

# MIT DER ZEIT WIRD'S BESSER

*Dry-Aging ist der neue Retro-Trend für Fleisch-Gourmets: trocken am Knochen abgehangenes Fleisch nach klassischer Metzger-Methode. Doch was ist tatsächlich dran am neuen Hype – und warum schmeckt er einfach besser?*



Foto: Stock Food, Shutterstock

TEXT | NIKOLAUS PROKOP



*Die internationale Spitzengastronomie leistet sich bereits ein Wettrennen um die längste Reifungsdauer.*

AB CA. DREI BIS VIER WOCHEN REIFEDAUER IST DAS RINDFLEISCH BEREITS ZART UND AROMATISCH. DOCH EXTREM-DRY-AGER ERZIELEN SPITZENERGEBNISSE MIT REIFUNGSZEITEN BIS ZU 15 JAHREN – MIT REIFUNGSVERFAHREN, DIE BIS ZUR PERFEKTION AUSGEREIZT SIND.

METRO

# E

ist erst ein paar Jahre her, da war die Welt noch einfach. Denn da landete in der Pfanne oder auf dem Grill zu meist ein Steak, das zwar keine besonders abenteuerliche Geschichte zu erzählen hatte, aber dafür auf der sicheren Seite lag. Denn üblicherweise reift das direkt nach der Schlachtung zunächst noch zähe und wenig schmackhafte Fleisch ca. 21–30 Tage in der Vakuumverpackung, um ein Maximum an Zartheit und Aroma zu gewinnen – und damit wäre die Geschichte nach einigen Wochen eigentlich schon wieder zu Ende erzählt.

Der Vorteil dieses sogenannten Wet-Aging: Gute Fleischqualität vorausgesetzt, sorgt diese Methode für die Erhaltung des ursprünglichen Fleischgeschmacks durch die Reifung im eigenen Saft. Mit ein Grund, weshalb weit über neunzig Prozent des heute angebotenen Fleisches nach dieser besonders wirtschaftlichen Methode zur Genussreife geführt wird.



TROCKEN AM KNOCHEN ABGEHANGEN: EIN REIFEVERFAHREN, DAS SCHON SEIT JAHRHUNDERTEN BEWÄHRT IST.



PERFEKT MARMORIERT, UNVERGLEICHLICH ZART UND EINFACH UNWIDERSTEHLICH: DRY-AGING HOLT NACH ALTER METHODE DAS BESTE UND GESCHMACKVOLLSTE AUS EDLEN BEEF-CUTS HERAUS.

Doch wie es bei fleischlichen Gelüsten eben meist so ist: Alles, was auf der Seite der rein rationalen Vernunft liegt, kann auch bald langweilig werden. Denn Foodies und Gastronomen gleichermaßen sehnen sich heute mehr denn je auch nach Produkten mit hoher Individualität und traditionellem handwerklichem Hintergrund, die spannende Storys zu erzählen vermögen. Genau hier kommt das Thema Dry-Aging ins Spiel, die klassische Reifung des Fleisches nach der Methode alterwürdiger Metzgerskunst, wie sie traditionell schon seit Jahrhunderten gepflegt wird.

Der geschmackliche Vorteil dieses Verfahrens: Das direkt am Knochen an der Luft reifende Fleisch verliert zwischen ca. 20–40% seines Gewichts alleine durch Flüssigkeitsverlust. Die Folge ist eine besonders intensive Konzentration der ursprünglichen Fleischaromen, die je nach Reifungsdauer umso ausgeprägter wird, weshalb mittlerweile in der internationalen Spitzengastronomie beinahe schon ein Wettrennen um die längste Reifungsdauer und das umwerfendste Geschmackserlebnis bei hoch exklusivem Dry-Aged-Beef eingesetzt hat. Rekordhalter ist derzeit der Pariser

Foto: Lukas Krieglmaier/www.breftandgo.at, Shutterstock

# DRY AGED BEEF

Beste Ware handverlesener deutscher Tiere – gereift für den besten Geschmack!



TRUE WILDERNESS **EMSRIND:**

T-Bone, Porterhouse, Roastbeef, Rib-Eye, Côte de Boeuf, Filet, Rollbraten, Flanksteak Natur oder Pastrami-Style



TRUE WILDERNESS **MIKA:**

Dry Aged Tomahawk-Steak vom Kalb, Kotelett ca. 1 kg, T-Bone-Steak und Rücken ohne Knochen



TRUE WILDERNESS **PORKI:**

Dry Aged Schweinehüfte, Schweinekarree, Kotelett vom Schwein, Schweinerücken ohne Knochen

Neu im Sortiment:

Unser Dry Aged Rindfleisch-Burger, **Merguez Burger**, aus Rind- und Lammfleisch und ganz neu, der **Salsiccia Burger!**



Leidenschaft, Handwerksarbeit und Fachwissen machen unsere Produkte zu etwas ganz Besonderem. Das True-Wilderness-Team arbeitet täglich mit Begeisterung und vollem Einsatz an der Umsetzung höchster Qualitätsansprüche.

[www.true-wilderness.de](http://www.true-wilderness.de)

True-Wilderness GmbH | Emisstraße 5 | D-26169 Friesoythe (GERMANY) | Telefon: +49 4491 78469-0



Metzgermeister Alexandre Polmard, der im noblen Pariser Stadtteil St. Germain des Prés bereits in sechster Generation seine kleine, feine Familien-Boucherie betreibt: Er lässt das Fleisch der Blonde d'Aquitaine-Rinder seiner eigenen Viehzucht bis zur Extremdauer von 15 Jahren reifen, mit einer eigens entwickelten Methode, bei der das Fleisch bei -43°C und Luftgeschwindigkeiten von 120km/h gewissermaßen im Windkanal landet und dort bei Tiefsttemperaturen überwintert.

Polmards bis zum Superlativ ausgereizte Dry-Age-Spezialitäten, die nur in wenigen ausgewählten und hoch exklusiven Restaurants wie etwa dem Drei-Michelin-Sterne-Tempel Guy Savoy in Paris oder dem Chef's Table im Restaurant Caprice des Four Seasons Hotel Hong Kong für mehrere hundert, ja sogar tausend Euro auf den Tisch kommen, sind heute keineswegs mehr ein Einzelphänomen: Auch Magnus Nilsson, der als würdiger Nachfolger von Kochlegenden René Redzepi im mehrfach als bestes Restaurant der Welt ausgezeichneten Noma in Kopenhagen gehandelt wird, serviert etwa in seinem Kopenhagener Restaurant Fäviken Magasinet neun Monate



### Rico Schlegel

DER GRÜNDER VON „TRUE WILDERNESS“ PRODUZIERT IM HOHEN NORDEN DEUTSCHLANDS DRY-AGED BEEF DER ABSOLUTEN SPITZENKLASSE.

#### WORAUF KOMMT ES BEIM DRY-AGING VERFAHREN BESONDERS AN?

Ausschlaggebend ist für uns nicht nur die Qualität des Aging-Verfahrens, sondern vor allem auch die Qualität der Aufzucht. Wir verarbeiten deshalb nur Tiere, die unter besten Bedingungen und in intaktem sozialen Herdengefüge aufwachsen und sich rundum wohlfühlen.

#### WESHALB IST SPEZIELL DER FAKTOR DER AUFZUCHT SO ENTSCHEIDEND?

Die Tiere, die wir nur von handverlesenen Partnern beziehen, haben durch die naturnahen Aufzuchtbedingungen einen idealen Zuckergehalt im Fleisch, der dafür sorgt, dass die Reifung optimal verläuft und die entstehende Milchsäure das Bindegewebe im Fleisch entsprechend lockert – das Geheimnis hinter der besonderen Zartheit.

#### SIE WENDEN EIN SPEZIELLES „MANUFACTUM“-VERFAHREN AN. WAS IST HIERBEI DAS GEHEIMNIS?

Unser Fleisch reift unter speziellen Bedingungen, die z.B. mit dem Nordseeklima vergleichbar sind: Wir haben in den Reifungsräumen eigene Salzwände errichtet, über welche die kühle Luft während der Reifung streicht, zusätzlich sorgt bei uns ein sehr aufwändiges Steuerungsverfahren für perfekt kontrolliertes Klima während der Reifezeit.



BLICKFANG IN DER TREND-GASTRONOMIE: PREMIUM-BEEF REIFT IM DRY-AGING-REIFESCHRANK DIREKT IM GASTRAUM.



JE LÄNGER DIE REIFEDAUER, DESTO INTENSIVER DIE GESCHMACKSKONZENTRATION UND AROMENKOMPLEXITÄT.



# WIE DIE ZEIT VERGEHT

Was geschieht eigentlich mit dem Fleisch während des Dry-Aging? Vier Phasen des Reifens sind hier entscheidend.

## WOCHE 0 NACH DER SCHLACHTUNG

Direkt nach der Schlachtung ist das Fleisch des Tiers noch sehr zäh und kaum zum Verzehr geeignet.

## WOCHE 1 MILCHSÄUREENTWICKLUNG

Nach ca. 36 bis 40 Stunden setzt die Fleischreifung allmählich ein, indem sich aus den im Fleisch enthaltenen Zuckerverbindungen (Glykogen) Milchsäure zu entwickeln beginnt.

## WOCHE 2 LOCKERUNG DES KOLLAGENS

Die im milchsäuren Milieu freierwerdenden Enzyme lockern die Muskelfaserstrukturen und bewirken eine zunehmende Verbesserung der Fleischzartheit.

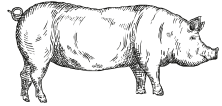
## WOCHE 3 FORTLAUFENDE REIFUNG

Bei den enzymatischen Prozessen im Fleisch entstehen freie Aminosäuren, die gemeinsam mit dem steigenden Flüssigkeitsverlust für die Ausbildung und Konzentration der Aromen sorgen – je länger die Reifung, desto intensiver und komplexer.

Foto: Lukas Krüger/ars/Demko/ www.beeftandjory.de/StockFood, Getty Images, Illustration: Kerstin Lorenzfeldner

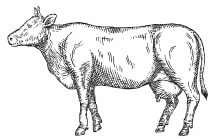
# WIE WAS WO?

*Dry-Aged Beef ist eindeutig die  
Königsklasse des Fleisch-Genusses.  
Doch auch Dry-Aged Pork  
ist äußerst fein!*



## DRY-AGED PORK GEREIFT BESONDERS GUT

Gourmets wissen schon lange, dass auch Schweinefleisch mit dem Alter werden erst so richtig gut wird. Schweinesteaks profitieren z. B. entscheidend von der Intensivierung der Aromen durch die klassische Trockenreifung am Knochen – optimal bei ca. zwei bis vier Wochen. Das Resultat ist eine besondere Zartheit des Fleisches, ein delikates, buttrig-nussiges Aroma und ein optimales Saffalthalvermögen beim Braten oder Grillen.



## DRY-AGED BEEF BACK TO THE ROOTS

Der Trend zum Dry-Aged Beef stammt ursprünglich aus den USA. Doch das Verfahren, Rindfleisch trocken nach klassischer Metzgermethode am Knochen abhängen zu lassen, ist auch in Europa seit Jahrhunderten eine bewährte Methode, die erst in den Fünfziger Jahren mit der zunehmenden Industrialisierung der Fleischproduktion zu verschwinden begann. Nun ist der Retro-Trend zur Freude aller Steak-Fans in voller Blüte wieder da.

lang gereifte Milchkuh. Im Mu Ramen im New Yorker Stadtteil Queens lässt Chef Joshua Smookler Kobe Beef bis zu 400 Tage reifen, und in Londons fleischlastigen Gourmettempeln, etwa dem Mash Steak House in Soho, zählen Steaks mit Reifezeiten von bis zu sechs Monaten mittlerweile zu den Trendthemen mit stark steigender Tendenz.

Doch auch abseits der rekordverdächtigen und kostspieligen Extravaganzen der Spitzengastronomie zeigen Dry-Aging-Produkte mit üblichen Reifungszeiten ab etwa 21 Tagen aufwärts, dass in ihnen ein begeisterndes Geschmackspotenzial steckt, das kaum mit einer anderen Fleischreifungsmethode erzielbar ist. Die METRO Dry-Aging-Experten setzen hier vor allem auf zumeist vier Wochen lang traditionell am Knochen trocken gereifte edle Spezialitäten wie etwa irisches Angus- und Hereford-Beef, Färsen-Roastbeef vom deutsch-österreichischen Simmentaler Rind, französisches Charolais-Beef und nicht zuletzt auch die von handverlesenen deutschen Rindern stammenden Dry-Aging Premium-Produkte von True Wilderness, welche der renommierte Dry-Aging-Spezialist Rico Schlegel im niedersächsischen Friesoythe produziert.

Auf besondere Weise wird das immer beliebter werdende Trend-Thema Dry-Aging auch bereits vor Ort in einigen METRO Großmärkten zelebriert: In den Märkten Nürnberg-Buch, Berlin-Friedrichshain und Krefeld reift das Fleisch in eigenen, exklusiven „Dry-Aging-Humidoren“ bei exakt kontrollierten klimatischen Bedingungen und bringt damit traditionelle Metzger-Kompetenz auf direkte Weise ganz nahe an den Kunden heran. Bestes handwerkliches Know-how bietet METRO natürlich auch bei der großen Auswahl an professionellen Gastro-Zuschnitten: Vom klassischen Rumpsteak ohne Knochen über große, herzhaft T-Bone- und Porterhouse-Steaks am Knochen bis zum zarten Filetsteak oder auch Côte de Boeuf und Entrecôte lässt das Dry-Aging-Sortiment keine Wünsche offen.

Und damit die Zubereitung hundertprozentig klappt, liefern die METRO Experten auch gleich die wichtigsten Tipps mit: das Fleisch unbedingt schon ca. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen, pro Seite eine Minute sehr heiß anbraten, damit sich die Röstaromen entwickeln können, und dann im Ofen bei niedriger Temperatur fertig ziehen lassen. Das Resultat: das wahrscheinlich „beste Steak ever“, dessen purer Fleischgeschmack auch völlig ohne Würzung auf perfekte Weise zur Geltung kommt.

Foto: StockFood, Shutterstock

## Gegrilltes DRY-AGED T-BONE-STEAK mit Chimichurri



### Für 4 Personen:

- 1 Handvoll Koriandergrün
- 1 Handvoll Petersilie
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL getrocknete Chiliflocken
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 50 ml Weissig
- 60–70 ml Olivenöl
- 1–2 EL Zitronensaft
- Salz
- 4 T-Bone-Steaks, „Dry-Aged“, à ca. 400 g
- 1 EL Pflanzenöl, für den Rost
- Steakpfeffer

Das Koriandergrün und die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Lorbeerblatt in einem Mörser mit den Chiliflocken und den Pfefferkörnern zerstoßen. Mit den Kräutern, der Zwiebel, dem Knoblauch, Essig und Öl gut verrühren und mit dem Zitronensaft und mit Salz abschmecken. Am besten über Nacht kalt stellen und ziehen lassen.

Die Steaks aus der Kühlung nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Anschließend salzen und den Fettrand der Steaks mit der darunterliegenden Sehne mehrmals einschneiden. Den Rost leicht ölen. Die Steaks auf dem vorgeheizten Grill direkt von beiden Seiten je nach Dicke jeweils ca. 5 Minuten garen, danach an der Seite des Grills noch 3–4 Minuten ruhen lassen. Die Steaks pfeffern und zusammen mit dem Chimichurri servieren.

5 H 30 MIN