

# Steak ist nicht gleich Steak

Was es mit **Dry Aging** und **Wagyu Beef** auf sich hat, von Wolfgang Otto

*Der Autor ist der jüngste der drei Otto-Brüder, deren Feinkostfirma „Otto Gourmet“ zu den bevorzugten Fleischlieferanten für die deutsche Spitzgastronomie, aber auch eine wachsende Zahl anspruchsvoller privater Gourmets gehört. Wolfgang Otto bezeichnet sich gern als „Fleisch-Sommelier“ und veranstaltet eine „Perfect Meat Academie“. Hier erklärt er unseren Lesern, worauf es bei gutem Fleisch ankommt.*

Wenn ich bedenke, dass für 45 Prozent aller (männlichen) Genießer ein richtig gutes Steak das Non plus Ultra ist, könnte ich fast glauben, dass wir ein Volk der Gourmets sind. Doch allzu schnell greift das Gros von Deutschlands Fleischfreunden und Grillern zu abgepackter Ware beim Discounter. Und bei den meisten Fleischstücken, die dort erhältlich sind, ist der naturgegebene Eigenfleischgeschmack kaum exist-

tent, da die Tieren fast alle aus Intensivmast stammen.

## Wissen wo's herkommt

Verschiedene Kriterien sind schuld daran, wieso das Fleisch dieser Kreaturen anders schmeckt als das ihrer Artgenossen, die in Freiheit aufwachsen. Rinder, Schweine und Hühner können nur dann gute Muskelmasse entwickeln,

wenn sie artgerecht aufwachsen konnten. So haben Rinder, die aus industrieller Intensivmast aufgrund von permanenter Stallhaltung in jeder Hinsicht einen eher geringen Horizont. Rassetiere aus Weidehaltung dagegen können sich ganzjährig im Freien aufhalten, ihr Futter selber suchen und einem vergleichsmäßig langem Leben entgegensehen.

Wenn ich jetzt noch essentielle Qualitätskriterien wie einen erstklassigen Stammbaum inklusiver bester genetischer Eigenschaften, natürliche Nahrung und artgerechte Haltung hinzurechne, gepaart mit einem optimalen Schlachalter sowie anschließender Reifedauer über der Norm, können Fleischprodukte aus Massentierhaltung unterm Strich nur auf der Strecke bleiben.



Also überlegen Sie sich, ob Sie Fleischprodukte beim Discounter kaufen oder besser beim Metzger ihres Vertrauens. Optimal wäre es, wenn er von der Weide bis auf den Teller die komplette Prozesskette im Blick hat.

Dieses Konzept kann nur auf reiner Vertrauensbasis funktionieren. Das ist so ähnlich wie bei Wein. Niemand würde eine Flasche ohne Etikett mit einer namenlosen Flüssigkeit kaufen, doch beim Fleisch passiert genau das: Man packt was in den Einkaufskorb, von dem man nicht weiß, woher es kommt.

Dabei schmeckt es doch gleich um Meilen besser, wenn Emotionen im Spiel sind, wenn man also zum Beispiel den Menschen hinter der Rebe persönlich kennt. Und genau so wie die Weine eine gewisse Reife brauchen, benötigt auch ein gutes Stück Fleisch eine gewisse Zeit der Entspannung, um den Qualitätshöhepunkt zu erreichen.

Gelangt akkurat abgehängtes Fleisch nach bester Metzgermanier nach

gut 14 Tagen in den Verkauf, kann man bei sogenannten Dry Aging noch bis zu zwei Wochen „dranhängen“ (manch Hamburger Metzger läßt es auch gern acht Wochen reifen).

### Entspannt abhängen

Bei besagtem Dry Aging, einem alten, fast schon vergessenen Reifeverfahren, trocknet das Fleisch am Knochen bei 85 Prozent Luftfeuchtigkeit in der Regel 21 Tage unter kontrollierten Bedingungen in gekühlter Reifekammer, wie sie ja inzwischen auch viele Restaurants angeschafft haben. Während des Reifeprozesses in der Regel von hochwertigen Rückenstücken wie Ribeye, T-Bone und Striploin, bildet sich eine natürliche Schimmelschicht auf der Fleischoberfläche, die ähnlich wie bei der Herstellung von Roquefort-Käse, dem Fleisch einen besonders intensiven Geschmack verleiht.

Nach der mehrwöchigen Reifung werden sie pariert, vom natürlichen



*Die Otto-Brüder von links nach rechts:  
Stephan, Wolfgang, Michael*

*Zwei Lieblinge der Gourmet-Gastronomie:  
linke das Wagyu, rechts das  
Irish Hereford Rind*



**Der Wein zum Steak: der Brunello di Montalcino von La Togata**

Als die Teilnehmer der letzten Vintage Luggage Trophy beim Galaabend im Sterne-restaurant "Kai 3" des Hotels Budersand auf Sylt den Wein zum Hauptgang verkosteten, war die Begeisterung groß: Mit dem 2007er Brunello di Montalcino DOCG „La Togata“ wurde ein veritabler europäischer Spitzenrotwein kredenzt. Vater dieses Weines ist Danilo Tonon, erfolgreicher Wirtschaftsanwalt mit Kanzleien in Mailand, Rom und New York. Danilo Tonon hatte einen Traum: Er wollte einen der besten Rotweine der Welt produzieren.

Der Brunello di Montalcino gilt unter Kennern als „König der italienischen Rotweine“. Unter seiner mittlerweile fast unüberschaubaren Vielfalt ragt als ein Garant der absoluten Top-Qualität das Weingut La Togata heraus. Beim Wine-Spectator und bei Robert W. Parker erreichen schon die „einfachen“ Brunellos von La Togata regelmäßig Bewertungen von bis zu 96 von 100 Punkten.

**Das exklusive „Friends of Bentley“ - Entdeckerpaket**

Connaisseur und Lebemann Danilo Tonon schwört drauf: In den mundgeblasenen Rotweinkelchen „Zwiesel Enoteca 1872“, die zu den besten Weingläsern der Welt zählen, schmeckt sein Brunello noch einmal so gut.

Das La Togata - Entdeckerpaket, das er zusammengestellt hat, umfasst daher 6 Flaschen 2007 Brunello DOCG (Fl. € 39,80) sowie zwei Rotweingläser Zwiesel Enoteca 1872 (Stck. € 24,95) Friends of Bentley-Entdeckerpreis: € 187,50 statt € 288,70

Bezug:  
Rindchen´s Weinkontor  
Ellerhorst 1, 25474 Bönningstedt  
Telefon 040 556 20 20  
Fax 040 556 20 220  
E-Mail info@rindchen.de  
www.rindchen.de



*Hängen für höheren Genuss: Steakfleisch in der Reifekammer*

Schimmelwuchs befreit und anschließend wie normale Steaks zubereitet. Der verhältnismäßig hohe Zeit- und Lageraufwand der Reifung und der daraus resultierende Gewichtsverlust um ca. 20 Prozent vom Ursprungsgewicht, rechtfertigen den gut bis zu 50 Prozent teureren Preis im Gegensatz zu herkömmlich gereiften Fleischstücken. Das neue und intensive Geschmackserlebnis überrascht und beseelt zugleich.

Ein Steak ist mehr als „nur“ Filet, Hüfte und T-Bone. Es gibt wesentlich mehr Schnitte, die diese Bezeichnung verdienen. So schneiden die Amerikaner ihre geliebten Fleischscheiben aus allen möglichen Muskelpartien des Rindes – wobei auch einige mit Knochen gefragt sind, wie eben das T-Bone oder Porterhouse.

Während europäische Hausfrauen Schnitte aus der Dünnung (Bauchlappen) höchstens in die Suppe hängen, zelebrieren wahre Steakfreunde aus Skirt, Flap- und Flank Steak dagegen BBQ-Events der Extraklasse. Im Idealfall hat das perfekte Steak jedoch eine adäquate Fett-Marmorierung, welche beim Braten schmilzt und somit die Saftigkeit und den charakteristischen Fleischgeschmack eines typischen Steaks garantiert.

**Würzig und tiefenentspannt**

Wer zum ersten Mal das Fleisch von US-Rasserindern verzehrt, dem prophezeie ich das Erlebnis eines besonderen Genusses. Liegen Stücke vom herkömmlichen Mastrind schon nach kürzester Zeit in der Auslage, hängen ihre Pendants aus ganzjähriger Weidehaltung noch tiefenentspannt in der Reifekammer. Das Ergebnis ist ungewöhnlich zartes, saftiges Fleisch von kräftiger, roter Farbe mit gleichmäßiger Fett-Marmorierung und intensiv würzigem Geschmack. Beste Beispiele: das Irish Hereford Prime und die luxuriöse Delikatesse des Wagyu Kobe Beef, das Sternekoch Johann Lafer hier für uns beschreibt.

**Die Deutschen gehören zu den größten Fleischverbrauchern der EU. 1961 aß der Durchschnittsdeutsche 23 Kilo Fleisch im Jahr, heute sind es fast 90 (etwa 60 Prozent Schwein, 20 Prozent Geflügel, 15 Prozent Rind und Kalb), natürlich nicht soviel wie Amerikaner und Australier, die 123 Kilo verzehren (freilich in der Reihenfolge Chicken – Beef – Pork).**

Fleisch ist seit ein paar Jahren ein bevorzugtes Reizthema, und das nicht nur wegen Gammelfleisch, unmenschlicher und „untierischer“ Verhältnisse in den modernen Zuchtbetrieben und Schlachthöfen. Unzählige Magazinberichte sowie Bücher haben darüber berichtet. Großes Echo hat die furiose Polemik "Tiere essen" des Bestseller-Autors Jonathan Safran Foer gehabt, in der für einen moderaten Vegetarismus plädiert wird.

Die Argumente der Fleischgegner gegen den „subventionierten Wahnsinn“ der industriellen Viehzucht klingen plausibel: Die Massentierhaltung sei verantwortlich für überproportionalen Land-

Wagyu, eben der aus der Gegend von Kobe. Die Produzenten selbst nennen es gern „Kobe-Style-Beef“. Es besitzt dieselbe oder doch eine ganz ähnliche Fett-Marmorierung wie das berühmte Kobe, es hat ähnlich wie jenes geringe Cholesterinwerte, mithin ein gesünderes Fett.

In Europa starteten die ersten Zuchtversuche mit aus Japan importierten Rindern 1996 in Wales und in Belgien unter dem Namen „Château Wagyu“. Seit 2003 liefern sie das famose Fleisch auf einen selektiven Markt, insbesondere an die Food Halls des berühmten Harrods in London.

In Amerika und Australien gibt es



ihre Aufzucht kann doppelt solange dauern (bis zu 300 Tagen) wie die eines Hereford- oder Angus-Beefs.

Von Mozart, Mas-sagen und Malzbier wie beim Kobe-Rind ist freilich nicht die Rede, dafür von „ausschließlich Mais, Alfapha, Gras, Gerste und Mineralien“. Der Geschmack ist natürlich unterschiedlich, die besten Qualitäten indes (ausser mit dem Kobe) unvergleichlich: zart, saftig, aromatisch. Doch dass es nun allzu populär wird, steht bei Kilopreisen irgendwo zwischen 180 und 350 Euro nicht zu befürchten. Und die Viel-Fleisch-Esser in Amerika können sich mit den Mini-Wagyu-Filets im Restaurant (meist knapp 100 Gramm) eh nicht anfreunden.

Der auch bei uns bekanntgewordene amerikanische Restaurantkritiker Jeffrey Steingarten (Buchtitel: „Der Mann, der alles isst“) rühmt Wagyu als „das beste Rindfleisch, das ich jemals gegessen habe,“ und berichtet von einem Vergleichstest amerikanischer und japanischer Qualitäten: „Das texanische Wagyu war ein voller Erfolg – die japanischen Experten gaben ihm die höchstmögliche Bewertung.“

Ich achte natürlich wie wohl jeder Gourmet auf Produkte aus artgerechter Haltung, das sprichwörtliche „Fleisch von glücklichen Rindern“, wo der Bauer noch jedes Tier mit Vornamen kennt. Und doch halte ich es für einen jenen ambivalenten Genüsse à la Foie gras: Man ahnt, dass man sich sozial nicht ganz einwandfrei verhält, doch – ob Ochsensfilet oder Wagyu Steak – es schmeckt doch so gut!

## „Es schmeckt doch so gut!“ TV-Koch **Johann Lafer** in „Lafers ABC der Genüsse“ über Fleisch und **Wagyu-Beef**

verbrauch (um ein Kilo Fleisch zu erzeugen, braucht man ebensoviel Land wie für 120 Kilo Kartoffeln); die 40 Prozent gerodeter Regenwald in Zentralamerika wurden hauptsächlich neuem Weideland geopfert. Für den Anbau der Nahrungsmittel, die eine Person verbraucht, werden täglich 1200 Kubikmeter Wasser verbraucht: In den USA und Europa sind es 1800, in den ärmeren, zwangweise eher vegetarischen Weltregionen sind es etwa 600.

Bei Wagyu fällt dem Kenner sofort das japanische Kobe-Rind ein, denn das ist ja ein (regionaler) Vertreter der Rasse

Herden von importierten Schwarzzindern aus Japan schon länger. Am Anfang, in den frühen Neunzigern, waren das angeblich nur zur Vollpension ausgelagerte Tiere, die nach der in Übersee billigeren Mast nach Japan reimportiert wurden. In jüngerer Zeit verkaufen die nichtjapanischen Züchter auch in ihren Ländern bzw. auf den internationalen Markt. So bezieht der deutsche Luxusversender „Otto Gourmet“ seine Wagyu-Filets von der Morgan Ranch in Nebraska, aus „100% natürlicher Aufzucht, freilaufend, ohne künstliche Hormone und Wachstumsstimulantien“ –