



Gourmetrindfleisch vom Sternekochlieferanten

American Ribeye (Entrecote), Strip loin (Roastbeef) oder Flanksteak – bei dem Gedanken daran läuft Fleischkennern schon das Wasser im Mund zusammen. Bei **Rewe Richrath** empfiehlt Metzgermeister **Josef Kurschildgen** die erlesenen Stücke für die Weihnachtstage. „Ich bin der Meinung, an besonderen Tagen kann man auch schon mal mehr Geld ausgeben für ein Stück Fleisch. Lieber weniger Fleisch, aber dafür richtig Gutes – das schmeckt man auch.“ Dafür garantiert Otto Gourmet, mit dem Rewe Richrath eine Kooperation abgeschlossen hat. Der Fleischversand hat sich auf die höchstmögliche Qualität spezi-

alisiert und beliefert zahlreiche Sterneköche in Deutschland. Die Angusrinder werden in Nebraska/USA auf spezielle Art gemästet, sodass das Fleisch von feinen Fettäderchen durchzogen ist. „Deshalb schmeckt das Fleisch so gut“, erläutert Kurschildgen, „beim Braten schmilzt das Fett und gibt seinen Geschmack an das Fleisch ab.“ Ein echtes Highlight für besondere Anlässe. Rewe Richrath bietet auch in diesem Jahr wieder die Möglichkeit, Fleisch-, Wild- und Geflügelspezialitäten für die Feiertage vorzubestellen. Im Rewe Markt in der Rhöndorfer Straße gibt es einen Katalog, in dem von Schwein über Rind bis hin zu Reh, Lamm,

Gans und Ente alle lieferbaren Produkte aufgelistet sind. Dort können Kunden ankreuzen, was sie wünschen, und die Liste an der Fleischtheke abgeben – dann ist ihnen die jeweilige Fleischspezialität zum gewünschten Termin sicher, und es gibt zu jeder Spezialität auch eine Karte mit ausgesuchten Rezepten. ■

www.rewe-richrath.de

