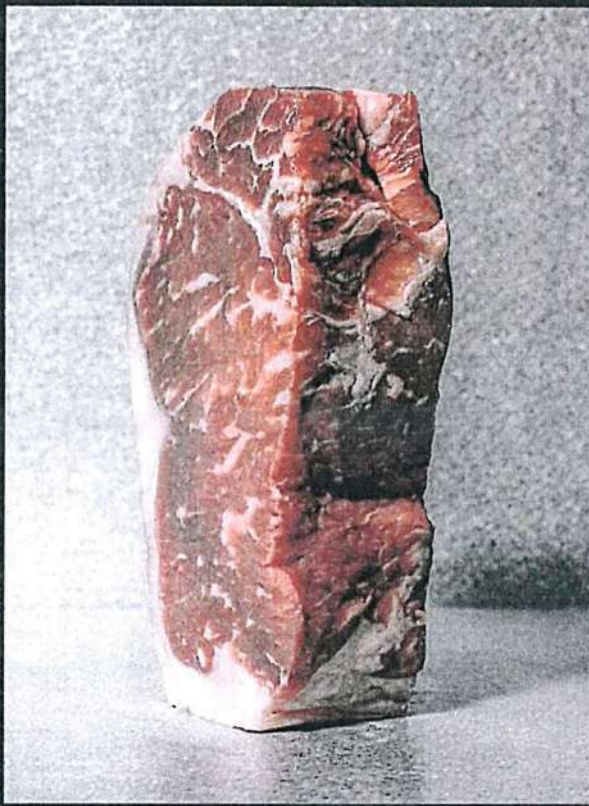


BEEF!



MEIN LIEBLINGSSTEAK

RUMPSTEAK VOM US BEEF

Das Teilstück wird auch als Roastbeef, Strip Steak oder Strip Loin bezeichnet

KOMMT AUS Nebraska, USA, von verschiedenen Züchtern. Dort wachsen die Rinder etwa 24 Monate lang auf riesigen Weiden auf und werden danach rund 100 Tage unter freiem Himmel ausschließlich mit Mais gefüttert.

DIE RASSE Angus und Hereford, beides genügsame, anpassungsfähige Weiderinder. Das Hereford-Rind wurde schon im 17. Jahrhundert in Herefordshire in England gezüchtet. Hereford ist die am weitesten verbreitete Fleischrinderrasse der Welt.

BESONDERHEIT Der Cut hat einen ausgeprägten Fettrand und ist fein marmoriert; das Fleisch ist zart und saftig. Es wurde mindestens 28 Tage nass gereift.

GOURMETFLEISCH

DER BESESSENE

BURKHARD SCHULTE LEITET IN Vierter Generation das Familienunternehmen SCHULTE + SOHN IN Mönchengladbach. Sein Betrieb hat heute 120 Mitarbeiter

„Früher habe ich ja lieber Süßes gegessen als Fleisch, lernte es dann aber nach meinem BWL-Studium richtig kennen und lieben. Nach der Uni, 1984/85, stellte ich fest, dass es kein richtiges Marketing für Fleisch und Wurst in Deutschland gab. Das wollte ich ändern und aus Fleisch einen Markenartikel machen – einen mit bester Qualität und den höchsten Standards.“

Fleisch durfte früher ja nichts kosten, das hat sich Gott sei Dank geändert. Heute muss es nicht mehr täglich ein mariniertes Nackensteak sein. Die Leute setzen nicht mehr auf Masse, sondern erwarten Qualität. Und wer einen 1000-Euro-Grill hat, der will sich auch etwas Gutes drauflegen.

Für mich sind die USA immer noch das Steakland Nummer eins. Die Qualitäten, die dort angeboten werden, sind unglaublich. US Beef ist ein Schwerpunkt in unserem Geschäft. Neben einer großen Auswahl an weiteren internationalen Rindfleisch-Spezialitäten haben wir Schwein, Geflügel, Lamm und Wild im Sortiment, aber auch Saucen und Gewürze, Steakbutter und Delikatessen wie Carpaccio vom US Beef. Die Kunden erwarten heute Einkaufserlebnisse und Aufklärung. Deshalb informieren wir auch gezielt über Rassen, Teilstücke und wie man sie richtig auf dem Grill oder in Pfanne und Ofen zubereitet.

Laufend versuche ich mit meinen Mitarbeitern, neue Produkte für jeden Geschmack zu entwickeln und anzubieten – bis hin zu Wagyu-Pizza, Schnecken, Eis oder New York Cheesecake. Wir sind experimentierfreudig, entwickeln gern Neues, und wenn es bei den Leuten nicht ankommt, dann essen wir es eben selbst und probieren danach etwas anderes aus. Ganz wichtig ist mir aber: Egal, was wir machen, es muss immer das Beste sein. Sonst lassen wir es bleiben.

Das Fleisch, das ich persönlich am liebsten esse, muss ordentlich Fett haben, so wie das Rumpsteak aus US Beef. Alles Magere ist nicht so meins. Und überhaupt: Ich weigere mich einfach schlecht zu essen. Dafür ist das Leben zu kurz.“

PREIS, BESTELLUNG: ca. 79 Euro pro Kilo, gourmetfleisch.de, Tel. 0800-697 83 25



Burkhard Schulte
vor einer seiner
Räucherkammern