



Ausgereift.

*Geschichte & Geschichten
über die Kunst der Fleischreifung*



LUTZ
METZGEREI • PARTYSERVICE



Liebe Kundinnen und Kunden,

ich will ja nicht philosophisch werden – doch dass es Dinge im Leben gibt, für die die Zeit erst reif werden muss, daran gibt es für mich nichts zu rütteln. Zumindest dann, wenn von einem erstklassigen Steak die Rede ist. In letzter Zeit wird darüber ziemlich viel geredet, in einschlägigen Gourmet-Magazinen, in Sternekoch-Fachkreisen und inzwischen manchmal sogar beim Discount-Metzger.

Zwei Wörter sind die lautstarken Anführer dieses Trendthemas: „Dry-Aging“ und „Wiederentdeckung“. Beide Begriffe scheinen dabei untrennbar miteinander verbunden zu sein.

Doch was ist wirklich dran am angeblichen Mythos der Trockenreifung, die so viele Jahrzehnte scheinbar wie vom Erdboden verschluckt war? Soviel ist sicher: **Bei uns wurde und wird diese wunderbare traditionelle Metzgerkunst gepflegt, denn seit jeher lassen wir unser Rindfleisch ausschließlich trocken am Knochen reifen.**

Und damit Sie in Sachen „gut abgehangen“ auch sonst niemand mit seinem Wissen abhängen kann, finden alle Steak-Verehrer auf den folgenden Seiten echte Kenner-Informationen – Aha-Effekte nicht ausgeschlossen.

Ihr Oliver Lutz



Auf dem Trockenen

Der Mythos vom Abhängen oder warum das Geheimnis des Dry-Aging gar keins ist

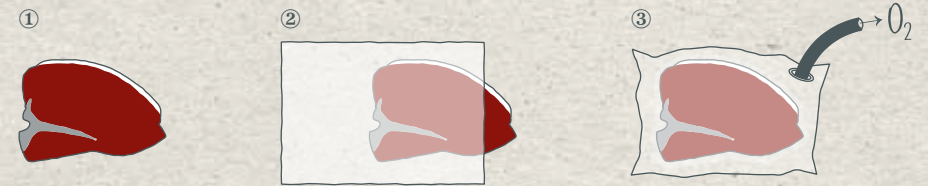
Vor etwa drei Jahren begann der Begriff „Dry-Aging“ unter Gourmets wie ein geheimer Code zu kursieren, Bezugsquellen eines vier Wochen und länger gereiften dry-aged beefs gab man sich hinter vorgehaltener Hand weiter. Von nichts weniger als einer Geschmackssensation ist seither die Rede, einschlägige Artikel lesen sich wie das Manifest einer vollkommen revolutionären Methode. Doch ist das Abhängen wirklich neu oder nur die Renaissance einer vergessenen Kunst?

Nahrungsmittel durch Trocknen haltbar zu machen, ist vermutlich die älteste aller Konservierungs-Methoden. Dass Fleisch beim Trocknen auch reift und damit überhaupt erst zart wird, war damals also eher eine – wenn auch äußerst positive – Nebenwirkung.

Um es gleich zu sagen: Die „Erfindung“ der Fleischreifung ist von verzückten Liebeserklärungen an das perfekte Steak ungefähr so weit entfernt wie die Erde von der Sonne. In Zeiten, in denen Kühlschrank oder Konservendose wie Dinge aus einer anderen Welt angemutet hätten, kauten die Menschen auf einem Problem herum, das mit Geschmack und Genuss erst einmal wenig zu tun hatte: Wie bleiben Nahrungsmittel länger haltbar?

Neben dem Säuern, Pökeln, Räuchern und Einwecken hatten unsere Vorfahren dafür eine ebenso simple wie tückische Antwort: Das Trocknen direkt am Knochen. Durch den Entzug von

Fig. 1: Nassreifung (Wet-Aging)



Das fertig portionierte Fleisch (1) wird luftdicht verpackt (2) und reift im eigenen Saft im sauren Milieu (3).

Wasser aus dem Gewebe sind schädliche Mikroorganismen buchstäblich verdunstet. Und der Schimmelflaum, der sich unweigerlich als oberste Schicht ausbreitete, tat ein Übriges, unerwünschten Bakterien den Garaus zu machen. Trotzdem war diese Trockenreifung nur den Virtuosen vom Fach vorbehalten. Denn anders als in modernen High-tech-Kühlkammern mit perfekt austarierten Klimaverhältnissen brauchte es viel Fingerspitzengefühl um zu verhindern, dass Knochenmark und Muskelfleisch irgendwann doch verderben.

Eine reife Leistung: Die Vakuumverpackung

Wie bei jeder Entwicklung hat sich auch das Verfahren der Trockenreifung immer weiter verfeinert, und wurde schließlich zu einer traditionellen Handwerkskunst, die mindestens bis in die 1950er Jahre das Normalste der Metzgerwelt war. Spätestens um 1970 allerdings war es vorbei mit dem Hängenlassen, **die Nassreifung hatte ihren großen Auftritt:** Hier wird das Fleisch vom Knochen gelöst, in Stücke geschnitten und luftdicht in Vakuumbuteln verpackt – weshalb die Methode auch *anaerobe Reifung* genannt wird.

Ihren Siegeszug konnte die Nassreifung (engl. Wet-Aging) nur aufgrund einer Erfindung um 1900 antreten: Die Vakuumverpackung machte das Verfahren überhaupt möglich. Das so gereifte Fleisch verliert kaum Gewicht, während es sich beim Dry-Aging um bis zu 30 % reduziert.

