



Dry Aged Beef erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Schau-Reife-schränke sind daher nicht nur funktional, sondern sprechen auch den Konsumenten an und dienen damit als zusätzliches Verkaufsargument. Denn das Auge kauft mit.

Autor: Pia Moik

Aber im Gegensatz zu unserem Nachbarland Deutschland sind hierzulande trotz der offensichtlichen Präsentations- und Verkaufsvorteile nur wenige Geräte dieser Art im Einsatz. Vielleicht der Kosten wegen - diese belaufen sich je nach Größe und Hersteller auf zwischen € 4.000,- und € 6.500,- pro Schrank (exklusive Lieferung). Etwas günstiger - ab ca. € 3.000,- gibt's jene für bereits vorgereiftes Fleisch. Diese dienen jedoch ausschließlich zur Nachreifung, Lagerung und freilich auch Präsentation. Im Falle von Individualanfertigungen, speziellen, optischen Lösungen oder bei Einbauten in die Verkaufstheke sind die Preise jedoch nach oben offen.

Egal in welcher Preisklasse - damit die Trockenreife richtig funktioniert, sind die genannten drei Parameter Temperatur, Luftfeuchte und konstante Luftzirkulation essentiell. Ein weiteres, wichtiges Faktum ist aber die Hygiene. So verfügen gute Schränke zumeist über Luft-Filterssysteme, Ionisatoren oder über UV-Lichtentkeimung.

FLEISCH ALS BLICKFANG. Ein schönes Beispiel für gekonnte Fleischpräsentation steht im Merkur am Hohen Markt im ersten Wiener Gemeindebezirk, gefertigt von der Firma Ideal-AKE Ausseer Kälte und Klimatechnik. Aber auch wenn einem beim Anblick das Wasser im Mund zusammen läuft, zum Reifen ist die Anlage nicht geeignet, so Abteilungsleiter Walter Flach. Das fertig trockengereifte Fleisch wird hier lediglich einige Tage gelagert, bis es beim Kunden landet.

FAST SO SCHÖN WIE FERNSEHEN. Ähnlich verhält es sich mit den Fleisch-Reife-schränken, die der deutsche Spezialitätenversandhändler Otto Gourmet seinen betuchten Privatkunden per Online-Versandkatalog um

Fortsetzung auf Seite 42

REIFE SCHRÄNKE

Es ist ein altes Verfahren, das in den letzten Jahren neu entdeckt wurde - Dry Aging. Bei der Trockenreifung wird das Fleisch noch am Knochen in Teilstücken oder in Hälften bei kontrollierter Temperatur (+2 bis max. +7°C), Luftfeuchte (70 bis max. 85%) und Luftzirkulation mehrere Wochen abgehängt. Nach einiger Zeit bildet sich eine trockene äußere Schicht, die eine Barriere bildet und so die innere Qualität des Fleisches schützt.

Dort werden beim Reifungsprozess Enzyme frei, die die Eiweißketten aufspalten und so die Muskelfasern zarter machen. Durch die Trocknung geht sehr viel Wasser verloren, weshalb das Fleisch stark an Gewicht verliert. Rund 30% der ursprünglichen Fleischmasse verdunsten - allerdings nicht ohne Nutzen. Denn solcherart konzentriert sich der Geschmack, das Fleisch wird besonders zart, bleibt im Inneren saftig und bekommt seine typische, aromatische Geschmacksnote. Einen weiteren Vorteil hat das Dry Aging im Verhältnis zu konventionellen Methoden. Beim Reifen im Vakuum etwa bilden sich Milchsäurebakterien, die bei langer Lagerung einen säuerlichen oder metallischen Geschmack verursachen können. Bei längerer Trockenreife hingegen entsteht ein zartes Produkt mit buttriger, häufig nussiger Note.

STECKERFERTIGE LIEFERUNG. Erfreulich also, dass Gastronomie, Lebensmittelhandel und Fleischfachgeschäfte diese Methode wieder für sich entdeckten. Vielleicht auch der Möglichkeit wegen, mit einem eigenen Schau-Reiferaum seiner Kundschaft Fleischkompetenz zu signalisieren. Denn so ein Reifeschrank legt nahe, dass die Ware tatsächlich im Haus gereift wird.

