



KLAUS KAMOLZ

eatdrink



REDAKTION KLAUS KAMOLZ • klaus.kamolz@profil.at

T-Bone Burned

Dry Aged Beef im „Frank's“: Kapitalschwund im Kühlschrank.

Manchmal kriegen sogar die berühmten Wachauer Winzer meinen warnenden Schuss vor den Bug geknallt, nämlich dann, wenn sie ihre filigranen Steinfedern nach Meinung der Weinkritiker viel zu früh auf den Markt bringen. Dann lautet das Gegenargument, eine zu lange innerbetriebliche Flaschenreifung koste ja schließlich auch was; und wer sitzt schon gerne auf einer Menge gebundenen Kapitals. Die konventionelle Fleischproduktion in Österreich kennt dieses Problem nicht: schlachten, ab ins Vakuumsackerl (das so etwas wie einen Reifeprozess suggeriert, letztendlich aber ein wenig erquicklicher Geruchsverstärker sein kann), weiter ins Regal. Fertig.

Betritt man das Wiener „Frank's“, steht man gleich vor einem Glaskasten, in dem die halbierten Rücken einer kleinen Rinderherde unter fahlem Licht vor sich hin – äh, wie sag ich das jetzt? – reifen, verwesen, gammeln? So wird in bornierten Kreisen immer noch über den letzten Schrei auf dem Carnivoren-Markt geätzt – das „Dry Aged Beef“, in den USA einfach DAB. Eigentümer Klaus Piber (im Bild links neben „Frank's“-Küchenchef Harald Gmeindl) hat den Schrank im Vorjahr einbauen lassen. „Da drin“,

sagt er, „sind mindestens 25.000 Euro Einkaufswert für sechs Wochen gebunden.“ Das ist nichts gegen New Yorker Steakhäuser, wo oft Ware bis zu einer Million Dollar in den Kammern hängt. Dazu kommt, dass die Rücken, wenn sie genussfertig sind, bis zu 40 Prozent weniger wiegen als frisch geschlachtet. Die langsame Trockenreifung am Knochen entzieht dem Fleisch Wasser, die mikrobiologischen Prozesse lassen die Ränder zu runzlicher hundeknochenartiger Konsistenz schrumpfen und müssen vor dem Grillen natürlich entfernt werden. Dafür schmeckt das Fleisch, so es von guter marmorierter Qualität ist, viel zarter und aromatischer.

Mir ist schon klar, dass ich den Dry-Aged-Boom hier und jetzt nicht ausrufe, aber dafür bin ich in der Lage, die mittlerweile grotesken Auswüchse des Trends vor den Vorhang zu bitten. In Blogs etwa wird über erste Selbstversuche berichtet, bei denen die Rinderteile mit Camembert eingerieben werden, um jene – nur von manchen Dry-Aged-Beef-Herstellern – erwünschten Schimmelkulturen zu beschleunigen; und in einem Forum bin ich auf den Tipp gestoßen, in Supermärkten abgelaufenes Rindfleisch zu kaufen. Das dufte zwar zunächst nicht besonders gut, der Geruch würde sich aber beim Garen verflüchtigen, das Ergebnis reiche an trocken gereiftes Fleisch heran und sei zudem viel billiger. Guten Appetit ...

Über die selbst entwickelten Trockenreifemethoden spricht die wachsende Schar der Dry-Aged-Fleischer nicht immer detailliert. Piber tut es: Sechs Wochen bei ein bis zwei Plusgraden und bis zu 98 Prozent Luftfeuchtigkeit – dann seien die Austrosimmentaler-Rinder im „Frank's“ perfekt. Na ja, fast. Jetzt müssen sie auch noch gegrillt werden.

Vor mir liegt ein 700-Gramm-T-Bone, medium rare bestellt, tolle Qualität, ganz sauberer Fleischgeruch mit Noten von Karamell, Walnussöl und Rauch. Es ist auf dem Lavastein angegrillt und im Pizzaholzofen auf den erwünschten, besser: den angestrebten Punkt gegart worden. Aber zwei Zentimeter im Inneren ist es nahezu well done; den bestellten Garpunkt erreicht es knapp vor dem Knochen. Piber gesteht dieses auf mächtige T-Bones beschränkte Problem ein. Deshalb, sagt er, schneiden sie bei „Peter Luger's“ in Brooklyn das Fleisch vom Knochen, grillen alles extra (Lungenbraten und Beiried haben schließlich unterschiedliche Texturen) und fügen das T vor dem Servieren wieder zusammen. Mal sehen, ob und wann bei uns jemand auf diese Idee kommt. Und wenn ja, wann ich mein erstes T-Bone hingestellt bekomme, das an einem sauber geputzten Knochen liegt, der schon so oft verwendet wurde wie in unseren Breiten die Jakobsmuschelschalen.

Frank's American Bar & Restaurant

Laurenzerberg 2, 1010 Wien
Tel.: 01/533 78 05
www.franks.at
Dry Aged Beef: 39,50 bis 47,50 Euro

Ausgewählte Adressen für Dry Aged Beef

Kaufen

www.hoellerschmid.at
www.wiesbauer-gourmet.at
www.auernig.at
www.ccpfeiffer.at
www.hartls-kulinarikum.at
www.der-tschuertz.com

Essen

www.artner.co.at
www.restaurant-martin.at
www.derfloh.at
www.livingstone.at
www.auracher-loechl.at
www.iuno.at



schönertrinken

ADI SCHMID • adi.schmid@profil.at

Rioja Reserva Especial 2001, Viña Ardanza, La Rioja Alta S.A.

In der Geschichte des Viña Ardanza gab es bis dato dreimal eine Reserva Especial – nämlich 1964, 1973 und 2001. Er ist schon ein besonderer Rioja, dieser Viña Ardanza 2001 – mit einem ruhig strömenden Bou-

quet aus feinen Aromen von der amerikanischen Eiche, von perfekter Harmonie, kompakt und strukturiert. Der Wein hat genügend Tannin und Säure für eine lange Lagerung. Absolute Weltklasse! (Naturkork)



Weinbaugebiet: Rioja

Weinjahr: ganz groß

Bewertung: Man wird zum Rioja-Liebhaber

Trinkreife: jetzt bis 2030

Preis: 23,50 Euro

Speisenbegleitung: rosa gebratener Lammrücken

Vinothek St. Stephan

Stephansplatz 6, 1010 Wien

Tel.: 01/512 68 58

info@vinothek1.at, www.ststephan.at