Foto: Hauke Müller/haukemueller.de

Geschäftsführer Rico Schlegel legt großen Wert auf die Pflege des traditionellen Handwerks, kombiniert mit modernster Technik.

MAREN SCHLAGGE

DRY-AGING-PIONIER **DER ERSTEN STUNDE**

True Wilderness gilt als Vorreiter der Dry-Aged-Beef-Kultur in Deutschland. Als die Fleischveredelung am Knochen hierzulande noch nahezu unbekannt war, wurde diese alte Handwerkskunst von Firmengründer Rico Schlegel wiederentdeckt und zu neuem Glanz erhoben. Bis heute ist True Wilderness das einzige Unternehmen in Deutschland, das sich voll und ganz auf die Trockenreifung von deutschem Premiumfleisch spezialisiert hat. Der Erfolg gibt dem Unternehmen recht: Mit seinen exklusiven Fleischprodukten höchster Qualität trifft True Wilderness den Nerv der Zeit.

Wenn Metzgermeister Rico Schlegel durch sein Unternehmen geht, ist er stolz. Als Dry Aging Pionier der ersten Stunde hat er sich mit seinen veredelten Fleischprodukten innerhalb weniger Jahre einen Namen in der Branche gemacht. „Als traditioneller Handwerksbetrieb haben wir es weit gebracht“, erklärt Schlegel zufrieden, „mit unserem exklusiven Dry Aged Beef beliefern wir inzwischen bundesweit nahezu jeden Großhändler und auch viele Kunden in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie.“ Auch ein moderner Onlineshop und ein kleiner Werksverkauf gehören heute zum Angebot von True Wilderness, sodass auch anspruchsvolle private Fleischliebhaber das trockengereifte Premiumfleisch direkt vom Hersteller beziehen können.

Seit der Firmengründung von True Wilderness im Jahr 2012 hat das Unternehmen einen fulminanten Aufstieg hinter sich. Bereits 2016 kam es aufgrund rasant steigender Nachfrage nach den Dry-Aged-Produkten von True Wilderness zum Standortwechsel von Bösel nach Friesoythe. Heute werden in Friesoythe auf 4.500 Quadratmetern Produktionsfläche Dry-Aged-Produkte der Spitzenklasse produziert. Rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus unterschiedlichen Nationen arbeiten hier in den Bereichen Verwaltung, Verpackung und Produktion engagiert und gewissenhaft Hand in Hand, sodass sich True Wilderness nicht nur zu einem deutschlandweit bekannten Premiumfleischlieferanten, sondern auch zu

Foto: Hauke Müller/haukemueller.de

Blick in die Reifekammern: Hier reifen die ausgewählten Rinderrücken unter vollkommen natürlichen Bedingungen.

einem besonders beliebten Arbeitgeber der Region entwickelt hat.

Der Erfolg des Unternehmens kommt dabei nicht von ungefähr: Trotz gesteigerter Produktionskapazitäten und des Einsatzes modernster Technik fühlt sich der gelernte Fleischer und studierte Diplom-Ingenieur für Fleischtechnologie Rico Schlegel bis heute dem traditionellen Metzgerhandwerk verpflichtet. Wie früher wird die Qualität des Fleisches von ihm regelmäßig selbst kontrolliert und der Trocknungsvorgang bis zur vollen Reife ausgereizt. Der Metzger mit Leib und Seele ist überzeugt: „Gutes Dry Aged Fleisch braucht einfach genug Zeit, um seinen vollen Geschmack zu entfalten."

Darüber hinaus sind die Hygienestandards in dem kleinen, aber feinen Handwerksbetrieb besonders hoch. Dass sich die Kunden auf die Erstklassigkeit der Produkte verlassen können, lässt das Unternehmen durch das jährliche Audit der International Food Standard Zertifizierung verifizieren, das True Wilderness maximale Lebensmittelsicherheit und höchste Lebensmittelqualität bescheinigt.

Gut zu wissen, wo es herkommt

Gut Ding will Weile haben gilt bei True Wilderness aber nicht nur für den Produktionsprozess, sondern auch für die Aufzucht und Auswahl der Tiere für das am Knochen gereifte Premiumfleisch. Das Unternehmen setzt deshalb bei der Fleischproduktion komplett auf Qualität aus Deutschland.

Aus Liebe zur Natur werden von True Wilderness für das exklusive Dry Aged Beef ausschließlich Rinder, Kälber und Schweine von überprüften Partnern verwendet, die höchste Qualitätsstandards bieten, auf klassische Haltungsformen und gutes Futter setzen, ein artgerechtes Heranwachsen mit intakten sozialen Strukturen gewährleisten und den Tieren ausreichend Zeit fürs Wachstum geben.

True Wilderness arbeitet fast nur mit Partnern aus der Region zusammen, um kurze Transportwege und vor allem einen direkten Zugang zu gewährleisten. Der persönliche Kontakt zu den Erzeugern ist Rico Schlegel besonders wichtig: „Wir sehen uns die regionalen Erzeuger genau an und pflegen ein enges Verhältnis zu unseren Lieferanten. Nur so können wir die hohe Qualität unseres Dry Aged Beefs garantieren und unseren Kunden mit jedem Stück Premiumfleisch ein einzigartiges Geschmackserlebnis bieten."

Altes Metzgerhandwerk neu entdeckt

Obwohl sich Dry Aged Beef wie ein Modetrend anhört: Dry Aging ist keine neue Erfindung, sondern eine altbewährte Methode des Metzgerhandwerks aus Großvaters Zeiten. In den 1960er-Jahren geriet das Dry Aging Verfahren in Vergessenheit. Doch als sich verantwortungsbewusster Fleischge-

Raumluftdesinfektionssystem
Air DES max
ZENTRI-JET

Hochwirksam gegen Keime, Viren, Bakterien und Geruch

- 5.000m³ pro Gerät
- beliebig erweiterbar
- Bestandsanlagen nutzbar
- minimale Betriebskosten
- automatisierter Betrieb

Zur Senkung des Keimdrucks und gegen SARS CoV-1 /CoV-2

www.zentri-jet.com

Foto: Hauke Müller/haukemueller.de

Das True-Wilderness-Team arbeitet täglich mit Herz, Begeisterung und vollem Einsatz an der Umsetzung höchster Qualitätsansprüche.

nuss immer mehr durchsetzte, schenkte Rico Schlegel dem Dry Aging neue Aufmerksamkeit.

„Die Menschen legen heute mehr denn je Wert auf hohe Qualität, deshalb ist Dry Aging mehr als ein vorübergehender Trend", ist der Metzgermeister überzeugt. „Dry Aging trägt der zunehmenden Qualitätsorientierung in Sachen Lebensmitteln Rechnung, indem wir einerseits ein Augenmerk auf die Pflege des traditionellen Metzgerhandwerks legen und andererseits modernste Technik einsetzen, um möglichst hohe Qualitätsstandards zu erreichen."

Es gibt immer mehr Kunden, die bereit sind, für ehrliche gute Produkte mehr Geld auszugeben. Die Lust am Genuss und an einem hochwertigen Essen steigt wieder. Die Verbraucher sind beim Thema Fleisch und auch bei der ganzen Ernährung viel kritischer geworden. Es wird weniger Fleisch gegessen, aber dafür mehr hochwertige Produkte.

Die steigende Nachfrage nach seinem regionalen, hochwertigen Fleisch bestärken Rico Schlegel darin, auf dem richtigen Weg zu sein. „Ich wollte meinen Kunden ein Geschmackserlebnis bieten, das sie in dieser Intensität noch nicht gekannt haben. Und das habe ich geschafft."

Auf das Klima kommt es an

Nach der Auswahl des Fleisches nach festgelegten Kriterien wie Herkunft, Frische, Fettmarmorierung, Struktur und Fleischfarbe erfolgt die professionelle Zerlegung in Handarbeit und dann die sorgfältige Veredelung mithilfe der Dry Aging Methode.

Für ein perfektes Ergebnis wird das Premiumfleisch beim Dry Aging über mehrere Wochen hinweg trocken am Knochen in speziell konzipierten Reifekammern abgehangen. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation werden während des Reifungsprozesses vollautomatisch gesteuert und ständig kontrolliert, sodass das hochwertige Fleisch unter idealen Bedingungen reift. Dazu werden die Reifekammern regelmäßig mit salzhaltiger Luft gespült und die zirkulierende Luft stetig in Salzwannen gefiltert und getrocknet, um ein optimales Klima fürs Dry Aging zu schaffen, das mit dem Nordseeklima zu vergleichen ist.

Foto: Hauke Müller/haukemueller.de

Nach der Reifung wird das Fleisch zu Premium Dry Aged Cuts verarbeitet. Das Dry Aged Porterhouse-Steak zählt unter anderem zu den Klassikern.

Beim Trocknungsvorgang verliert das Fleisch rund 30 Prozent seines ursprünglichen Gewichts, der natürliche Geschmack wird dadurch sozusagen konzentriert. Das Ergebnis nach 21 bis 35 Tagen Reifezeit ist außen eine dunkle, getrocknete Kruste und innen ein intensives Rosa.

Das Dry Aged Beef überzeugt zudem durch eine besonders zarte Konsistenz und ein unverkennbares nussig-buttriges Aroma. Dry Aged Beef ist damit mit edlem Wein zu vergleichen: Lange Zeit gereift, bietet es einen natürlichen, intensiven Geschmack. Täglich frisch werden die Dry Aged Beef Produkte verarbeitet und mit neuster Technik verpackt, damit das unvergleichliche Aroma bis zum individuellen Genuss erhalten bleibt.

Vom Premium Dry Aged Cut bis zum exklusiven Burger Patty

Inzwischen bietet True Wilderness unterschiedliche Varianten des Premiumfleisches an, damit jeder Fleischfan sein Lieblingsprodukt finden kann. So wird für die Marke MooQ das Fleisch ausgewachsener Rinder der obersten Güterklasse verwendet, für JuBu das Fleisch von ausgewählten Jungbullen und für MIKA erstklassiges Kalbfleisch von einem bestimmten Bauernhof in Schleswig-Holstein. Doch auch Dry Aged Schweinefleisch hat True Wilderness im Programm: Für PORKI wird hochwertiges Schweinefleisch von zwei ausgewählten Erzeugergemeinschaften aus dem Südoldenburger Land verwendet und mittels Dry-Aging-Methode veredelt.

Nach der vollendeten Reifung am Knochen, die je nach Fleischart variieren kann, wird das Fleisch zu traditionellen Premium Dry Aged Cuts verarbeitet. Dabei reicht das umfangreiche Produktsortiment von Amerikanischen Steak Cuts über klassische Secondary Cuts bis hin zu traditionellen Steak-Schnitten mit oder ohne Knochen.

Auch fein gewürzte, vorgeformte Burger Patties stellt True Wilderness aus dem edlen Premiumfleisch her. Das ist für Rico Schlegel kein Widerspruch: „Warum soll ein Burger nicht auch aus Premiumfleisch bestehen können? Wir möchten den Blick für Qualität schärfen und jeden Fleischliebhaber glücklich machen.“ Was dieses Ziel betrifft, ist True Wilderness zweifelsohne auf dem besten Weg!

Raumluftdesinfektionssystem
Mobil DES
ZENTRI-JET

Trockene Desinfektion - keine Nässebildung

• bis 15.000m³ Raumvolumen
• minimale Betriebskosten
• automatisierter Betrieb

Senkung des Keimdrucks und gegen SARS CoV-1 /CoV-2

www.zentri-jet.com