
WENN FLEISCH,
DANN GILDE.
GILDE
DIE GENUSS-HANDWERKER



Jahrzehntelange enge Zusammenarbeit mit dem Fleischerhandwerk, Engagement auf allen Wertschöpfungsebenen und das Wissen um die Bedürfnisse der Kunden – das macht die GILDE-Fleischkompetenz aus.
Fleisch ist für uns weit mehr als nur ein Nahrungsmittel: Es ist Genuss und Leidenschaft auf höchstem Niveau – und seit über 75 Jahren unsere **absolute Kernkompetenz.**

Wir leben Fleisch –

kompromisslos *und mit Leidenschaft.*

Nur wer **Fleisch** *liebt,* weiß stets das Beste daraus zu machen.

Über 700 Fleisch- und mehr als 1.000 Geflügelprodukte aus allen Haltungsformen – für jeden Anspruch die passende Lösung.

Von Rind, Schwein, Lamm, Wild und Geflügel bis hin zu Spezialitäten wie Zebra, Krokodil oder Strauß – wir bieten Vielfalt, die begeistert.

Enge Partnerschaften mit ausgewählten Zucht-, Mast- und Schlachtbetrieben sichern Transparenz und Verlässlichkeit.

Ein bundesweites Netzwerk aus Metzgermeistern und Fleischsommeliers berät fundiert zu Herkunft, Reifung, Schnitt und Zubereitung – praxisnah und auf höchstem Niveau.

12 Standorte mit eigener Zerlegung, zwei eigene Schlachthöfe und Beteiligungen an regionalen Betrieben erlauben individuelle Zuschnitte und maßgeschneiderte Verpackungslösungen.

Ein Verbund von 38 Partnern sowie ein eigenes Zentrallager garantieren regionale Nähe und logistische Flexibilität.





Hier entsteht regionaler Geschmack *mit Herkunft und Profil.*

Wer heute im Fleischmarkt bestehen will, braucht mehr als Ware. Er braucht Herkunft, Profil und absolute Verlässlichkeit.

Viele Partner unter dem Dach der GILDE verfügen über eigene regionale Fleischprogramme und auch Eigenmarken, wie etwa das **Leinekrone Strohschwein**, **Regio Select Rind** oder das **SachsenGlück**-Schwein. All diese Programme stehen für besondere Anforderungen an die Aufzucht, die Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben vor Ort und die Wertschöpfung in der Region.

Das ist keine dekorative Regionalität für das Etikett – sondern Regionalität, die organisiert, geführt und vermarktet wird.

FÜR SIE BEDEUTET DAS:

- Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft.
- Programme mit regionalem Profil.
- ein Verbund, der diese Strukturen bündelt.

Wer Regionalität nicht nur behaupten, sondern belegen will, findet bei der **GILDE** und ihren Partnern eine Antwort.

vinzenzmurr

MEAT CLUB

Mit Zeit, Respekt und viel Leidenschaft: Das **bayerische Murroc-Schwein** von Vinzenzmurr ist mehr als ein Fleischprodukt – es ist das Ergebnis einer kompromisslosen Philosophie von Tierwohl, Handwerkstradition und Geschmack. Bei dieser Rasse handelt es sich um eine spezielle Kreuzung des Duroc-Schweins mit dem robusten deutschen Landschwein oder Pietrain. Die Tiere wachsen bei regionalen Vertragsbauern in artgerechter Freilufthaltung auf, gefüttert mit vollwertigem Getreide und mit viel Platz und Stroh zur natürlichen Entfaltung.

Diese liebevolle Aufzucht spiegelt sich im Fleisch wider: fein marmoriert, saftig und reich im Aroma. Durch eine extra lange Reifung, sorgfältig überwacht von erfahrenen Metzgermeistern, wird dieses Fleisch zu einem unverwechselbaren Genusserlebnis – zart, intensiv und mit minimalem Bratverlust.

Vinzenzmurr steht nicht nur für handwerkliche Leidenschaft, sondern auch für große Verantwortung im Bereich Tierwohl – und ist damit ein hervorragendes Beispiel für den Anspruch und die Kompetenz der GILDE-Partner.

Aus guter Haltung *entsteht grosser Genuss.*

Murroc-Schwein aus Bayern

- Herkunft: Bayern, regionale Vertragslandwirte
- Haltung: artgerechte Freilufthaltung mit Stroh
- Fütterung: ausgewählte, kontrollierte Futtermittel
- Reifung: besonders lange Fleischreifung
- Verarbeitung: handwerkliche Zerlegung durch Metzgermeister
- Qualitätsmerkmal: fein marmoriertes, saftiges Fleisch
- Philosophie: Tierwohl, Regionalität, Handwerk



bayerische Spitzen-Qualität
Murroc
aus dem Freilauf-Stall

Mehr Freiheit im Ursprung.

Mehr Charakter im Fleisch.

MEAT CLUB

Mitten in den südwestfranzösischen Wäldern wachsen die Tiere von Les Fermiers Landais dort auf, wo Geflügel ursprünglich hingehört: draußen, in Ruhe, im natürlichen Rhythmus der Jahreszeiten. Das milde ozeanische Klima, die weiten Flächen und sandigen Böden der Region schaffen Bedingungen, die so nirgendwo sonst nachgeahmt werden können.

Die langsam wachsenden, robusten Rassen leben frei zwischen den Bäumen und sind täglich in Bewegung. Sie erhalten überwiegend Mais aus regionalem, gentechnikfreiem Anbau – ohne Wachstumsdruck. Das Ergebnis ist ein Fleisch mit fester Struktur, feiner Süße und charaktervollem Geschmack.

Getragen wird dieser Maßstab von über 1.000 engagierten Landwirten einer Genossenschaft, die seit 1965 mit dem Label Rouge Maßstäbe für Tierwohl und Genuss setzt – mit vollständiger Rückverfolgbarkeit vom Ei bis zum Teller.

Les Fermiers Landais steht für Geflügel, das Zeit hatte, um zu wachsen – und Raum, um Qualität zu entwickeln. Das macht sie zu einem wertvollen Partner – und ihr Geflügel zu einem heiß begehrten Teil des GILDE-Sortiments.

Freiland-Geflügel aus Südwestfrankreich



- Herkunft: Südwestfrankreich (Landes)
- Struktur: über 1.000 Landwirte in Genossenschaft
- Haltung: Freilandhaltung mitten im Wald
- Rasse: langsam wachsende, robuste Nackthals-Rasse
- Fütterung: überwiegend Mais, ohne Gentechnik
- Qualitätsmerkmal: intramuskuläres Fett, wenig Bratverlust
- Besonderheit: ozeanisches Klima, 300+ Tage Freiland, 2–3-mal längere Lebensdauer



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

MEAT CLUB

Die Landschaft der grünen Insel ist hier der entscheidende Geschmacksfaktor: Weite, saftig-grüne Weiden, frische Atlantikluft und ein Klima, das ganzjährige Grasfütterung ermöglicht, prägen seit Generationen die Tierhaltung in Irland.
Rinder und Lämmer wachsen überwiegend in familiengeführten Betrieben auf, verbringen bis zu 300 Tage im Jahr draußen auf offenen Weiden und ernähren sich fast ausschließlich von Gras. Zeit, Bewegung und die überwiegend grasbasierte Fütterung verleihen dem Fleisch seine besondere Zartheit, Saftigkeit und das charakteristisch aromatische Profil.
Mit den nationalen Programmen **Origin Green** und **SBLAS** bestehen in Irland etablierte Programme für Qualitätssicherung und vollständige Rückverfolgbarkeit vom Hof bis zum Teller.
Über 90 % der Landwirte sind Teil dieses Systems. Damit steht dieses Fleisch für ein Premium-Produkt, dessen Charakter von der irischen Landschaft und der traditionellen Weidehaltung geprägt ist.
Ein echtes Highlight des GILDE-Sortiments!

Irisches **Lamm- und Rindfleisch** *mit besonderem Profil*

Premium-Lamm- und -Rindfleisch von der grünen Insel

- Herkunft: Irland
- Struktur: überwiegend familiengeführte Betriebe
- Weidehaltung: bis zu 300 Tage (Lamm) / 220 Tage (Rind) im Jahr
- Fütterung: 95 % Grasbasis
- Nationales Programm „Origin Green“
- Rückverfolgbarkeit & Qualitätssicherung: staatlich kontrolliertes Qualitätssystem „SBLAS“

BLOCK HOUSE
BEST STEAKS SINCE 1968

Internationale Kompetenz, *regional verarbeitet.*



MEAT CLUB

Seit über 50 Jahren steht BLOCK HOUSE für kompromisslosen Anspruch an Steaks und Rindfleisch.

Mit 62 Restaurants europaweit und einer starken Präsenz im Handel verbindet das Unternehmen gastronomische Erfahrung mit fundierter Fleischkompetenz. Geprüfte Herkunft, spezialisierte Zuschnitte und ein eigenes Quality-Control-Team sichern dabei lückenlose Standards entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

So verbindet BLOCK HOUSE internationale Beschaffungskompetenz mit regionaler Nähe: von diversen eigenen Aufzucht-Programmen in geprüften Herkunftsländern bis zur konsequenten, finalen Verarbeitung in der BLOCK HOUSE Meister-Fleischerei in Hamburg. Langfristige Partnerschaften mit Erzeugern im In- und Ausland sorgen für ein differenziertes, vielfältiges Portfolio, das vom regionalen Uckermärker Rind aus Norddeutschland über das rumänische Siebenbürgen-Black-Angus bis hin zu den rein grasgefütterten Angus- und Hereford-Rindern aus Uruguay reicht.

Echte norddeutsche *Steak-Kultur.*

BLOCK HOUSE ★ AUFZUCHTPROGRAMM ★

GILDE PREMIUM

Uckermärker Rindfleisch

- Herkunft: Mecklenburg-Vorpommern und nördliches Brandenburg
- Programm: eigenes Aufzuchtprogramm
- Haltung: Mutterkuhhaltung mit Weidegang und Offenstallhaltung auf Stroh
- Fütterung: regional, gentechnikfrei, ohne Soja
- Verarbeitung: BLOCK HOUSE Fleischerei Hamburg
- Kontrolle: lückenlose Qualitätskette und regelmäßige Audits
- Besonderheit: geschlossene Wertschöpfung „von der Weide bis zum Teller“



GILDE
PREMIUM

Langsam aufgewachsen.

Besonders *im Geschmack.*

GILDE
Waldlandpute

- Die Waldlandpute wächst in Mecklenburg-Vorpommern auf weitläufigen Wiesen und in waldnahen Freiflächen auf – mit großzügigem Auslauf und weniger als acht Tieren je 100 m².
- Als robuste, langsam wachsende Rasse entwickelt sie in 18 bis 25 Wochen eine feine Marmorierung und ein besonders aromatisches Fleisch.
- Ihr sorgfältig ausgewähltes Futter wird ergänzt durch natürliche Nahrungsquellen im Freiland.
- Schnabelkürzen findet nicht statt – die Tiere leben ihr natürliches Sozialverhalten aus.
- Das Ergebnis ist eine saftige, dicht strukturierte Premium-Pute mit ausgezeichnetem Tierwohlkonzept.

Mecklenburger LANDPUTE Eigene Herstellung



GILDE
Traditionsgeflügel (Hähnchen)

- Traditionsgeflügel steht für Haltungsform 3 – mit rund 40 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben.
- Strukturierte Ställe mit Stroh, Picksteinen und Außenklimareizen sorgen für natürliche Beschäftigung und tägliche Frischluft.
- Langsam wachsende Linien und eine verlängerte Mastdauer fördern eine feste Fleischstruktur und ein ausgewogenes Aroma.
- Gefüttert wird gentechnikfrei und kontrolliert.
- So entsteht Geflügel mit spürbar mehr Tierwohl und überzeugendem Geschmack.



TRADITIONS GEFLÜGEL Für mehr Tierwohl

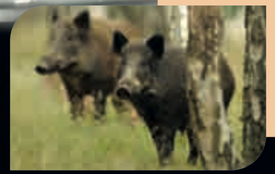
GILDE
PREMIUM

Bewusst
besser gehalten.

Achtung: *Wild!*

GILDE *Wild aus Deutschland*

- GILDE Wild stammt aus regionaler Jagd in deutschen Wäldern – direkt vom Jäger in die zentrale, moderne Zerlegung.
- Kurze Wege sichern maximale Frische und eine partnerschaftliche, faire Wertschöpfung.
- Die Verarbeitung folgt konsequent dem „from nose to tail“-Prinzip, sodass das Wild ganzheitlich genutzt wird.
- Hochwertige Zuschnitte stehen frisch oder tiefgekühlt zur Verfügung.
- Das Ergebnis ist ehrliches Wildfleisch mit authentischem Geschmack und klarer regionaler Herkunft.



Höchster Genuss braucht Partner wie uns.

MEAT CLUB

Der Oberbegriff für die geballte Fleischkompetenz der GILDE-Gruppe: Das ist der **GILDE MeatClub**.

Hier bündeln sich das Fachwissen eines starken **Netzwerks** aus Metzgermeistern und Fleischsommeliers, die **Erfahrung** ausgewählter Premium-Partner und die **Leidenschaft** für außergewöhnliche Fleischprogramme.

Der MeatClub verbindet **fundierte Beratung mit handwerklicher Flexibilität**. Er steht für besondere Rassen und exotische Spezialitäten, eigene Aufzuchtprogramme, individuelle Zuschnitte, internationale Beschaffungskompetenz und regionale Herkunftsprofile.

Im GILDE MeatClub verdichtet sich unsere gesamte Fleischkompetenz – die Spitze dessen, was GILDE in **Herkunft, Auswahl und Verarbeitung** leisten kann.

GILDE PREMIUM

GILDE Premium verbindet Genuss mit höchstem handwerklichen Qualitätsanspruch.

GILDE Premium bietet Produkte mit einer Geschichte, die einen Unterschied macht: für Sie – und für Ihre Gäste und Kunden.

Besondere Rassen, besondere Herkunft und handwerkliche Rezepturen sorgen für Produkte, die aussehen und schmecken wie selbst gemacht. Sie stammen aus inhabergeführten Manufakturen, in denen die Leidenschaft für das Produkt besonders hoch ist und in denen nicht an Rohstoffen gespart wird.

GILDE Premium steht für **Produkte vom Genuss-Handwerker für das Genuss-Handwerk**.

GILDE

DIE GENUSS-HANDWERKER

EINE STARKE **GEMEINSCHAFT**

FGS Fleischerei- und Gastronomie-Service Aachen-Düren eG

Posch Edles für Geniesser

RVF und Fleischerdienst eG Bad Hersfeld

GILDE Mitte-Nord

Fleischer-Einkauf GmbH Bochum

FAG Frisch. Aktuell. Gut.

FEDDERSEN

Fleischerei-Bedarf Coburg

GILDE Rhein-Ruhr

Abattoir Ettelbruck

FGS

MEK Partner der GILDE

GILDE Thüringen

WODANA Partner der GILDE

FEL

Fleischer-Einkauf Mainz / Wiesbaden eG

Fleischerdienst Allgäu-Schwaben

MEGEM Partner der GILDE

FLEIGENO Partner der GILDE

evenord

FGS Fleischerei- & Gastronomie-Service Baden eG

EVG der Fleischer

Megra Partner der GILDE

Fleischer-Einkauf Recklinghausen e.G.

Metzger-Vereinigung Reutlingen Partner der GILDE

GILDE Mitte eG Regionaler Partner für guten Geschmack

Fleischer Einkauf Rostock ELG des Fleischerhandwerks e.G.

FLEIGA Partner der GILDE

Fleischerring eG

MEGA

SFG

Fleischer Verband Österreich seit 1935

GILDE Südwest GmbH

Kranz Partner der GILDE

evgedem wir sind service

Firmeneindruck:

Jetzt Film ansehen!

gilde.eu