

COMEBACK DER STEAK-IKONE: ARGENTINISCHES TOP-BEEF - JETZT BEI ALBERS!



Naturwunder.

Steaks aus Argentinien zählen seit Jahrzehnten zu den besten der Welt. Das Naturfleisch der Weiderinder aus den wunderbaren Weiten Südamerikas sorgte in den 1980er Jahren für den Siegeszug der Steakhäuser in Europa. Leider ließ die Qualität dieser Ware zuletzt derart nach, dass wir sie nicht im ALBERS Excellence Sortiment anbieten konnten. Doch nun sorgt der Schweizer Pop-Star Dieter Meier (»Yello«) für ein grandioses Comeback der argentinischen Steak-Ikonen: Auf mehr als 70.000 Hektar seiner Ojo de Agua-Farmen lässt er die nachhaltige Vision von natürlicher und tiergerechter Fleischerzeugung Wirklichkeit werden. Die dort geborenen Rinder werden ihr Leben lang ganzjährig auf den Weiden gehalten - im tiefen Einklang mit der Natur. Was für ein Comeback, was für eine Excellence from farm to table! Im Direktimport ab sofort exklusiv bei ALBERS.

OJO DE AGUA

Das Gold der Gauchos.

Steak-Pionier Argentinien

Als in den 1980er Jahren die ersten Steakhäuser aufmachten, ging ein Raunen durch die Fleischszene – nie zuvor kam in Deutschland ein derart zartes und perfekt schmeckendes Beef auf den Teller. Dieses Fleisch reifte auf dem Transportweg aus Argentinien wochenlang im Bauch der Frachtschiffe. Dabei entwickelte es eine in Deutschland kaum bekannte Zartheit. Dazu kam der markante Eigengeschmack von Angus und Hereford Rindern. Bis heute hat fast jedes Fleischrestaurant Gaucho-Steaks aus Argentinien auf der Speisekarte – häufig leider in mittelmäßiger Qualität. Seit Jahren suchen Frank und Udo Albers in Argentinien Farmer, die diesen Inbegriff saftiger Steaks in ALBERS Excellence produzieren können.

Comeback der Steak-Ikone

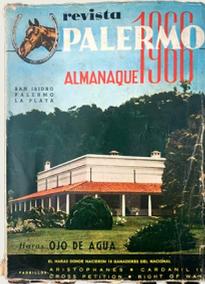
In den feuchten und fruchtbaren Weiten der Pampa Hümeda wurden sie fündig. Dort, sechs Autostunden von

Buenos Aires entfernt, züchtet der Schweizer Popstar, Entrepreneur und Connoisseur Dieter Meier seit Ende der 1990er Jahre auf der *Estancia* (Farm) *Ojo de Agua* Rinder in absoluter Freiheit und ganzjähriger Weideweidung. Inzwischen kümmern sich Meiers berittene Gauchos auf mehr als 70.000 Hektar um die Herden. Die Hereford und Angus Rinder entwickeln binnen 24 Monaten ohne Hormone oder Wachstumsbeschleuniger langsam und nachhaltig eine perfekte, natürlich gewachsene Muskulatur – beste Voraussetzung für vollmundiges, zartes und saftiges Weidefleisch.

Vom Popstar zum Farmer

Dieter Meier wollte schon immer Rinder züchten. Doch zunächst feierte er heute 75jährige andere Erfolge: mit dem Schweizer Golf-Nationalteam, als Profi-Pokerspieler, als

Popstar mit dem Duo »Yello« und als Großaktionär der nationalen Banknotendruckerei. Sein Credo: Nur im Dialog mit der Natur kann echtes Spitzenfleisch entstehen.



Das Lebenselixier

Benannt wurde Dieter Meiers Farm nach dem mineralstoffreichen Wasser, das aus der Quelle *Ojo de Agua* (Auge des Wassers) sprudelt. Es lässt das saftige Gras wachsen und die Rinder ganzjährig unter freiem Himmel leben.

Der Geschmack von Freiheit

Das schmeckt man bei jedem Cut dieser Rinder: Perfekte Textur und Saftigkeit, dunkelrote Farbe und die edle Marmorierung sorgen für den intensiv-natürlichen Fleischgeschmack – typisch für Premium-Weidefleisch. Dank ALBERS Direkt-Import zu fairen Preisen verfügbar.

”

...bei Ojo de Agua muss ich mir keine Gedanken über etwaige Qualitätsschwankungen machen.

KEVIN FEHLING ❄❄❄
THE TABLE,
HAMBURG



Excellence from farm to table®

IMPORTIERT DURCH
ALBERS GMBH DÜSSELDORF

