

GESCHENK- IDEE



GOURMETGESCHENKE, DIE DEM GAUMEN SCHMEICHELN

SO SCHENKT MAN HEUTE: STRESSFREI, KOMFORTABEL, GENUSSVOLL!

Wer kennt (und fürchtet) ihn nicht, den Geschenkemarathon vor dem Fest der Liebe? Gerade in der Weihnachtszeit, deren lange Abende wie prädestiniert sind zum gemütlichen Abhängen und Genießen auf dem Kuschelsofa oder zum gemeinsamen Kochen mit Freunden, verbringen viele Mitmenschen ihre freie Zeit mit langen Beutezügen durch die Einkaufsmeilen der Städte oder Fußmärschen durch den Supermarkt, von denen sie vollbepackt und erschöpft zurückkehren. Nach Weihnachten findet ein ähnliches Schauspiel in umgekehrter Richtung statt (beim Umtausch!) ;-). Dabei würde man sich so gerne auf Weihnachten einstimmen.

WIR VON GOURMETFLEISCH.DE WISSEN:
„DAS GEHT DOCH GENÜSSLICHER, BEQUEMER UND EINFACHER!“

Gemeinsam mit dem Weihnachtsmann haben für Sie einige geschmackvolle Geschenkideen entwickelt – die übrigens nicht nur an Weihnachten, sondern auch über das ganze Jahr Freude schenken. Eines haben sie gemeinsam: Sie erinnern Ihre Liebsten und Nächsten noch lange an den großzügigen Geber. Geschenke, die keiner umtauschen will oder in irgendeiner Schrankecke ein liebloses Dasein fristen.

Mit Premiumprodukten von Gourmetfleisch.de schenken Sie kein Fleisch, sondern Spitzenqualität, gesunden Genuss, Lebensfreude und Leistungskraft

Zeigen Sie sich als großzügiger Gourmet mit einem werthaltigen Geschenkgutschein für exzellentes Beef aus den besten Aufzuchten. Oder mit einem nachhaltigen Steak-Abo für den flügge gewordenen und fleischverliebten Sohn, der in seiner Studentenbude nicht viel Küchengerät, aber eine wunderbare gusseiserne Pfanne (Geschenk von Omi) sein Eigen nennt? Oder mit einer aparten Geschenkbox, randvoll gefüllt mit T-Bone-Tea für Papas Mittagspause im Büro? Mit einem Genuss-Geschenk liegen Sie immer richtig.





GUT ESSEN WILL (FAST) JEDER —

.. und wer keinen Gusto an der herrlichen, energiereichen Naturgabe Fleisch findet, ist zu bedauern. Vegetarier und Veganer, die aus ethischer Überzeugung auf Fleisch verzichten, natürlich ausgenommen. Wir dürfen annehmen, dass unsere Steinzeitahnen auf ihren Jagdzügen viele Gefahren überstehen mussten, bevor sie gemeinsam einen Mammut oder Auerochsen erlegen und in die Höhle schleppen konnten. Dass dies nicht täglich vorkam, ist sicher. Konnte die Sippe sich einmal richtig mit Fleisch sattessen, war dies ein Fest. Die Erfindung des Feuers machte die Entwicklung des menschlichen Gehirns und somit der Zivilisation erst möglich.

WARUM PREMIUMFLEISCH AUS BESTEN AUZUCHTEN?

Von einem Nahrungsmangel sind wir im 21. Jahrhundert weit entfernt. In der westlichen Welt herrscht Nahrungsüberfluss. Die industrielle Agrarwirtschaft hat zu einer Vermassung von Grundnahrungsmitteln geführt, die die natürlichen positiven Eigenschaften unserer heutigen Lebensmittel negativ beeinflussten. Umso essenzieller ist es, bei der täglichen Nahrung auf reine, saisonale, ursprüngliche und ausgewiesene Qualität zu achten. Gerade bei Fleisch, das durch die industrialisierte Produktion und Massentierhaltung bzw. -schlachtung zu einer wertreduzierten, genussfreien Massenware geworden ist, sollte ein bewusster Verbraucher genau hinsehen. Dabei ist nicht nur der Genuss entscheidend. Es geht um die Gesundheit und Vitalität des Einzelnen und der gesamten Gesellschaft und um den Erhalt von Natur, Umwelt, Tierwelt.

Für eine Spitzen-Fleischqualität sind wichtige Faktoren verantwortlich:

- Zucht und Rasse haben Einfluss auf eine optimale Marmorierung.
- Die artgerechte Haltung – achtsame und respektvolle Aufzucht – wirkt sich entscheidend auf die Qualität des Fleisches aus.
- Was die Tiere als Nahrung zu sich nehmen, ist von vitaler Bedeutung für den Geschmack des Fleischfettes.
- Langsame Reifung – 28 Tage bei Gourmetfleisch.de – macht Premiumfleisch erst zu dem was es sein sollte: Dunkelrot bis rotbraun gefärbt. Garant für eine saftige und aromatische Geschmacksexplosion.

DIESE RINDERRASSEN SPIELEN IN DER SPITZENLIGA. WAS MACHT IHRE UNBESTRITTENEN VORZÜGE AUS?

American Beef

Auf den Weiden Nebraskas haben die Lim-Flex-Rinder ein gutes, 24-monatiges Leben in hormonfreier Aufzucht. Entstanden aus einer Kreuzung zwischen Black Angus und Limousin gelten sie heute als die vorzüglichsten Steak-Lieferanten. Die feine Maserung, das außergewöhnliche Aroma und den besonderen Geschmack gibt ihnen zu Ende der Aufzucht ein ausgewogener Nahrungsmix aus farneigenem Mais, Getreide, Heu, Luzerne. Das macht den deutlichen Geschmacksunterschied gegenüber Rindern aus, die von reiner Grasfütterung leben.





Irish Beef

Die schwarzen Iren aus der Black Angus Rasse sind mit ihrer beeindruckenden Größe eine stattliche Augenweide, die auf achtsamer Weidezucht beruht. Ihr Fleisch betört mit einer unglaublichen Saftigkeit und Geschmacksdichte, die noch lange nach dem Genuss im Munde nachhält.



Argentine Beef

Das Fleisch der argentinischen Rinder ist zu Recht in allen Steakhäusern der Welt zuhause. Aufgewachsen unter bevorzugten natürlichen Bedingungen mit sauberem Wasser und klarer Luft auf saftigen grünen Weiden, sind sie beständige Fleischlieferanten mit stets tadelloser Geschmacksqualität und Konsistenz.



Simmertaler Rind

Das alpine Geschmackswunder - auch Fleckvieh genannt - kommt seiner Pflicht als Fleisch- und Milchlieferant mit Bravour nach. Die alte Schweizer Rasse erlebte in den letzten Jahren ein enormes Revival. Die natürliche Lebenswelt der österreichischen und deutschen Alpenregion liegt auf der Zunge beim Genuss unseres Simmertaler Rindfleisches.

GESCHENKGUTSCHEINE VON GOURMETFLEISCH.DE FÜR KOMFORTABLES SCHENKEN

Mit der Wahl eines Geschenkgutscheins (ab 50 EUR) überlassen Sie dem Beschenkten selbst die freie Wahl des Wunsch-Fleischpakets oder eines anderen Genussangebots von Gourmetfleisch.de. Gültig für drei Jahre kann er oder sie auch den Zeitpunkt der Einlösung bestimmen.

<https://www.gourmetfleisch.de/gutscheine-geschenkideen/gourmetgutscheine-ab-50.html>





T-BONE TEA SET — DAS ERSTE STEAK, DAS SICH TRINKEN LÄSST

Die Weltneuheit unter den Gourmandisen im formschönen Set mit Suppentassen ist eine feine Sache für alle, die eine kräftige heiße Fleischbrühe zu schätzen wissen. Für einen leichten Snack im Büro oder als witziges Zubehör bei Picknick, Party, Grillabend, Ausflug.

www.gourmetfleisch.de/t-bone-tea/



STEAK-ABO FÜR WIEDERHOLUNGSTÄTER

Steakliebhaber bekommen meist nie genug von ihrem Lieblingsnahrungsmittel. In diesem Fall ist ein Steak-Abo eine feine und schmackhafte Sache. Wechselnde Rindfleischsorten sorgen für Abwechslung auf dem Herd und kostengünstiger ist es auch.

<https://www.gourmetfleisch.de/steakabos/>

GESCHENKBOX

Die vollendet designte Box für alle, die regelmäßig zum Steakmesser greifen und den Grill anheizen. Ihre Inhalte? Nützliche Accessoires wie Steakbrett, Informationsmaterialien, Grillschürze und Gewürzmöhlen. Mit einem Fleischgutschein kombiniert gewinnt die Geschenkbox das Herz jedes Steakfans und Fleischgenießers.

<https://www.gourmetfleisch.de/gutscheine-geschenkideen/>

CURRYWURSTBRUNNEN

Currywurst kommt immer in. Gourmetfleisch.de als Trendsetter: Treten Extrawurst, leckere Dips und Currywurstbrunnen gemeinsam in Aktion, sind sie der Hingucker auf jeder Party. Eine Mordsgaudi, würde man in Bayern sagen.

<https://www.gourmetfleisch.de/currywurstbrunnen/>





BEEF PARTY

Sie wissen, dass Freunde gerne grillen würden, sich es aber noch nicht so recht zutrauen? Eine Beefparty at home für 8-15 Personen ist die Lösung. Der Gourmetfleisch.de-Grillmeister kommt zum Gastgeber nachhause und macht ihn mit Tipps, Tricks, Expertenwissen fit für eine Steakprofi-Karriere.

<http://beef-party-at-home.de/>

<https://www.gourmetfleisch.de/gutscheine-geschenkideen/beef-party-home-gutschein.html>

CLASSIC

349 €

/8 Personen
(je weitere Person +35€)

8-15



Montag - Sonntag
(Fr. - So. +15% Zuschlag)

ca. 250 g p.P.

18 - 20h,
19 - 21h, 20 - 22h

US-Beef, Irish Angus Beef,
Japanisches Wagyu Beef,
Duroc-Schweinefleisch

PRIME

469 €

/8 Personen
(je weitere Person +45€)

8-15



Montag - Sonntag
(Fr. - So. +15% Zuschlag)

ca. 350 g p.P.

18-21h,
19-22h, 20-23h

US-Beef (2 Cuts), Bison,
Irish Dry Aged Beef,
Japanisches Wagyu Beef,
Iberico-Schweinefleisch

EXPERT

529 €

/8 Personen
(je weitere Person +55€)

8-10



Montag - Sonntag
(Fr. - So. +15% Zuschlag)

ca. 450 g p.P.

18-21h,
19-22h, 20-23h

Alle Teilnehmer werden
von unserem Grillmeister
persönlich gecoacht und
legen selbst Hand an!

