



FLEISCH GEWORDENE TRENDS

Wagyu Kobe Style Ribeye „Private Selection“ mit einem BMS von 8+, dem qualitativ höchsten Marmorierungsgrad (Beef Marbeling Standard) außerhalb Japans, der ursprünglichen Heimat des Kobe Rinds. Wa gyu bedeutet: Japanisches Rind.



Ein Rind ist und bleibt ein Rind, ein Schwein bleibt ein Schwein. Was soll es auf dem Fleisch-Sektor schon groß an Innovationen geben? Wir sprachen mit Wolfgang Otto, Geschäftsführer von *OTTO GOURMET*; ein Versender für exklusive Fleischprodukte.



(Bild oben) Otto Gourmets Sansibar BBQ Steak – Das „Flat Iron“ aus der Rinderschulter.

(Bild unten) Verschiedene Reifestadien von „Dry aged Beef“, trocken am Knochen abgehängtes Fleisch.

Herr Otto, neun der zehn Drei-Sterne-Köche Deutschlands zählen zu Ihren Kunden; Sie haben die alte Metzgertradition Fleisch am Knochen länger abhängen zu lassen wiederentdeckt. Welche Trends gibt es in Sachen Fleisch? Unabhängig von den verschiedenen Schnitten zeichnet sich jedoch auch der Trend ab, Fleisch (wieder) mit gutem Gewissen genießen zu können. Also einfach zu wissen wo's herkommt.

Hauptsache dabei ist jedoch, dass die Fleischstücke von Tieren stammen, die artgerecht aufgewachsen sind und erst dann geschlachtet werden, wenn sich ihr Fleisch optimal entwickelt hat. Aus unserer Erfahrung benötigen die Tiere wesentlich länger, als ihre Pendanten aus der konventionellen Massentierhaltung, um perfektes Fleisch zu produzieren, was beim US-Wagyu erst mit 28–36 Monaten der Fall ist.

Im Prinzip werden z. Z. alle typischen US-Cuts nachgefragt. Insbesondere das Rib-Eye-Steak aus der Hochrippe sowie das grobfaserige, aber äußerst zarte Flank Steak aus den Bauchlappen vom Rind. Nach wie vor in aller Munde die Klassiker T-Bone- und Porterhouse-Steak sowie das Strip Loin, also Rumpsteak aus dem Roastbeef. Auch schwer angesagt z. Z. ist Dry-Aged-Beef, also trocken am Knochen abgehängtes Fleisch.

In letzter Zeit hört man viel vom sogenannten „Flat Iron Cut“ für Kurzgebratenes, was genau ist das?

Das „Flat Iron“ ist ein Schnitt aus der Schulter, die im Steakland USA „Top Blade Roast“ heißt. In Deutschland kennt man es unter dem Namen Schaufelstück oder Schulterschere. Hier kommt es jedoch oft nur als Schmorgericht auf den Tisch, während die Amerikaner es als Steak schneiden und kurzbraten, also grillen.

Sie als Wegbereiter von typischen US Steak Schnitten können uns sicher auch etwas über das „Smoken“ erzählen ... Ein Trend, der schon viele „eingefleischte“ Fans hat, sich für die Masse aber noch zu langsam entwickelt, ist gesmoktes (geräuchert durch indirekte Hitze) Fleisch. Insbesondere, weil vielen der Aufwand noch zu groß ist. Denn das eher zähe Brisket (Brustspitz vom Rind) und Pulled Pork vom Boston Butt (ein Cut aus Schweineschulter und -nacken) müssen über mehrere Stunden im Smoker liegen ehe sie gegessen werden können. Auch ist die Hemmschwelle bei vielen Grillern sich einen Smoker anzuschaffen noch zu groß. Obwohl die preislich nicht viel höher liegen als qualitativ hochwertige Kugel- oder Gasgrills. Aber Deutschland braucht bekanntermaßen länger, bis sich Trends durchsetzen, die in den USA zum Alltag gehören.

Besten Dank für das Gespräch

Gebr. OTTO GOURMET GmbH
Boos-Fremery-Str. 62
Industriepark Oberbruch
52525 Heinsberg
Mehr unter: www.otto-gourmet.de



Wolfgang Otto