

GENUSS / GOURMET



FEINSCHMECKER FLEISCH

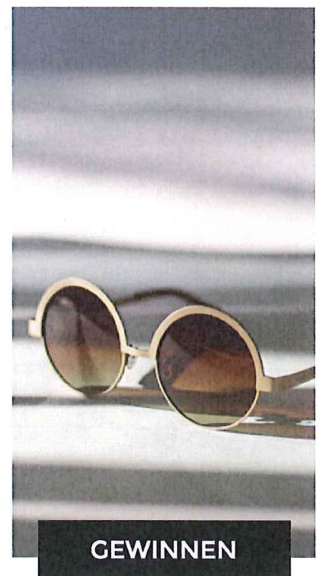
Dry Aged Beef: Das steckt hinter dem Veredelungsverfahren



Dry Aging ist derzeit in aller Munde. Im wahrsten Sinne des Wortes - denn nur wenig Fleisch wird so heiss geliebt, wie das Dry Aged Beef. Wir klären auf, was es mit der Trockenreifung auf sich hat.

Man nehme ein Stück Rindsfleisch, hänge es ein bis vier Monate in einem dunkeln Raum auf, bis sich schwarzer Schimmel bildet und verkaufe es dann mit Gourmet-Siegel für den doppelten Preis. Wer zum ersten Mal das Dry Aging-Verfahren erklärt bekommt, wird stutzig. Doch unter der harten Patina befindet sich schliesslich eins der zartesten Fleischstücke, das auf dem weltweiten Markt erhältlich ist.

SONNENBRILLE «MOOD»



ADVERTORIAL

Was ist Zuhause für Sie?

Antworten Sie und gewinnen Sie bei unserem exklusiven Gewinnspiel bis zu 1'000 Franken!



RUBINROTER ENERGIEKICK

Was Dry Aged Beef so aussergewöhnlich macht

«Dry-Aging bezeichnet einen Prozess der langsamen Trockenreifung. Dabei reift das Fleisch mindestens 21 Tage am Knochen unter kontrollierten Bedingungen bei 85 Prozent Luftfeuchtigkeit und rund drei Grad Celsius», weiss Roberto Mascaro. Dadurch wird dem Fleisch jegliche Flüssigkeit entzogen. Mascaro ist Pionier auf dem Gebiet: Als erster diplomierter Fleischsommelier der Schweiz hat er sich auf das Trockenreifungs-Verfahren spezialisiert. Weil das Fleisch beim Dry Aging bis zu 40 Prozent seines ursprünglichen Gewichts verliert und dadurch schrumpft, werden dafür Rinder bevorzugt, welche über ein grosses Körpervolumen verfügen. «Ich verwende die hochwertigen Rückenstücke», so der Experte. Ideal ist gleichmässig marmoriertes Fleisch, bei dem die Muskeln mit vielen Fettäderchen durchzogen sind.

Je länger die Trockenreifung, desto edler das Fleisch

Wieso aber wird Fleisch zuerst aufwändig getrocknet, statt frisch verzehrt? Durch den Reifungsprozess haben die Enzyme im Fleisch Zeit, die durch die Totenstarre verkrampften Muskeln zu lockern. Je länger es reift, desto zarter und saftiger wird das Fleisch und desto schneller gart es später beim Anbraten. Wie lange das Beef am Haken hängen bleibt, hängt vom gewünschtem Endprodukt ab. Filets werden nur etwa eine Woche gereift, Roast Beef kann getrost vier Wochen reifen, bis es den idealen Gout hat, andere sogar bis zu vier Monaten. Länger jedoch nicht, dannach verliert das Fleisch seine Süsse und wird zu trocken. Das aufwendige Verfahren rechtfertigt den Preis: Grob geschätzt verdoppelt sich der Preis nach der Reifung im Vergleich zum frisch geschlachteten Fleisch.

Dry Aging in der Schweiz

Wenn Sie gerne einmal in den Genuss des Dry Aged Beefs kommen möchten, sind Sie bei Roberto Mascaro richtig. Der Schweizer Fleischsommelier hat sich auf das edle Angus Beef im Dry Aging Verfahren spezialisiert, das er aus den Karpaten in Rumänien bezieht. Auch die Luma Dry Aging Company bietet das Gourmet-Produkt an. Sie veredelt Schweizer Frischfleisch vor der Reifung mit einem speziellen Edelschimmelpilz für ein unvergleichlich nussiges Aroma.

Text: Lea Keller/ Bild: Roberto Mascaro