktieren, wir freuen uns auf Sie!

1. Frisch

Die Produkte, die wir frisch versenden, sind zumeist Stücke im Ganzen wie z.B. ganze Rinderfilets oder ganze Rib Eye-Stücke. Dies empfehlen wir, wenn Sie selbst Steaks schneiden möchten, damit diese genau die Dicke haben, die Sie bevorzugen! Unser Frischfleisch kann dann direkt zubereitet oder noch weitere 5 Tage im Kühlschrank gelagert werden. **Lassen Sie die Steaks vor der Zubereitung unbedingt auf Zimmertemperatur kommen!**

3. Sous vide

Werden Sie zum Haubenchef für Ihre Liebsten: Unsere Sous vide vorgegarten Produkte sind absolut gelingsicher und in nur wenigen Minuten fertig! Bei dieser Kochmethode aus der Spitzengastronomie wird das Fleisch unter Vakuum im Wasserbad bei nur 50° bis 70° C über Stunden langsam gegart. Dadurch bleibt das Fleisch unvergleichlich zart und saftig.

Ihre Vorteile:

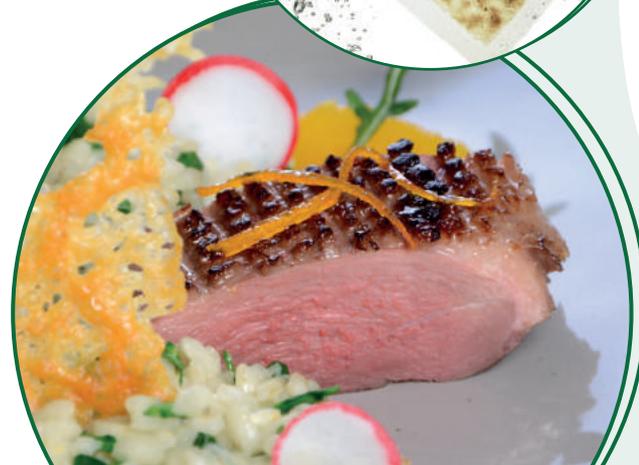
- Garantiert zart und saftig
- Kein Verlust von Geschmacksstoffen, Aromen oder Wasser
- Intensivierter Geschmack durch beigelegte Kräuter und Gewürze
- Freie Beilagengestaltung
- Frisch zubereitet und servierfertig in wenigen Minuten!
- Lange Haltbarkeit (kann auch eingefroren werden)

2. Schockgefrostet

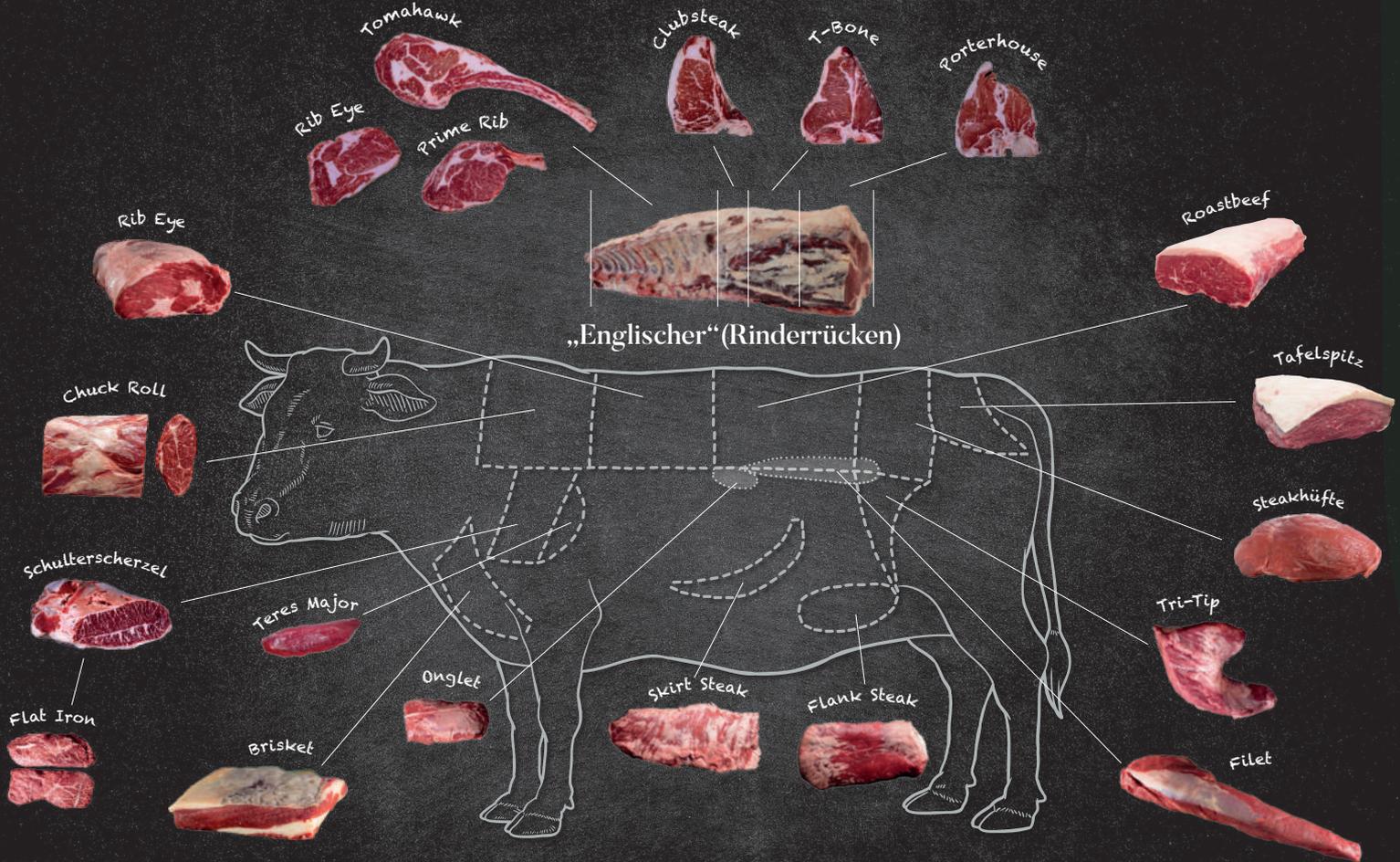


Unsere tiefgefrorenen Produkte wurden mit unserem Super-Freezer behandelt. Das schnelle Einfrieren verhindert die Bildung von großen, langsam wachsenden Eiskristallen, die die Zellmembran im Fleisch zerstören würden. Durch diesen Prozess können die Eiskristalle nicht heranwachsen und die Zellwände des Fleisches bleiben intakt. **Dank dieser Methode sind schockgefrostete Produkte in der Qualität mit frischen gleichzusetzen.**

Lassen Sie gefrorene Fleischteile im Vakuumbbeutel langsam über 2 Tage im Kühlschrank auftauen, damit das Aroma sich wieder entfalten kann. Danach können sie genauso zubereitet werden wie frische Ware!



Steakteilkunde



6 Tipps für perfekten Steak-Genuss

1. Zimmertemperatur

Fleisch sollte nicht vom Kühlschrank auf den Grill – für den optimalen Genuss muss das Grillgut Zimmertemperatur haben.

2. Salzen

Experten salzen das Fleisch bereits 24 Stunden vorher. Ein No-Go: Kurz vor dem Zubereiten salzen, denn die dabei austretende Flüssigkeit verhindert, dass das Steak schnell und gut bräunt.

3. Grillen

Egal, ob Holzkohle- oder Gasgriller, der Rost muss richtig heiß sein, auch die Grillpfanne in der Küche. Kein Teflon verwenden.

4. Öl

Das Fleisch nicht in Öl ertränken, einen Hauch Öl oder Butter-schmalz auf die Pfanne oder den Grillrost zu pinseln ist erlaubt.

5. Kerntemperatur

Für medium rare ist eine Kerntemperatur von 54-60 °C erforderlich. Hier empfiehlt sich ein Temperaturfühler!

6. Rasten lassen

Ein absolutes Muss! Wie lange das Stück rasten soll, hängt von der Dicke des Fleischteiles ab. Stets mit Alufolie abdecken.



Fleischeslust & Wissensdurst stillen.

BESTES SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION

Unser regionales Schweine-Markenprogramm „Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein“ garantiert außergewöhnliche Fleischqualität unter besonderer Berücksichtigung des Tierwohls.

Landwirt Franz Rauscher ist registrierter Vertragslieferant der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, er zieht die Duroc-Mastschweine entsprechend strenger Kriterien auf. Zudem unterliegt das Programm dem sus-Herkunftskennzeichnungssystem und den Produktionsrichtlinien des AMA-Gütesiegels +Mehr Tierwohl. Die Ferkel stammen allesamt aus Niederösterreich und werden in der Region gemästet und geschlachtet, dadurch werden kurze Transportwege und eine lokale Wertschöpfung sichergestellt.

Im Mittelpunkt des Programmes steht das Wohl der Tiere: Die Schweine wachsen in artgerechter Haltung in einem Stall mit Stroheinlage auf und genießen viel Auslauf und Bewegungsfreiheit. Aufgrund der rassetypisch abgestimmten, gentechnikfreien Fütterung wachsen sie dabei langsamer als viele ihrer Artgenossen. Dadurch entwickeln sie mehr intramuskuläres Fett, das später für den besonderen Fleischgenuss sorgt. Das „Natürlich Niederösterreich Duroc“-Fleisch ist extrem zart und saftig, mit sehr schöner Marmorierung und guter Fettabdeckung. Bedingt durch die langsamere Aufzucht und den höheren Getreideanteil in der Endmastfütterung entsteht eine ausgeprägte Speckauflage, die als Schutzschicht für die darunterliegenden wertvollen Fleischteile fungiert.

Fam. Franz Rauscher



Exklusiv bei uns im Shop erhältlich!



Duroc Strohschwein



Grundsäulen des Programms

1. Tierwohl

Besonders artgerechte Haltung in einem eigens gebauten Stall mit Stroheinlage und doppeltem Platzangebot für die Tiere.

2. Regionalität

Durch die Nähe des Stalles werden lange Transportwege verhindert, die Umwelt geschont sowie das Wohl der Tiere sichergestellt.

3. Rasse

Außergewöhnlich ausgeprägtes intramuskuläres Fett und einzigartiger Geschmack zeichnen diese besondere Rasse aus.

4. Fütterung

Eine artgerechte und gentechnikfreie Fütterung gehört ebenso zu den Grundsäulen des Programms und sichert die hervorragende Qualität.



Flischeslust & Wissensdurst stillen.

GROSSE LEIDENSCHAFT

Wer sich wie wir dem Genuss verschrieben hat, weiß, woher sein Fleisch kommt. Ein engagierter Bauer aus Oberösterreich ist einer unserer Lieferanten: Gottfried Zechmeister. Aus seinen Fleckvieh-Kalbinnen entsteht unser herrliches Dry Aged Beef.

Gottfried Zechmeister führt mit Leidenschaft den Traditionsbetrieb, der seit 1641 existiert, fort: 35 Kalbinnen und 5 Kälber stehen immer im Stall. Viehhaltung bedeutet, Tag für Tag um sechs Uhr früh aufzustehen. Bei der Fütterung sind zuerst die Kälbchen dran, die sich ihre Milchersatznahrung selbstständig aus dem Futterautomaten holen. Für das ausgewachsene Fleckvieh gibt es Heu, wichtig für die Verdauung in den vier Mägen, sowie Silage und Getreidekraftfutter. Heu und Silage produziert Zechmeister auf acht Hektar Wiese selbst und deckt damit den Futterbedarf seiner 40 Tiere für ein Jahr.

Die Fleckvieh-Kalbinnen sind sanftmütig, gleichzeitig aufgeweckt und interessiert, ideale Eigenschaften in der Haltung. Ein Teil der Kalbinnen steht im mit Stroh ausgelegten Stall mit ausreichend Raum für Bewegung. Bis zu sechs Tiere grasen auf der umzäunten Wiese nebenan, quasi wie ein natürlicher Rasenmäher. Das ganze Jahr über ist der mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete Betrieb von einem Kreislauf geprägt: Ankauf, Aufzucht und Verkauf.

Fleckvieh-Kalbinnen sind sanftmütig, gleichzeitig aufgeweckt und interessiert, ideale Eigenschaften in der Haltung.



Gottfried Zechmeister



Fleischer und Dry Aged
Experte „Fritzi“.



Im Alter von etwa 19, maximal 20 Monaten fährt der Viehhändler die ausgewachsenen Kalbinnen zum Schlachtbetrieb. Von etwa 650 Kilo Lebendgewicht werden 350 Kilo der Fleischverwertung zugeführt, Kopf, Hufe und Haut einer anderen Nutzung. Die sorgsam selektierten Teile von Gottfried Zechmeisters Tieren landen über den Weg eines ausgesuchten Schlachthofes schlussendlich bei Wiesbauer Gourmet. Diese Abläufe garantieren ein perfektes Resultat für die Gastronomie und den Endverbraucher. Mittlerweile ist Wiesbauer Gourmet nicht nur einer der größten Fleischlieferanten Österreichs, sondern auch, durch jahrelange Entwicklung und Leidenschaft, eine Koryphäe in Sachen „Dry Aging“. Damit dieses besondere Fleisch zum „Dry Aged Beef“ wird, ist erhöhte Aufmerksamkeit gefordert. In einer Kältekammer mit knapp über null Grad wird das Fleisch extrem trockener Luft ausgesetzt und mindestens 28 Tage gereift. Enorm ist dabei der Wasserverlust, der zwischen 5 und 15% liegt.

Aber was macht nun dieses einzigartige Fleisch aus?

Für die Köchin, den Koch ist eines besonders wichtig: Weil das Verfahren des Dry Aging einer andauernden Kontrolle unterzogen ist, kann Wiesbauer Gourmet immer eine gleichbleibende Qualität garantieren. An vorderster Front der Qualitätssicherung steht der gelernte Fleischhauer, dessen geschultes Auge das Fleisch begutachtet und gegebenenfalls auch ablehnt, bevor er es in seine Einzelteile zerlegt. Der interessierte Kenner schätzt an dem fein marmorierten Fleisch den **feinen, nussigen Geschmack**. Gleichzeitig versteht er, dass es für den Geschmack entscheidend ist, das Dry Aged Beef dieser aufwändigen Produktion zu unterziehen. Der Lohn dieser intensiven Arbeit sind jedenfalls glückliche Köche und Feinschmecker, die Ihren Gaumen damit zum Jubeln bringen.



Exklusiv bei uns im
Shop erhältlich!



Wiesbauer[®]

GOURMET

Bestes Fleisch
online bestellen.

