



## Dry Aged Beef: Für Gourmet-Griller

Drei Wochen lang reift das edle Fleisch in kontrollierter Temperatur am Knochen, bevor es den Weg in die Pfanne findet. Dry Aged Beef gilt als das Gourmetfleisch für Steakfans. Ein deutscher Gastronom hat das alte Metzgerhandwerk wiederentdeckt (Markus Siek)

Dry Aged Beef findet man vor allem in Spezialitätenrestaurants – wie hier im „The Steak House“ des Hotels InterContinental Hong Kong. Foto: InterContinental Hong Kong



Wenn auf der noblen Park Avenue in New York die Dämmerung einsetzt, bilden sich vor einem Restaurant regelmäßig lange Schlangen. Das „Wolfgang’s“ gilt als bestes Steakhaus

der Stadt und zählt neben Bankern, Börsenmaklern und Unternehmern auch zahlreiche Hollywoodgrößen zu seinen Stammgästen. Ein Steak gibt es hier ab 50 Dollar aufwärts, ohne Beilagen versteht sich. Der Deutsche Wolfgang Zwiener, der als 20-Jähriger nach New York kam und fast 40 Jahre im Hilton als Kellner und später als Oberkellner arbeitete, besitzt inzwischen ein Netz aus fünf erfolgreichen Filialen seines Steakhauses. Doch was macht das Angebot des Gastronomen so besonders? Er kümmert sich

„Ein Steak sollte mindestens 2,5 cm dick geschnitten werden, sonst ist es fertig, bevor die Kruste entsteht. Ausnahme Hüfte – die wird über 2 cm gerne fest. Deshalb am besten nur kurz angrillen und indirekt fertig garen.“

Stefan Müller, South Side BBQ



selbst um die Reifung seines Fleisches – und das mit einer Metzgerei-Technik, die bis vor 40 Jahren noch gang und gäbe war.

### Reifung vor Ort

Unter dem „Wolfgang’s“ befindet sich eine eigene, riesige Kühlkammer, in der hunderte Rinderrücken direkt am Knochen reifen. Eine leichte Schimmelschicht überzieht das Fleisch. Nach exakt 28 Tagen wird das Fleisch dann vom Knochen getrennt, vom Schimmel befreit und ist bereit für die Pfanne. „Dry Aging“, also Trockenreifung, nennt sich diese Reifetechnik, die früher die Standardvorgehensweise der Metzger war. Heutzutage wird Fleisch in der Regel nach einem anderen Prinzip aufbereitet. Beim „Wet Aging“ wird das Fleisch direkt nach der Schlachtung vom Knochen gelöst und vakuumdicht verpackt. So verliert das Fleisch im Laufe der Tage keinerlei Gewicht und lässt sich zudem platzsparend lagern. Sandra Klassen vom Lebensmittelhändler Otto Gourmet ([www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)), der Deutschlands Spitzenrestaurants mit Fleischspezialitäten beliefert, erklärt die Vorteile des Dry Agings: „Bei der Trockenreifung wird das Fleisch nicht ausgelöst, sondern reift am Knochen. Dabei wird das Fleisch geschmacklich intensiver. Beim Dry Aging werden die Rinderhälften von 37 Grad Schlachttemperatur auf 7 Grad heruntergekühlt, jeweils ein Grad pro Stunde. Dann erst wird in Vorder- und Hinterviertel sowie Rücken unterteilt. So hängen sie, die Schnittflächen mit Pergamentpapier abgedeckt, bei 85 Prozent Luftfeuchtigkeit in der Regel 21 Tage unter kontrollierten Bedingungen in speziellen Reifekammern.“

### Teure Technik

Der geschmackliche Vorteil des Dry Agings hat natürlich seinen Preis. Zum einen ist die Reifung natürlich deutlich zeit- und arbeitsaufwändiger, zum anderen verliert das Fleisch durch die Trockenreifung auch an Gewicht. Das

schlägt sich letztendlich auch im Preis nieder. „Der hohe Zeit- und Lageraufwand der Reifung und der Gewichtsverlust von 20 Prozent des Eigengewichts machen diese Produkte rund 50 Prozent teurer als herkömmliches Rind-



21 Tage bleibt das Fleisch beim Dry Aging am Knochen und reift in konstant temperierten Kammern. Foto: Fortes

fleisch. Aber der Geschmack ist es wert“, erklärt Sandra Klassen. Davon kann man sich inzwischen auch in Deutschland wieder überzeugen. Dry Aged Steaks werden zum Beispiel in den Hamburger Restaurants „Rachs & Ritchy“ (Namensgeber ist der aus dem TV bekannte Gastronom Christian Rach) und „Goldfisch“ serviert.

### Weniger ist mehr

Wer selbst ein Dry Aged Steak auf den Grill werfen möchte, sollte die Metzger in der näheren Umgebung einmal abklappern. Alternativ finden sich auch im Internet Händler, die die hochwertige Ware schockgefrostet verschicken – zum Beispiel [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de). Bei solch exquisites Ware darf natürlich bei der Zubereitung kein Fehler passieren. Tipps für das Grillen und Würzen von Dry Aged Steaks gibt Stefan Müller vom Grillteam South Side BBQ, den deutschen Amateurgrillmeistern von 2010: „So ein hochwertiges Dry Aged Ochsenskotelett braucht außer Salz eigentlich kein Gewürz – und wenig Hitze. Statt mit dem bekannten scharf Angrillen und dann ziehen lassen, grille ich solche Steaks auf sanfter Hitze mit etwa 10 cm Abstand zur Kohle ganz langsam und entspannt, bis sich auf dem ganzen Fleisch eine leckere Kruste gebildet hat und es innen komplett rosa ist.“ Wer noch detailliertere Tipps bevorzugt, findet auf dieser Seite noch eine bebilderte Grillanleitung für das edle Fleisch. Uns bleibt nur noch zu wünschen: Gut Holz und guten Hunger! ■

## Das perfekte „Dry Aged Steak“

Wenn das Fleisch exquisit und teuer ist, möchte man bei der Zubereitung natürlich erst recht keine Fehler machen. Doch wie genau grillt man ein Dry Aged Steak? Wir haben beim Grillteam South Side BBQ ([www.southside-bbq.de](http://www.southside-bbq.de)) nachgefragt. Die Süddeutschen sind amtierende Deutsche Grillmeister der Amateure. Stefan Müller von South Side BBQ erklärt uns, worauf es beim Grillen ankommt.



1. Die Grillzeit hängt vom Grill, der Kohle, dem Wetter und natürlich auch dem Fleisch ab, deshalb gibt es in dieser Anleitung keine konkreten Zeitangaben. Nehmen Sie das Fleisch etwa 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank und lassen Sie es auf Zimmertemperatur erwärmen.



2. Jetzt können Sie die einzelnen Steaks mit hitzefestem Öl (z.B. Rapsöl) dünn einpinseln – besser noch einmassieren.



3. Entfachen Sie am Grill eine „sanfte“ Glut, zum Beispiel mit etwa 5 cm Holzkohle oder 2 Lagen Grillbriketts. Bevor Sie das Steak auflegen, tupfen Sie das überschüssige Öl ab. Kurz darauf drehen Sie das Steak etwas, damit überall Kruste entsteht.



4. Wenn sich auf der Fleischoberfläche „Fleischsaftperlen“ bilden, wenden Sie das Steak und drehen es kurz darauf auch wieder etwas.



5. Wenn sich auf der Oberfläche wieder der Fleischsaft sammelt, ist das Steak fertig gebraten. Steaks bis etwa 3 cm Dicke sind nun fertig. Dickere Steaks lassen Sie neben der Glut noch etwas nachgaren. Jetzt würzen Sie noch mit etwas grobem Meersalz, z.B. Fleur de Sel, dann können Sie das Steak aufschneiden und genießen.