

DER TAGESSPIEGEL

# GENUSS

GUT ESSEN, TRINKEN & KOCHEN IN **BERLIN**



*Winzerseele*

Ein vinophiles Treffen  
mit **GÜNTHER  
JAUCH** und seinen  
Weinen

## BERLINS BESTE STEAKS

PRÄSENTIERT

VON DEN EDELSTEN  
GRILLRESTAURANTS

**LANDPARTIE MIT SEEBLICK**  
Brandenburgtipps für  
Feinschmecker

**VERGESSEN SIE HUGO!**  
Berliner Barkeeper und  
ihr Sommercocktail

**SOMMERKÜCHE**  
Feines für Picknick  
& Gartenparty

Top Ten  
**DRAUSSEN  
DINIEREN**  
von Bernd Matthies



**SECHS PERFEKTE STEAKS FÜR ZU HAUSE**  
Wo sie herkommen und wie man sie zubereitet







»ICH HABE  
ENDLICH DIE  
FLEISCHQUALITÄT  
GEFUNDEN, DIE  
ICH MEIN LEBEN  
LANG GESUCHT  
HABE«

**RICO SCHLEGEL**  
Fleischveredler

# DIE REIFEPRÜFUNG

Wieso schmeckte dieses Steak so gut? Wer erzeugt diese einmalige Qualität?

**EINE REISE** zu einem der besten Fleischveredler Deutschlands

TEXT Kai Röger | FOTOS Kai-Uwe Heinrich

Es ist das beste Steak meines Lebens. Ich sitze im »The Grand« in Mitte und genieße das »L'Entrecôte«: fünf Wochen am Knochen gereift und noch einmal zwei Wochen im Reifeschrank abgehängt. Mit großzügigem Fettrand und gleichmäßiger Marmorierung, saftig und zart, faserarm und dennoch mit Biss. Kein Labberfleisch, das seinen Saft verliert, sondern ein kompaktes, hocharomatisches Steak mit individuellem Charakter, dessen markante Röstaromen von karamelliger Süße begleitet werden.

Woher kommt dieses Fleisch? Warum schmeckt es so? Und wer produziert diese Qualität? Diese Fragen führen mich auf eine Spurensuche bis kurz vor die niederländische Grenze, in einen Stall nahe dem südoldenburgischen Cloppenburg. Kein typischer Aufenthaltsort für das Galloway-Rind, das normalerweise ganzjährig auf der Weide grasst. Es ist vorübergehend hier. Eine seltene Vogelart ist gesichtet worden, die habe gerade Nistzeit, in der sie nicht gestört werden dürfe. Die Kuh muss weichen.

Rico Schlegel lässt seine Hände über ihr blondes Fell gleiten, klopf ihr den Buckel, streicht über die gelockte Stirn, bevor er sie eingehender abtastet, ihr respektvoll aber bestimmt die Handflächen zwischen Rippen und Fettschicht schiebt. Der Kuh scheint die forsche Gangart nicht unangenehm zu sein. Es ist eine Galloway-Kuh im besten Alter, drei Kälber hat sie geboren. Fast das ganze Jahr verbringt sie auf der Weide, frisst Gras und Kräuter und das, was die Pferde verschmäht haben: Himbeersträucher, Disteln, Brennesseln, im Winter auch mal Mais und ganz selten Silage. Für Bauer Gerd Untiedt senior sind sie lebende Rasenmäher. Sehr robust, äußerst genügsam. Winterharte Selbstversorger, um die man sich nicht kümmern muss. In der Fachsprache nennt man sie »Landschaftspfleger«. Eigentlich züchtet Gerd Untiedt Pferde, sie bringen den Umsatz des kleinen Hofes. Nicht genug, um wirtschaftlich zu sein, der Hof ist sein Hobby: »Ich mag schwarze Pferde, rote Kühe und blonde Frauen – wobei sich das mit den Frauen erledigt hat«, sagt der 76 Jahre alte Rentner.

**WENN DIE BLONDEN KÜHE** ausgedient haben, will er auf Rote Galloways umstellen. Doch auch deren Haltung sei »gemessen an der Fleischeffizienz kompletter Blödsinn: Ein Limousiner Bulle zum Beispiel wächst schneller und bringt doppelt so viel auf die Waage. Aber der ist sich zu fein, das zu fressen, was die Pferde übrig lassen«. Rico Schlegel ist zufrieden, er hat wieder eine



Kuh nach seinem Geschmack gefunden: »Eine große, kräftige, ausgewachsene Kuh, die den ganzen Lebenszyklus hinter sich hat und die so niemand haben will«.

Rico Schlegel streichelt Kühe nicht zum Vergnügen. Er ist »Fleischveredler«, wie sich der 32-Jährige selbst bezeichnet. Der gebürtige Dresdner begeisterte sich schon während der Fleischerlehre für Rinder, studierte Fleischtechnologie und arbeitete kurze Zeit in einem Großbetrieb. Dort habe er viel gelernt, »aber das Produkt überzeugte mich nicht, die Qualität blieb auf der Strecke«. Er machte einen Schnitt – und ging nach Neuseeland. Dort lernte er verschiedene Rinderbetriebe kennen und neue Veredelungstechniken: zum Beispiel Rindfleisch, das in Tücher gewickelt und zum Reifen in die Bäume gehängt wurde. Vor zwei Jahren gründete Schlegel die Firma True Wilderness, mit der er trocken gereiftes Rindfleisch an Großkunden und ausgewählte Restaurants liefert. Eines dieser Restaurants ist das »The Grand« in Berlin.

Die Spur führt vom Hof der Untiedts zur Schlachterei des Fleischermeisters Franz Többen. Hier lässt Rico Schlegel die Rinder schlachten, die er von Klein- und Nebenerwerbsbauern aufgekauft hat. Fleischermeister Többen erwartet uns schon. Er ist ein Bär von einem Mann und mit seiner barschen Art ein typisch nordischer Sturkopf,



Bauer Gerd Untiedt ist eigentlich Pferdezüchter. Die Galloways auf seinem Hof dienen der Landschaftspflege.

Ein Galloway-Rind wächst langsamer und wird nur halb so schwer wie ein Fleischleistungsrind, das in der industriellen Fleischproduktion verwendet wird.





## ZWEITNUTZUNG

Zweitnutzungsrinder stammen aus der Milchproduktion und der Landschaftspflege. Es sind keine Fleischleistungsrinder wie Charolaise und Limousiner Rinder, die während der Mast in kurzer Zeit Schlachtreife erlangen. Das Zweitnutzungskonzept ist nachhaltige Fleischproduktion aus Tieren, die mehrfach gekalbt und ihren Lebenszyklus abgeschlossen haben.

Eigene Philosophie:  
Schlachter  
Többen



der gleich die Regeln vorgibt: nichts fotografieren, was er nicht freigibt. Kein Foto von ihm, höchstens von seinem Hund. Und: »Schon gar keine Fotos mit Kulleraugen drauf«, brummt er. Franz Többen hat gelernt, vorsichtig im Umgang mit der Presse zu sein. Auch sonst hat er es nicht leicht, sich als mittelständischer Landfleischer in dieser Gegend zu behaupten: Südlich von Oldenburg befindet sich das Fleischzentrum Deutschlands, es ist das Land der Fleischbarone Tönnies und Wiesenhof, von Massentierhaltung und industriell perfektionierter Effizienz. Die Einheimischen nennen diese Gegend »Gülldreieck«, die nahe gelegene A1 den »Hühner-Highway«. Täglich werden hier eine Million Hühner und Tausende von Kühen und Schweinen geschlachtet. Kleine Betriebe haben kaum noch eine Chance, auch weil Verordnungen und Fördermittel eher den Großen nutzen. Többen kommt in Fahrt: »Die sollten mal wieder die Hackfleischverordnung durchsetzen, damit nur Hackfleisch vom Tage verkauft werden darf. Dann kann der Tönnies einpacken.«

Er kann kaum glauben, dass da jemand den weiten Weg aus Berlin gekommen ist, um zu sehen, wie eine Kuh geschlachtet wird. Früher, da hat er es auch versucht, die Warenqualität seiner Landfleischerei mit Viehpass und Herkunftsnachweis an der Fleischtheke zu dokumentie-

ren. »Aber die Leute haben nur auf den Preis geschaut, jetzt lass' ich das wieder«, sagt er. Was er denn von Rico Schlegels Steaks halte? »In so einem Dorf wie hier hast du zwei oder drei von Tausend, die sich das mal leisten. Das ist nichts für mich, ich stelle jetzt um auf Catering, das läuft.«

Franz Többen fasst langsam Vertrauen. Seine Fotoscheu legt sich. Als wir den Schlachtraum betreten, sagt er: »Nenn' mich Franz.« Többen hat eine eigene Schlachtphilosophie, er reduziert den Schlachtstress auf ein Minimum. Hier werden die Rinder nicht, wie sonst üblich, in eine Box gepfercht, um gefahrlos den Bolzen ansetzen zu können. »Die Rinder drehen total durch, wenn sie in der Box festgeschnallt werden, die Muskeln verkrampfen, Adrenalin wird ausgeschüttet, das verdirbt das Fleisch.« Franz Többen erschießt die Tiere mit dem Gewehr, ehe sie überhaupt ahnen, was sie erwartet. Er erzählt die Geschichte des Bullen, der nur bewegt wurde, wenn es zum Besamen ging. »Als der hier ankam, hat er sich gefreut: Gleich darf ich wieder! Das war sein letzter Gedanke.«

**RICO SCHLEGEL TRITT ZUR FLEISCHBESCHAU** an eine Rinderhälfte: Fleckvieh, wahrscheinlich eine Schwarzbunte, ein klassisches Milchvieh: »Ein tolles Tier.« Die poröse Knochenstruktur der Wirbelsäule und der nicht mehr sichelförmige Beckenknochen seien typisch für Zweitnutzungsrinder. Die Kuh habe schon mehrmals gekalbt, das erkennt Schlegel in der Knochen-



struktur. Auch der Rücken habe sich bereits gesenkt, die Muskeln seien nicht mehr so ausgeprägt wie bei einer Jungkuh. Das Fleisch ist kompakter und aromatischer, sagt er. An der gelblichen Farbe der Fettschicht erkennt er Maisfütterung, »aber das Fett ist nicht wässrig«, sagt Schlegel, nachdem er ein Stück probiert hat, »es ist fest und schmeckt nussig. Die Kuh wurde nicht einseitig ernährt, es muss einen ständigen Futterwechsel gegeben haben«. Schlegel ist in seinem Element. Wieder hat er eine Kuh gefunden, die nicht dem Idealbild der Fleischindustrie entspricht: »Zu viel Fett, aber das macht das Fleisch gerade so besonders«, erklärt er gut gelaunt. Ich habe genug gesehen. Wir verabschieden uns von Schlachtermeister Többen und fahren dorthin, wo die eigentliche Arbeit Schlegels beginnt: in seine Produktionsräume.

Die Fahrt in das nahe Bösel ist bedrückend: Kein Rind zu sehen, kein Schwein, kein Huhn. Stattdessen riesige grüne Hangars ohne ein einziges Fenster. Darin Tiere, die in ihrem kurzen Leben nie die Sonne sehen. Rico Schlegel hat solche Betriebe kennengelernt. Er kennt die Methoden und die Qualität, die damit erzeugt



Linke Seite: Rico Schlegel begutachtet die ausgelösten Partien eines Rinderviertels (oben).

Kleines Bild: Tafelspitz mit intensiver Marmorierung und dickem Fettdeckel.

ANZEIGE

Besuchen Sie uns im Internet unter  
**[www.true-wilderness.de](http://www.true-wilderness.de)**

 [www.facebook.com/TrueWildernessDryAgedBeef](https://www.facebook.com/TrueWildernessDryAgedBeef)



**DRY AGED BEEF**

**GEREIFT FÜR DEN BESTEN GESCHMACK  
PREMIUM RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND**



werden: »Aus Mist kann man kein tolles Produkt machen.« Wir halten vor einer weißen Halle, an deren Eingang ein großes Banner hängt: mannshohe Rinderviertel, die zur Reife am Haken hängen. Man muss schon ein großer Fleischliebhaber sein, um die Schönheit darin zu erkennen.

In weißen Ganzkörperanzügen betreten wir den Kühlraum. Hier reifen bis zu acht Wochen lang ganze Rinderpartien, meterlange Entrecôtes am Knochen und riesige Rippenstücke, die einmal als Tomahawk-Steaks alle Tellergrößen überragen werden. Es ist kalt, konstant null Grad, und es zieht. Rico Schlegel hat ein spezielles Kühlsystem für die Halle entwickelt, aber er will nicht, dass wir den großen Kasten fotografieren, der anscheinend für die Luftzirkulation zuständig ist. »Meine Erfindung«, sagt Schlegel. Er ist stolz auf seine »Fleischveredelungsräume«. Nach seiner Rückkehr aus Neuseeland hat er lange gesucht, bis er diese Halle fand: »einen hohen, viereckigen Raum, der sich gut durchlüften lässt und bezahlbar ist«. 40 bis 50 Betriebe hat er besichtigt, ehe er hier im Herzen der deutschen Fleischproduktion ideale Bedingungen vorfand: »Das Fleisch-Know-how ist groß, und durch die vielen Betriebsschließungen ist es leicht und bezahlbar, an die nötige Technik zu kommen.«

**ICH BIN KOMPLETT DURCHGEFROREN**, als wir endlich den Kühlraum verlassen und in den Produktionsraum gehen. Auf einem langen Stahltisch liegt ein Rinderviertel, das Schlegel mit der Gewandtheit jahrelanger Erfahrung zu zerteilen beginnt: »Zu den hohen Energiekosten wegen der langen Kühldauer kommt noch ein Gewichtsverlust durch die Trockenreifung von 20 bis 25 Prozent hinzu.« Schlegel entfernt den dunklen Anschnitt, den Reiferand, und schneidet großzügig Fett ab. »Die Fettdeckel bei den älteren Tieren sind einfach zu dick, das kann man so nicht verkaufen«, sagt er. Fast 50 Prozent Gewichtsverlust gegenüber industrieller Produktion kämen da zusammen.

Vor Schlegel liegen jetzt die ausgelösten Teile. Ihr Fleisch ist dunkler, die gleichmäßige Fetteinlage zieht sich wie Adern durch das Fleisch. »Fleischleistungsrinder bauen in der Mast nur Muskel und punktuell Fettgewebe auf, dabei gehen sie auf wie Hefeklopse.« Zweitnutzungsrinder dagegen kalben zwischen zwei bis maximal sechs Mal, erklärt Schlegel. »Nach jeder Geburt geben sie ein halbes Jahr Milch, das zehrt sie richtig aus, die Tiere fallen in sich zusammen.



Danach haben sie wieder ein dreiviertel Jahr Zeit, Fleisch auf die Rippen zu kriegen, da bauen sie Reserven auf, weil der Körper denkt: Ich könnte ja jederzeit wieder schwanger werden. Das ist entscheidend für den Geschmack.«

Zum Abschluss wirft Schlegel ein riesiges Entrecôte mit Knochen auf den Grill. Das Fleisch ist gleichmäßig von Fett durchzogen, kompakt, aromatisch, zart, aber mit Biss und voller Charakter. Beilagen gibt es nicht, auch keinen Pfeffer. Rico Schlegel grillt ein perfektes Steak. Von einer Kuh, die fast immer auf der Weide stand, die kalben durfte, die im Frühling frische Kräuter, im Sommer Disteln und Hecken und im Winter Mais zu fressen bekam, die alt werden durfte. Und die so niemand haben wollte.

Außer Rico Schlegel. Seine Firma gibt es noch nicht lange, ein Kundenstamm ist erst im Aufbau, aber immerhin habe er schon den ersten Angestellten. Noch lässt sich nicht sagen, ob sich der Aufwand und die Kosten einmal lohnen werden. Aber er strahlt eine große Zufriedenheit aus, als er sich zurücklehnt: »Bei dem, was ich mache, wollte ich immer der Beste sein. Hier habe ich endlich die Fleischqualität gefunden, die ich mein Leben lang gesucht habe.«



#### DRY AGING

Rindfleisch muss reifen, sonst wäre es zäh und ungenießbar. Beim Dry Aging reift das Fleisch gekühlt und intensiv belüftet bis zu acht Wochen am Knochen. Im Gegensatz zur herkömmlichen Reifung im Vakuumbbeutel wird das Fleisch durch den Wasserverlust bei der Trocknung kompakter und aromatischer – es bewahrt seinen unverfälschten Geschmack.



#### BEZUGSQUELLEN

##### TRUE WILDERNESS

Tel. 04494 926 92 77  
Versand über  
true-wilderness.de