


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 Haltungsförmn – 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.



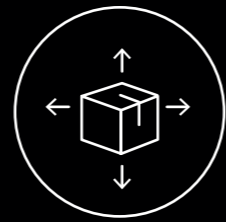
Enge Partnerschaften mit ausgewählten Zucht-, Mast- und Schlachtbetrieben sichern Transparenz und Verlässlichkeit.



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 Stroschwein**, **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 Genusserelebnis – zart, intensiv und mit minimalem Bratverlust.

Vinzenzmurr steht nicht nur für handwerkliche Leidenschaft, sondern auch für große Verantwortung in den Bereichen Tierwohl und Umweltschutz – 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



# 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 natürliche Fütterung verleihen dem Fleisch seine besondere Zartheit, Saftigkeit und das charakteristisch aromatische Profil.

Mit den nationalen Programmen **Origin Green** und **SBLAS** setzt Irland weltweit Maßstäbe für Nachhaltigkeit, 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, das aus einer intakten Landschaft entsteht – und dessen Charakter man schmeckt. Ein echtes Highlight des GILDE-Sortiments!

Das wohl  
**grünste rote**  
*Fleisch der Welt.*



## 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
- Nachhaltigkeit: nationales Programm „Origin Green“
- Rückverfolgbarkeit & Qualitätssicherung: staatlich kontrolliertes Qualitätssystem „SBLAS“



# 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.*



**GILDE**  
PREMIUM

## Uckermärker Rindfleisch

- Herkunft: Mecklenburg-Vorpommern und nördliches Brandenburg
- Programm: eigenes Aufzuchtprogramm
- Haltung: Mutterkuhhaltung mit Weidengang 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

Natürlich 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 m<sup>2</sup>.
- 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.



## 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.



**GILDE**  
PREMIUM

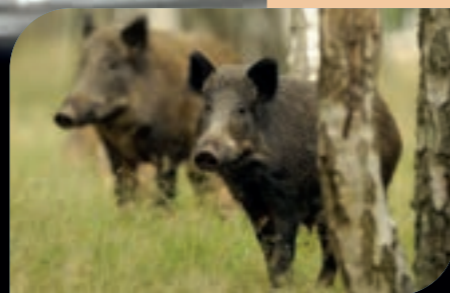
**Bewusst**  
besser gehalten.

# Achtung: Wild!

## GILDE Wild aus Deutschland

GILDE  
PREMIUM

- 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 und nachhaltig 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



RVF und Fleischerdienst eG Bad Hersfeld



FLEISCHER-EINKAUF GmbH  
Bochum



FLEISCHEREI-BEDARF  
COBURG



Abattoir  
Ettelbruck



Fleischer-  
Einkauf  
Mainz / Wiesbaden eG



MEGEM  
PARTNER DER GILDE

FLEIGENO  
PARTNER DER GILDE

evenord

FGS  
Fleischerei- & Gastronomie-Service  
Baden eG

EVG  
der Fleischer



Fleischer-Einkauf  
RECKLINGHAUSEN e. G.



GILDE  
MITTE eG  
registrierter Partner für guten Geschmack



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](http://gilde.eu)