

15.10.2010 10:20 Uhr

## Erlesener Genuss: Am Knochen abgehangenes Rindfleisch

Hamburg (dpa/tmn) Rindfleisch, das so zart ist, dass es auf der Zunge zergeht: Das suchen Verbraucher oft vergebens. Wer aber Wert auf Qualität legt und bereit ist, ein bisschen mehr zu zahlen, entscheidet sich für traditionell gereiftes Fleisch: sogenanntes dry-aged beef. Von Michael Ritter, dpa



Saftig: Gourmets schwören auf trocken gereiftes Steak - mehr als Salz und Pfeffer braucht es für den Genuss kaum. (Bild: [m]eatery/dpa/tmn)

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 Adenosintriphosphat, der die Proteine erstarren lässt. «As tough as old boots» sei es dann, sagt Ned Bell - so zäh wie altes Schuhleder.

«Erst mit der Zeit wird das Fleisch zart», erklärt der Fernsehkoch, der so etwas wie die kanadische Version von Tim Mälzer ist. 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.

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 «[m]eatery» ein spezielles Steakhaus.

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 1 Grad Celsius und 93 Prozent Luftfeuchtigkeit heran. Getönte Scheiben halten das Licht fern - «damit das Fleisch nicht schimmelt».

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 gereiftem 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.»

Am Knochen gereiftes Rind bleibt so trotz wachsender Nachfrage ein Nischenprodukt. «Viele Verbraucher kennen nicht mehr den intensiven, nussigen Geschmack und die zarte Struktur von am Knochen gereiftem Rindfleisch», sagt Maas. «Man merkt den Unterschied nicht nur an der Farbe. Wenn man das Fleisch schneidet, hält es den Saft, und auch beim Salzen passiert nichts.» So komme es saftig auf den Tisch. Wer es probiert, kann da nur zustimmen und freut sich über die Tradition.

[Restaurant von Ned Bell \(engl.\)](#)

[Hamburger Steakhaus \[m\]eatery](#)

[Webseite Delta Fleisch](#)

[Simmentaler Rind aus dem Spessart bestellen](#)

[Irisches Hereford-Rind ordern](#)

[Abgehangenes Bio-Rind aus Mecklenburg](#)

Das könnte Sie auch interessieren |



**Trainerfrau Ulla Klopp legt zweites Kinderbuch vor**  
DORTMUND Nach dem erfolgreichen Kinderroman "Tom und der Zauberfußball" veröffentlicht Ulla Klopp... [mehr](#)



**Wer rettet eigentlich Retter?**  
Menschen in Not zu helfen - das war, was Ramona M. in ihrem Leben tun wollte und was sie ausfüllte. [mehr](#) **ANZEIGE**



**Roma-Zuzug: "Die Angst geht um"**  
Wer sich nicht wehrt, geht unter, meint Hubert Scheuer als alter Gewerkschafter: Und aus diesem... [mehr](#)



**Hummels' Auszeit inmitten des Dortmunder Feier-Wahnsinns**  
DORTMUND Als die schwarzgelbe Feiertraube aus Spielern, Betreuern und Offiziellen vor der bebenden... [mehr](#)



**Tour 5: Explosionen und Lichtkunst**  
RUHRGEBIET Ein Hort des Wissens und ein Denkmal der harten Arbeit sind die Stationen, die Volontär Sebastian... [mehr](#)



**All-you-can-eat Burger**  
Mit DailyDeal schmeckt's besser! Jetzt kostenlos anmelden und schlemmen! [mehr](#) **ANZEIGE**

[hier w erben](#)

powered by plista