In aller Munde: Dry Aged

Viele haben schon davon gehört oder darüber gelesen: Dry Aged Beef (sprich: drei eetschd bieef). Es ist zur Zeit in aller Munde und der Trend ist nicht nur unter Steak-Kennern gefragt. Aber was bedeutet das überhaupt und was hat es mit dem Fleisch auf sich? Hier einige Infos ...

Was bedeutet "Dry Aged"?
Übersetzt man den englischen Begriff "Dry Aged" ins Deutsche, klingt das nicht gerade appetitlich: Das Fleisch wird als "trocken gealtert" bezeichnet. Die Alterung ist gleichzusetzen mit dem Reifegrad. Diese sogenannte Trockenreifung ist das älteste Verfahren der Fleischreifung und keine neue Erfindung: Es hat bereits eine jahrhundertealte Tradition. Was früher für jeden Fleischer selbstverständlich war und jede Hausfrau kannte, geriet mit den Jahren in Vergessenheit: Das Fleisch von Rinderhälften durfte nach der Schlachtung erst mal frei in der Luft hängen - ganz in Ruhe am Knochen - und reifte zwischen 10 und 28 Tagen in gut durchlüfteten Räumen und bei Temperaturen um den Gefrierpunkt. So wurde es genussreif gemacht. Deshalb war früher die "Dry Aged"-Herstellung auch als "Fleisch abhängen" bekannt.

Warum heißt es Trockenreifung?
Weil Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit an der Luft abhängt, verdampft austretende Flüssigkeit. Das Fleisch reift also trocken. Im Gegensatz zum nass gereiften bzw. gealterten Fleisch, auch "Wet Aged" genannt: Dabei werden die Teilstücke direkt nach der Schlachtung aus dem Knochen gelöst und luftdicht vakuumiert. Die Flüssigkeit kann nicht austreten, das Fleisch reift im eigenen Saft.

Welche Vor- und Nachteile?
Im Klima des Dry-Aged-Verfahrens verdirbt das Fleisch nicht, sondern aktiviert wichtige Enzyme. Kollagene
(Bindungsteilchen) werden zersetzt - dadurch erhält trockengereiftes Fleisch später seine butterweiche
Beschaffenheit. Beim Abhängen im kühlen Klima bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Das Fleisch wird im Laufe der Alterung mürbe, die Fasern werden weicher, das Steak somit insgesamt zarter. Außerdem bildet sich bei der Trockenreifung der Farbstoff Myoglobin: Er färbt das Fleisch ansprechend dunkelrot. Für dieses Verfahren eignet sich besonders Rindfleisch. Es hat die längste Reifezeit, ist widerstandsfähiger gegen Keime als Geflügel. Nach bis zu 8 Wochen Reifezeit erhält man ein zartes Stück Fleisch mit intensiv-ursprünglichem Fleischgeschmack. Allerdings kann ein Rinderrücken während der Dry-Aged-Trockenreifung bis zu über 30% seines Gewichts einbüßen. Nachteil? Das zeitaufwendige Verfahren und der Gewichtsverlust des Dry-Aged-Fleischs hat seinen Preis, den Kenner und Liebhaber aber gerne bezahlen.