

192 Stunden für nur ein Stück Fleisch

Gutting braucht Weile: AUMAERK veredelt Fleisch der höchsten Qualität aus würdevoller Tierhaltung, ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel, zum "besten Fleisch der Welt". AUMAERK verbindet 1000 Jahre alte Kochkunst mit modernster Technologie einer einzigartigen patentierten Veredelungsmethode.



AUMAERK-Gründer und Mastermind Dr. Harald Neumaerker. (©AUMAERK)

Der Erfolg des Unternehmens basiert auf der einfachen Formel „rein-raus-fertig“, die oft stundenlange Vorbereitung u?bernimmt AUMAERK. Egal welche Vorkenntnisse man als Ko?chin oder Koch mitbringt, die Produkte sind schnell zubereitet und „gelingen immer.“

„Wir verbinden 1000 Jahre alte Kochtradition mit modernsten Techniken – das macht unser Fleisch so einzigartig“, erklärt Dr. Harald Neumaerker, der das Unternehmen 2015 gegründet hat, den Prozess in wenigen Worten. Viel tiefer lässt er sich nicht in die Karten blicken, ist doch das Veredelungsverfahren patentiert und streng geheim.

Nur so viel: „Wir haben uns sehr lange intensiv mit dem Rohstoff Fleisch auseinandergesetzt und in einem mehrjährigen Forschungsprozess das System der Veredelung zur Marktreife gebracht, bevor wir unser erstes Fleisch ausliefern konnten. In Aumaerk-Produkten steckt enorm viel Wissen, Liebe zum Detail und Können“, so der „Daniel Desentrieb der Fleischproduktion“ Neumaerker.

Gourmetfleisch im Talk

Harald Neumaerker, Mastermind und Gründer der AUMAERK Fleischmanufaktur, im NTV-Talk mit Senator HC. Jürgen Peindl. Der AUMAERK-Gründer beantwortet mitten im naturbelassenen Ambiente von Toni Mörwalds Weinblick Fragen zu den verschiedensten Themen rund um „das beste Fleisch der Welt“, wie viele AUMAERK-Kunden sagen

Küchenfertige Braten und Fleischspezialitäten in immer perfekter Konsistenz, kann man dank eines ausgeklügelten Zustellsystems bei AUMAERK innerhalb eines Tages bekommen: Wer wochentags bis 16 Uhr auf www.aumaerk.com bestellt, kann bereits am nächsten Tag die Produkte genießen.

Mehr über AUMAERK erfahren Sie **hier**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at