

Artikel drucken Bilder ausblenden

WELT ONLINE

PRIME BEEF

17.09.2010 | Autor: Michael Ritter

## 58 Euro für ein Steak – für Fleischfans ein Genuss

Wer Wert auf besonders zartes Rindfleisch legt, sollte sich für traditionell gereiftes Fleisch entscheiden: "dry-aged beef".



FOTO: DPA

Saftig: Gourmets schwören auf trocken gereiftes Steak - mehr als Salz und Pfeffer braucht es für den Genuss kaum.

Neu ist die Methode nicht. Früher ließen Metzger Rinderhälften immer einige Zeit am Knochen reifen, bevor sie verkauft wurden. Nicht ohne Grund: Nach der Schlachtung kommt es im Muskelfleisch zu einem Mangel am Stoffwechselprodukt Adenosinriphosphat, der die Proteine erstarren lässt. „As tough as old boots“ sei es dann, sagt Ned Bell – so zäh wie altes Schuhleder.



FOTO: DPA-TMN/DPA

Vor Sonnenlicht geschützt, aber transparent: In Hamburg können Restaurantgäste dem Fleisch beim Reifen zuschauen.

„Erst mit der Zeit wird das Fleisch zart“, erklärt der Fernsehkoch, der so etwas wie die kanadische Version von Tim Mälzer ist. Der Grund liegt in der Biochemie: Die tierische Stärke Glykogen wird durch Sauerstoff in Milchsäure umgewandelt, der die Zellen säuert und die Bildung von Peptidasen mobilisiert. Diese Enzyme machen in zwei bis drei Wochen aus zähem nach und nach zartes Fleisch. „Das Fleisch bekommt einen intensiveren Geschmack und eine andere Textur“, erläutert Bell.

Der smarte Enddreißiger ist kulinarischer Reiseführer im Beef Country in der Provinz Alberta: Die Region ist ein Paradies für

Steakliebhaber. Dort wird aus Angus- und Hereford-Rindern durch Zucht und ausgefeiltes Futter bestes Prime Beef. Nur gut zwei Prozent der geschlachteten Tiere erreichen die Topqualität, die sich hervorragend zum „Dry Aging“, der traditionellen Reifung am Knochen eignet, die nicht nur in Kanada und den USA in guten Steakhäusern serviert wird.

### Was man für ein perfektes Steak braucht



FOTO: PICTURE ALLIANCE / LANDOV

Ein original amerikanisches Porterhouse-Steak - oder: ein 600 Gramm schweres Vergnügen in Sauce. Doch was braucht man eigentlich zur Herstellung einer solchen Delikatesse?

Sein deutscher Kollege Hendrik Maas lässt dem Fleisch noch mehr Zeit. Der 27-Jährige flog in die USA, besuchte Metzger und Steakhäuser, die Prime Beef selbst reifen lassen, um das Geheimnis der traditionellen Methode kennenzulernen. Für das „Side Hotel“ in Hamburg entwickelte er mit dem „ÄmÜeatery“ ein ganz spezielles Steakhaus. Dafür kopierte er manches, anderes wollte er verbessern. In enger Abstimmung mit der Lebensmittelaufsicht entstand für 60.000 Euro eine pflegeleichte Reifekammer aus Edelstahl und Glas. „Bis zu acht Wochen reift das Fleisch hier bei konstant einem Grad Celsius und 93 Prozent Luftfeuchtigkeit heran“, sagt er mit hörbarem Stolz. Getönte Scheiben halten das Licht fern – „damit das Fleisch nicht schimmelt“. Das werde in Amerika zwar publikumswirksam zelebriert, sei aber in Deutschland nicht zulässig und für den Geschmack auch nicht notwendig.

Der Aufwand hat seinen Preis. 58 Euro kostet bei Maas ein 700 Gramm starkes T-Bone-Steak. „Dabei gehen zuvor rund 40 Prozent durch Feuchtigkeitsverlust und Parieren verloren.“ Im Infrarot-Ofen wird das Steak bei 800 Grad schockerhitzt, um die Proteine der äußeren Zellen blitzschnell zu karamellisieren. Die sogenannte Maillard-Reaktion sorgt für die wohlschmeckende Kruste. Viele Beilagen braucht es nicht: „Selleriepüree passt mit seiner nussigen Note gut dazu oder in Tempurateig ausgebackene krosse Zwiebelringe“, sagt Maas. Sonst reiche schon feines Fleur de Sel.

Acht Wochen Lagerung: Das klappt nicht mit jedem Rind, sagt Heinrich Höper von Delta Fleisch in Hamburg. Das Unternehmen beliefert deutschlandweit Restaurants mit am Knochen gereiften Rind. Meist sind es Färsen vom Husumer Weiderind, die er schlachtet. „Nur eines von 300 Tieren hat die Größe, die Marmorierung und den richtigen Fettanteil, der eine so lange Lagerung zulässt.“

Nicht überall in Deutschland sitzt bei Steakliebhabern das Geld so locker wie in Hamburg. Hanns-Ernst Kniepkamp vom deutschen Vorstand der Genussvereinigung Slow Food sieht es realistisch: „Zwar haben viele Metzger eine Kältekammer, doch nutzen sie diese auch für die Lagerung anderer Fleischsorten.“ Die Anforderungen an konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit, die zur Vermeidung von Bakterien und Keimen notwendig sei, lasse sich so nicht gewährleisten, und eine separate Kältekammer sei meist zu aufwendig. Dass es eine Zielgruppe für hochwertiges Fleisch gibt, bestreitet er aber nicht.

### Dieses Werkzeug ist schön und scharf



FOTO: TOJIRO.NET

Kochen ohne gute Messer macht nur halb so viel Spaß. Wir empfehlen Ihnen die besten - eine rein subjektive Auswahl, versteht sich. Hart: Das rasiermesserscharfe Damaskus Pro von Tojiro (über [www.scharfesjapan.de](http://www.scharfesjapan.de)) ist aus Damaststahl gefertigt. Um 300 Euro.

Am Knochen gereiftes Rind bleibt aber trotz wachsender Nachfrage ein Nischenprodukt. „Viele Verbraucher wollen preisgünstiges Fleisch“, ist sich Ned Bell mit seinen deutschen Kollegen einig. Das wird gemästet, früh geschlachtet und nach der Totenstarre „nass“ vakuumiert, um bei ein bis zwei Grad bis zum Verkauf zu lagern. Viele Metzger bevorzugen dieses Verfahren, denn das Fleisch reift unkomplizierter im eigenen Saft und verliert kaum Flüssigkeit. Die dabei entstehende metallisch-säuerliche Note nehmen sie in Kauf.

„Viele Verbraucher kennen nicht mehr den intensiven, nussigen Geschmack und die zarte Struktur von am Knochen gereiften Rindfleisch“, sagt Maas. „Man merkt den Unterschied nicht nur an der Farbe. Wenn man das Fleisch schneidet, hält es den Saft, und auch bei Salzen passiert nichts.“ So komme es saftig auf den Tisch. Wer es probiert, kann nur zustimmen und freut sich über gelungene Tradition.

---

### Der Pata-Negra-Schinken ist weltberühmt



FOTO: PICTURE-ALLIANCE / DPA / STOCKFO/STOCKFOOD

Kein anderes Fleisch hat in den vergangenen Jahren einen solchen Siegeszug durch deutsche und internationale Küchen erlebt wie das Schwarze Spanische Schwein. Pata-Negra-Schinken werden nie geräuchert, nur eingesalzen und langsam luftgetrocknet.

dpa

0