

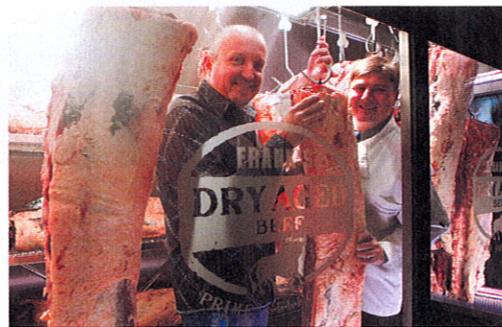
Die neue Fleischeslust

VON GABRIEL GANTENBEIN

Das Modewort „Dry Aged Beef“ ist in aller Munde. Innovative Fleischhauer wie etwa **Manfred Höllerschmid** aus Walkersdorf am Kamp lassen ihr Beef einige Wochen am Knochen trocken reifen. Dabei entsteht ein Fleisch, wie es vor allem in den traditionellen New Yorker Steakhäusern wie Smith & Wollensky oder Gallagher's bereits in den 1960er-Jahren gang und gäbe war.

Und genau das schwebte auch dem Gastronomen **Klaus Piper** vor, der in seinem Wiener US-Lokal **Franks** eine eigene Reifekammer installieren ließ, in der das Fleisch von österreichischen Rindern sechs Wochen trocken reift. In diesem Reife-raum im Foyer des Lokals

ders intensiven Geschmack. Im Franks landen die solcherart gereiften Stücke auf dem Lavasteingrill, wo sie scharf angebraten werden, danach werden sie im Holz-pizzaofen fertig gegart. Zur Auswahl stehen nicht nur verschiedene Stücke wie „Rib Eye“ oder „T-Bone“, sondern auch „Cuts“ wie in den



Bei Franks hängen im Foyer die Rinderrücken zur Auswahl hinter Glas

USA – etwa das „New York Cut Strip Loin Steak“.

Den neuen Trend beflügelt hat auch die Betreiberfamilie der **El-Gaucht**-Kette,

tel die dritte Filiale in die Welt gesetzt.

Das Konzept der Kette ist überall gleich. Einmal Platz genommen erscheint der Kellner mit einer Handvitrine in der sich eine beachtliche Auswahl an rohem Fleisch befindet. Darunter Beef von argentinischen Rindern aus Biozucht, aber auch Dry Aged Beef aus Österreich, den Angaben zufolge 32 Tage trocken gereift.

Eines haben alle Varianten gemeinsam: ob T-Bone, Porterhouse oder Club-Steak, sie kommen alle vorbildlich gegrillt zu Tisch. Und zwar so, wie sie bestellt wurden. Wer es blutig haben will, bekommt es blutig, und wer „medium“ vorzieht, erhält immer noch ein Steak, das nicht bis auf die letzte Faser durchgegrillt wurde. Dazu stehen unzählige Saucen und Beilagen zur Auswahl. Und wer die köstlichen Fleischtrümmer geschmacklich noch toppen will, der kann eine Scheibe Gänseleber, ein Bio-Spiegel- ei oder frisch gehobelte Sommertrüffel dazu bestellen. Das heißt dann „Pimp up your Steak“.

Ganz auf Steaks eingestellt ist auch das Restaurant des Wiener Ringstraßenhotels **Ritz Carlton**. 2014 wurde das Konzept geändert, seither firmiert das Restaurant unter **Dstrikt Steakhouse**.

Mit viel Showeffekt werden die Steaks zu Tisch gebracht und auf großen Schneidbrettern mundgerecht zerteilt. Das Fleisch für T-Bone oder Chateaubriand stammt von Salzburger Tieren und ist, wie inzwischen kaum überraschend, „dry aged“.

Ein Highlight im Service: der Gast kann unter zwölf verschiedenen Stekmessern wählen, darunter auch ein ganz scharfes aus Damaszenerstahl.

Eine der besten Steakadressen im Westen ist hingegen das **Fux** in Lech am Arlberg. In einem Teil wird eine euroasiatische Küche geboten, im anderen Steaks der Extraklasse. Darunter auch Exotisches wie Bisonsteak oder ein Wagyu-Beef, besser bekannt als Kobe-Beef, das ist jenes Fleisch, das die Japaner als Nonplusultra in aller Welt bekannt gemacht haben.

Wer die Steaks geschmacklich toppen will hat bei El Gaucht eine reiche Zutaten-Auswahl



Foto: El Gaucht/Werner Krug

hängen die Rinderrücken hinter Glas, so dass jeder Gast beim Betreten des Lokals sieht, welche Art von Fleisch er hier bekommt. Ein Anblick, der bei „eingefleischten“ Vegetariern wohl eher gemischte Gefühle erzeugt.

Beim trocken gereiften Beef verliert das Fleisch bis zu 20 Prozent an Flüssigkeit, das ergibt einen ganz beson-

die mittlerweile in Österreich drei extrem gut frequentierte Steakrestaurants ihr eigen nennt. Begonnen hat die Grazer Gastronomiefamilie **Grossauer** mit einer Filiale im Grazer Landhaus, danach eröffnete sie in Baden bei Wien eine vom Konzept her identische Dependance, im Vorjahr wurde dann in Wien im **Hotel Sofi-**

Adressen:

Dstrikt Steakhouse

1010 Wien, Schuberting 5-7
Tel. 01/311 88 63-0
www.dstrikt.com

El Gaucht

2500 Baden, Josefsplatz 2
Tel. 02252/803 99
8010 Graz, Landhausgasse 1
Tel. 0316/83 00 83
1020 Wien, Praterstraße 1
Tel. 01/212 12 10
www.elgaucht.at

Franks

1010 Wien, Laurenzerberg 2
Tel. 01/533 78 05
www.franks.at

Fux

6764 Lech, Omesberg 587
Tel. 05583/29 92
www.fux-mi.net