

REIFEZEUGNIS

Ein perfektes Steak zu braten ist eine besondere Kunst. Die Voraussetzung ist erstklassiges Rohmaterial, das lange abhängen muss, bevor es in die Pfanne gehauen werden darf

Text Uwe Lehmann Foto Daniela Friebe

Dark red, red, pink, rose, grey – wer im Brooklyn Beef Club, kurz BBC, ein Rib Eye oder Porterhouse bestellt, muss sich an eine neue Farblehre gewöhnen. Die klassischen Garstufen rear, medium rear und medium haben in dem im Stil New Yorks der 1930er Jahre eingerichteten Restaurant im Hotel The Dude ausgedient. Ausgedacht hat sich das neue System Inhaber Alexander Schmidt-Vogel: „Mit den herkömmlichen Begriffen gab es immer wieder Probleme beim Bestellen, da nicht jeder Gast beispielsweise unter medium dasselbe versteht. Für den einen sollte es dann hellrosa sein, für den anderen aber noch richtig rot.“

Bei den hochgeschnittenen Stücken wie dem zehn bis 12 Zentimeter dicken Porterhouse wird nun gleich eine doppelte Farbandsage wie etwa „red/dark red“ fällig: also außen rot und im Kern dunkelrot. „Das neue System ist sehr beratungsintensiv, wird aber von unseren Gästen hervorragend angenommen, weil sie ihr Steak nun meist exakt nach ihren Vorstellungen serviert bekommen“, sagt Schmidt-Vogel. Das Fleisch bezieht er ausschließlich aus dem amerikanischen Mittelwesten. Vier Wochen wird es während des Transports über den Atlantik bei knapp über null Grad und niedriger Luftfeuchtigkeit trocken gereift (dry aged), bevor es auf den bis zu 800 Grad heißen Southbend-Grill wandert. Dort erhält es seine krosse Kruste, um dann direkt auf dem Teller zu landen. „Wir lassen das Fleisch anschließend nicht mehr ruhen, sondern es wird gleich serviert“, erläutert der Steak-Perfektionist, der durchgebratenes Fleisch – nach der neuen Farbenlehre: grau – in seinem Restaurant ablehnt und nur für schwangere Frauen eine Ausnahme macht, denn „das Rind soll kein zweites Mal sterben.“

Ganz anders im Filetstück: „In manchen Nationen wird traditionell kein blutiges Fleisch gegessen, daher bekommt jeder, der es bestellt, sein Steak well done“, erläutert Chefkoch Sascha Ludwig. Auch bei der Zubereitung geht er anders vor als der BBC-Grillkollege. „Ich grille das Steak auf dem Lavagrill scharf an, gare es dann im Niedrigtemperaturverfahren auf die gewünschte Stufe, lasse es kurz ruhen und gebe ihm zum Abschluss noch mal kurz Hitze“, erläutert Ludwig seine Methode. Die Fleisch-Hausmarke „Filetstück dry aged“ bekommt er vom Niederrhein geliefert, wo die besten Stücke drei Wochen in einer Halle in Duisburg reifen. Aber auch australisches Wagyu, Pommersches Rind aus Polen und irisches Beef von Donald Russel bereichern die Speisekarte.

Irland steht auch bei Tilo Roth, Küchenchef im The Grand, hoch im Kurs. Vier Wochen ist das Fleisch der Irish Hereford Weideochsen bereits am Knochen gereift, bevor es die Reise nach Berlin angetreten hat. Eine bis anderthalb Wochen lässt der Chefkoch es danach im restauranteigenen Reifekühlschrank nachreifen, bevor er prächtige Stücke wie das knapp ein Kilo schwere Porterhouse oder das klassische Chateaubriand für zwei auf den Southbend-Grill legt. Alternativ bietet er Steaks mit feiner Marmorierung von Charolais-Rindern aus deutscher Freilandzucht an. „Das Filet ist neben dem Entrecôte vom Hereford unser Renner“, erklärt er. „Besonders beliebt bei den Damen ist das kleine Filet Mignon, gerne auch mit einem halben gegrillten Hummer.“

Das Krustentier ist auch im Grill Royal sehr beliebt, dennoch steht Fleisch, vor allem Rind, eindeutig im Mittelpunkt. „Wir haben immer rund eine Tonne Rindfleisch in den verschiedenen Stationen auf Lager und pro

Monat wandern etwa 1,8 bis 2,5 Tonnen Steaks auf die Grills“, erläutert der Chefkoch Michael Böhnke. Weil das selbst für einen erfahrenen Grillmeister kaum mehr allein zu schaffen ist, wurde vor einigen Monaten mit Siegfried Retzlaff ein ausgebildeter Metzger als eine Art Beef-Supervisor eingestellt. „Immerhin müssen nicht nur die Fleischqualitäten ständig geprüft, sondern auch drei Reifeschränke überwacht werden.“

Darin befindet sich die wohl größte Steakauswahl der Hauptstadt. Vom argentinischen Einsteigerfilet über bayerischen Simmentaler oder australischen Wagyu bis zum T-Bone vom Omaha Natural Angus und dem Entrecôte von der Temmener Queen reicht die Palette. „Die Rinder vom Rittergut Temmen grasen ganzjährig auf den Naturweiden“, erklärt Böhnke. „Durch die ausschließliche Ernährung mit Gras und Kräutern erhält das Fleisch ein würziges Aroma.“ Im Gegensatz zu den Temmener Rindern wird bei ihren amerikanischen Geschlechtsgegnossen vor allem in den letzten Wochen vor der Schlachtung massiv Mais und Soja zugefüttert. Dadurch bekommt das Fleisch seine starke Marmorierung. Eine ganz besonders wichtige Rolle spielt diese auch beim Wagyu: Die Marmorierung wird in die Stufen O bis 12 eingeteilt. „Ich habe nach langem Suchen Wagyu der Qualität 9+ gefunden“, erzählt Alexander Schmidt-Vogel vom BBC. „Würde ich nur eine mittlere Marmorierung anbieten, wären viele Gäste enttäuscht.“ Jedoch gehen die Einkaufspreise für derartige Steaks ins Astronomische. Aber auch die Liebhaber amerikanischer Steaks müssen sich auf steigende Preise gefasst machen. Schuld sind der schwache Euro und die steigende Nachfrage aus China.

Da lohnt ein Blick über die Alpen. In Bella Italia genießt man gern den Klassiker Bistecca alla Fiorentina. Das mächtige Stück – ca. 800 bis 1000 Gramm – ist eine Art italienisches T-Bone-Steak, das aus dem Filet, Knochen und Lende geschnitten wird. Im To beef or not to beef in Schöneberg kommt es in erstklassiger Qualität auf den Tisch. „Wir importieren unser Biofleisch direkt von dem bekannten Metzger Dario Cecchini aus Panzano di Chianti in der Toskana“, erläutert der Restaurantchef Giacomo Mannucci. Das Direktimportprinzip kann schon mal dazu führen, dass das Fiorentina an manchen Abenden nicht zu haben ist. Ausweichen kann man dann auf das normale Entrecôte oder die zweite Hausspezialität, eine schöne, aus der Innenseite des Rinderschenkels geschnittene Scheibe Fleisch, die Panzanese genannt wird. Und: Da das Gewicht von Fiorentina und Panzanese (ab 200 Gramm) je nach Rind und Schnitt variieren kann, wird das Grillgut je nach Gewicht in 100-Gramm-Schritten in Rechnung gestellt – unabhängig vom Dollarkurs. ■

