

Genuss-Special



Blümchenfleisch
Diese Auswahl von europäischen Weiderindern ist für Liebhaber des Zarten komponiert



Ist das Kunst, oder kann man das essen?
Letzteres! Im Hamburger Steak-Restaurant „Meatery“ hängt totes Rind wochenlang ab

Tier im Schneewittchen-Sarg

Als Hausschlachtungen noch üblich waren, blieb gar keine andere Wahl. Man hängte das Rind in den kühlen Keller und wartete, bis fleischeigene Enzyme das Muskelweiß zersetzen. Bis die Stücke schön mürbe waren, dauerte es ein paar Wochen. Dann schimmerten sie in allen Dunkelfarben. Die angetrocknete Rinde wurde großzügig abgeschnitten.

Durch Trocknung und Abschnitt verlor das Fleisch bis zu einem Drittel seines Gewichts. Deshalb verfielen moderne Schlachthöfe darauf, die Teile zu vakuumieren und verpackt reifen zu lassen. Foliengereiftes oder „wet aged beef“ lässt sich besser stapeln und transportieren. Es gibt keinen Schwund bei der Reifung und auch kein Schimmelproblem.

Fleisch-Puristen beklagen allerdings Nebeneffekte. Sie schmecken eine metallische Note, die sie dem Lagern im eigenen Saft zuschreiben, und schwören deshalb neuerdings wieder auf „dry aged“. Dafür pilgern sie an die Grills der gehobenen Gastronomie und sind bereit, viel Geld dafür zu zahlen.

Mag sein, dass der Vegetarismus in Mode ist und sich die Anti-Fleisch-Bibel „Tiere essen“ in Deutschland deshalb verkaufte wie geschnittenes Brot.

Fleischschau hinter Glas:
„Dry aged“ ist in Grill-Restaurants angesagt. Bringt das **teure Reifeverfahren** wirklich mehr Geschmack?

Auf der anderen Seite lockt der Grill. Das Hamburger In-Restaurant „Meatery“ präsentiert seinen Gästen totes Tier in einer Art Schneewittchen-Sarg. Die gläserne Reifezelle ist der ganze Stolz von Küchenchef Hendrik Maas.

Hier lagern Rinderrücken knapp oberhalb des Gefrierpunkts und bei sehr hoher Luftfeuchtigkeit für mindestens sieben Wochen. Die neonbeleuchtete High-Tech-Version des einstigen Bauernkellers macht sehr lange Reifezeiten möglich.

„Bei den Männern sind das 700 Gramm schwere T-Bone-Steak für 58 Euro oder das 600 Gramm schwere Bone-in Rib-Eye für 49 Euro besonders begehrt“, sagt Küchenchef Maas. Die Damen griffen lieber zu „leichteren Genüssen“. Zum Beispiel zum 400 Gramm schweren New York Cut. Ein weiteres Highlight ist der 800 Grad heiße Infrarot-Ofen, der das

Fett an den Außenseiten der Steaks leicht karamellisieren lässt.

In München serviert Andreas Salger „dry aged beef“ vom Grill. Der Geschäftsführer des „Brenner“ an der Maximilianstraße ist von der Methode überzeugt: Salger hat sich sogar eine Reifezelle in die Wohnung gestellt, um für seinen Privatgebrauch mit Fleischsorten, Reifezeiten und mit Nierenfett gegen die Trocknung an den Schnittkanten experimentieren zu können. Er lächelt: „Meine Frau findet ‚dry aged‘ klasse!“

Einen Kult zelebriert der Bayer, der das Trockenreifen noch aus der Landwirtschaft der Eltern kennt, trotzdem nicht. „Dry aged“ steht seit ein paar Jahren einfach auf der Karte. Salger: „Auch Lamm wird gern genommen. Fleisch von sehr guter Qualität, einfach zubereitet, ist wieder ein ganz großes Thema.“

Bei „Brenner“ ist das schottische Lammkarree für 24,50 Euro innen rosa wie der Abendhimmel über den Alpen und könnte auch gelöffelt werden. Das 300 Gramm schwere Entrecote vom Simmentaler Rind hat die intensiv nussige Note, die Dry-aged-Fans so lieben. Das Innere ist kirschrot, trotzdem verliert das „medium rare“ gebratene Stück beim Anschneiden keinen Saft. Ein Aha-Erlebnis für alle, die

glauben, ein ordentliches Tellerbad gehört zum Steak einfach dazu.

Der Trend ist gastronomiegetrieben, nur langsam zieht der Einzelhandel nach. Auch in guten Metzgereien weiß man auf Anhieb oft nicht, was der Kunde mit „dry aged“ nachfragt. Dabei ist der Verzehr regelrecht explodiert. Der Düsseldorfer Großhändler Frank Albers beliefert mehr als 800 Restaurants in Deutschland mit hochwertigem Fleisch. Seine Bilanz: „Vor drei Jahren haben wir zehn Tonnen ‚dry aged‘ per annum verkauft. 2012 sind es mehr als 30 Tonnen.“

Skeptisch wird Albers, wenn die Dry-aged-Welle alles flutet. So sei Filet meist zu mager und zu feinfaserig, „es wird dann schlicht zu weich“. Die These, in der Folie gereiftes Wet-aged-Fleisch schmecke grundsätzlich metallisch, hält er für Unsinn: „Dann hat die Ware einfach zu lange gelegen.“ Für den Fleischfachmann besteht der Sinn des Trockenreifens in der Möglichkeit, kräftig schmeckende Teile wie Schulter oder Oberschale auf die Zartheit eines Filets zu bringen.

Muskulöse Rinderrassen wie Galloway, Angus, Chianina oder Hohenloher eignen sich besonders gut für die Methode – auch australische oder amerikanische Weideochsen, deren Fleisch schön marmoriert ist. Wer sichergehen möchte, dass der Küchenchef weiß, was er tut, sollte gezielt danach fragen. ■

ELLEN DANIEL

SCHÖN TROCKEN
EINKAUFEN IM INTERNET

T-Bone, Porterhouse, Rib-Eye?
Welchen „Cut“ hätten Sie denn gern? Die Dry-aged-Welt ist eine kernige. Deshalb müssen Sie aber kein Metzger werden. Schlau werden und kaufen können Sie unter www.onlineshop.meatery.de.

Edles Fleisch gibt's auch bei „Otto Gourmet“, einem Spezialversand aus Heinsberg: www.otto-gourmet.de. Ein Reifeschrank ist ab 3600 Euro zu haben.

GEPFLÜCKT, GEPRESST, GEKÜHLT!

So erntefrisch kann Saft sein.

NUR im Kühlregal!



Probieren Sie den erntefrisch gepressten Saft von Valensina aus dem Kühlregal. In jeder Flasche stecken 2,5 Kilo extra lange sonnengereifte Früchte, die frisch nach der Ernte gepresst, schonend verarbeitet und ununterbrochen gekühlt werden. 100 % purer frischer Saftgenuss – zum Frühstück oder zwischendurch.

www.valensina.de