

Japan, dem Ursprungsland der Wagyu-Rinder. Das Kilo kostet 200 Euro und mehr. Gut zwei Jahre dauert es, bis ein Wagyu-Rind den Schlachter sieht. Neun Monate davon grast es auf der Weide, danach kommen 450 Tage Mast. Mast heißt Fütterung mit Mais, denn Mais ist enorm proteinhaltig und hat deutlich mehr Energie als Gras oder Getreide. Davon wird das Tier fett. Und das merke ich im Mund.

Ein trüffelartiges Geflecht aus schneeweißen Fettadern zieht sich durch das Stück, schon bei Zimmertemperatur schmelzen sie zum Teil. Einmal in der Pfanne, ist es vollends um die Fette geschehen: Wie Olivenöl zerfließen die Stränge, auf der Zunge habe ich ein warmes, wohlige, absolut rundes und perfektes Gemisch aus Fleisch, von der Konsistenz her weich wie beispielsweise eine Banane. „Das ist so ungefähr das Beste, was Sie kriegen können“, behauptet Frank Albers. Ich schweige. Genieße. Minutenlang. Als der Rausch wieder abflaut, frage ich mich: War es das jetzt? War das jetzt das beste Steak der Welt?

Die Japaner sagen Ja. Sie essen das Fleisch als „shabu-shabu“, in Scheiben geschnitten, die dünner sind als ein Schoko-

DAS TEUERSTE FLEISCH IST NICHT DAS BESTE. DIE SUCHE GEHT WEITER

ladentäfelchen, gebraten für weniger als eine Minute auf glühenden Vulkansteinen. Ich meine: Nein. Wagyu-Rib-Eye ist kein Steak mehr, dafür fehlen Ecken und Kanten, dafür vermisse ich das Kaugefühl und die Nuancen im Geschmack. Was von ein 350-Gramm-Steak? Kann ich mir nicht vorstellen. Es erinnert mich an Gänsestopfleber, und davon kann ich auch nur kleine Portionen essen.

Wie kann das sein, ist das teuerste Fleisch nicht das beste? Ich telefoniere mit **Mark Schatzker**, einem kanadischen Journalisten. Schatzker hatte die gleiche Idee wie ich, nur etwas mehr Zeit. Drei Jahre lang ist er durch die Welt gereist, hat sich durch Schottland gegessen, durch Italien, Frankreich, Argentinien, Japan und Texas. Er wollte unbedingt das saftigste, zarteste, leckerste Steak der Welt finden. Darüber hat er ein exzellentes Buch geschrieben: „Steak. One Man's Search for the World's Tastiest Piece of Beef“. Wir verabreden uns über Skype, es klingelt, ich bin gespannt.

„Mark, Sie müssen mir helfen! Ich habe Wagyu gegessen, das teuerste Fleisch, das es gibt. Es soll auch das beste sein und schmeckte hervorragend. Aber das war kein Steak mehr!“

„Das ging mir genau so, Philipp. Das Wagyu-Rind ist gut. Aber das beste ist es nicht.“

„Was empfehlen Sie?“

„Auf meiner Reise habe ich in ein paar Ländern sehr gute Steaks gegessen. Es gibt nicht nur das eine.“

„Wo sind Sie fündig geworden?“

„Nun ja, in Argentinien hatte ich ein sehr gutes, in Schottland, in Neuseeland. Weißt du, die Marmorierung ist nicht alles. Es geht um den Geschmack.“

Am Ende sagt Mark noch eine Sache: „The secret to good steak is good steak.“

Nach dem Gespräch sitze ich an meinem Schreibtisch und grübele. Es ist kompliziert. Verdammt kompliziert. Vielleicht gibt es nicht das eine beste Steak der Welt, Mark Schatzker hat recht. Meine Notizen stapeln sich, ich vergleiche die Bewertungen, die ich aufgeschrieben habe. Und es hört nicht auf.

In den Tagen darauf schickt mir mein Dealer **Frank Albers** ein Stück **Tomahawk** vom kanadischen Züchter **Christoph Weder**. Brilliant. Saftig. Tolle Mischung aus Fett und Fleisch. **Ludwig Maurer** hat seinen Ochsen **Ringo** schlachten lassen, und der Postbote bringt ein 650 Gramm schweres Spezial-Entrecôte aus dem Übergang von Hochrippe zum Nacken, einer der feinsten Cuts überhaupt. Von einem **Charolais-Züchter** bekomme ich ein **Bürgermeisterstück**

(zu wenig Fett für meinen Geschmack), im **Berliner Steakhouse „Brooklyn Beef Club“** esse ich ein wirklich fabelhaftes **Black-Angus-T-Bone-Steak** aus **Omaha, Nebraska**. Ich werde wahnsinnig! So viel gutes Fleisch.

Mittlerweile esse ich wie ein Profi. Schwer ist das nicht, denn es gibt nur zwei Grundsätze, die sich jeder Steak-Esser in Stein meißeln sollte. Keine Sauce, das ist die eine Regel. „Ich fülle ja auch keinen Zucker in meinen Wein“, sagt Mark Schatzker. Die andere lautet: nur Salz. Zugegeben, darüber streiten sich die Experten. **Ludwig Maurer** sagt, ich müsse das Steak vorab nicht nur salzen, sondern auch zuckern. Beim Braten entstünden dann mehr Röstaromen. „Das ist wie im Winter, wenn Schnee liegt und Salz gestreut wird. Das Salz bricht die Struktur auf, das Fleisch lässt sich besser braten.“ **Frank Albers** sagt, ich solle nach dem Braten salzen, weil Salz dem Fleisch sonst Wasser entzieht. Egal, sagt Mark Schatzker. Worüber sich alle einig sind: Pfeffer ist möglich, aber nur danach. Sonst verbrennt er.

So vergehen die Tage, ich bekomme häufig unangekündigten Besuch, der beifällig nach dem Verlauf meiner Steak-Recherche fragt und sich freut, wenn noch was im Kühlschrank liegt. Eigentlich habe ich mich schon entschieden und bin »