



STECKBRIEF

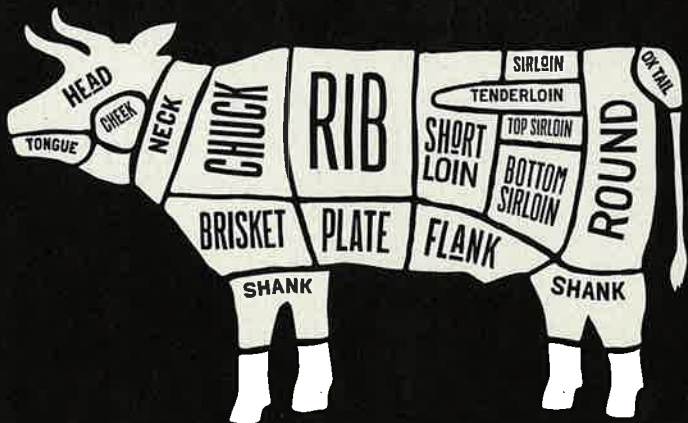
Yannick Meurer und Timo Schwarz

Wer Fragen rund um gutes Fleisch hat, ist bei den beiden Fleischsommeliers Yannick Meurer (links) und Timo Schwarz an der richtigen Adresse. Die zertifizierten Fleisch-Experten absolvierten ihre Ausbildung an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut und geben ihr Wissen heute nicht nur der nächsten Generation von Fleischsommeliers als Dozenten weiter, sondern beraten auch die Kunden von gourmetfleisch.de mit viel Herzblut. Beide haben Weiterbildungen zum US Beef Ambassador und zum Japanese Wagyu Specialist abgeschlossen. Und welches sind ihre Lieblingssteaks? Während Yannick Meurer das Dry Aged Galicien Rumpsteak von der alten Kuh als sein absolutes Highlight-Steak bezeichnet, schwört Timo Schwarz auf Qualität und Geschmack des American Rib-Eye.

Liebe Steakfans,

wir als Fleischsommeliers sind als Botschafter des guten Geschmacks unterwegs. Es gibt für uns nichts Schöneres, als tagtäglich mit einem Produkt zu arbeiten, das mit höchster Qualität punktet. Mit Herzblut und Leidenschaft beraten wir unsere Kunden. Unser Ziel: Begeisterung wecken! Seit über 100 Jahren wird in unserem Familienunternehmen Fleisch verarbeitet. Mit der Zeit gehen heißt, sich den Herausforderungen des Marktes zu stellen. Wir kombinieren daher unser traditionelles Handwerk mit den Möglichkeiten des Internets, damit Sie in den Genuss einer außergewöhnlichen Fleischqualität gelangen. Dabei lautet stets unsere Devise: Lieber weniger Fleisch essen, aber wenn, dann auf Qualität setzen. So wissen Sie den Genussmoment besonders zu schätzen und ökologisch vertretbar ist es auch.

Jetzt steht die Grillsaison wieder bevor und die Fleisch- und Grilllust ist geweckt. Ein gutes Steak gehört zu einem gelungenen Grillabend dazu. Die Möglichkeiten sind riesig, immer mehr „Special Cuts“ versprechen höchsten Fleischgenuss und am Ende kommt es auf Ihren ganz persönlichen Geschmack an, was bei Ihnen auf dem Grillrost landen sollte. American Beef, Irish Black Angus Beef, Japanisches Wagyu oder doch Iberico Schwein? Unsere einfache Empfehlung: Seien sie probierfreudig, schenken Sie dem Produkt Fleisch die nötige Wertschätzung und nehmen Sie sich Zeit für Genuss. So kann die Grillsaison beginnen.



Alles was wissen

Wie gelingt das perfekte Steak?
Mit bester Fleischqualität und dem
geballten Wissen von Experten



Die beiden Fleischsommeliers
Yannick Meurer und Timo Schwarz
machen Lust auf gutes Fleisch

IT'S ALL ABOUT QUALITY

Fleisch gibt es überall.
Fleisch gibt es ständig.
Fleisch gibt es so viel
wie nie zuvor. Aber
Achtung: Fleisch ist
nicht gleich Fleisch!
Fleisch ist häufig zur
Billigware verkom-
men. Lockvogelpreise
im Handel überzeu-

gen viele Kunden. Doch es gibt auch viele Grill-Fans,
denen Qualität, Nachhaltigkeit, Tierwohl, artgerechte
Haltung, Bio, Transparenz und ganzheitliche Verwertung
wichtig sind. Für die das Motto gilt: „Lieber weniger
Fleisch, dafür aber gutes“. Die auch bereit sind, für außer-
gewöhnliche Fleischqualität etwas mehr zu zahlen.

BESTES FLEISCH ERKENNEN

Fleisch, das im Supermarkt verkauft wird, muss nach
gesetzlichen Vorgaben erzeugt werden. Für Bio-Fleisch
gelten schärfere Regeln, es schmeckt dadurch allerdings
nicht automatisch besser als konventionelles Fleisch.
Um Premiumfleisch zu produzieren, muss der Erzeuger in
der Regel bei Aufzucht, Haltung, Fütterung und Schlach-
tung der Tiere den sprichwörtlichen „Schuss Sahne in

den Kaffee geben“. Wichtig ist vor allem bei Rindfleisch
aber noch die Reifung des Fleisches, denn ohne Reifung
ergibt selbst das edelste Stück nur eine Schuhsohle in
der Zubereitung. „Wet Aging“, also Nassreifung, ist die
konventionelle Art der Fleischreifung. Beim „Dry Aging“
reift das Fleisch an der Luft, dabei verdunstet Wasser und
der Geschmack wird intensiver – eine echte Delikatesse
entsteht. Und was macht Premiumfleisch noch aus? Die
Marmorierung, die Farbe und die Konsistenz.

EXPERTISE. DIE BEGEISTERT

Gute Fleischqualität zu erkennen ist nicht so einfach. Auf
den nächsten Seiten führen wir ein wenig in das Thema
ein. Echte Experten auf diesem Gebiet sind die sogenann-
ten Fleischsommeliers wie Yannick Meurer
und Timo Schwarz. Sie stehen tagtäglich im
Kundenservice von
gourmetfleisch.de mit
ihrer Expertise zur
Verfügung. Und sie
haben ein Buch darü-
ber geschrieben: „Die
Fleisch-Bibel“ (siehe
Buch-Tipp auf S. 36).



Was für ein schönes Stück! Hier
wird gefachsimpelt, gegrillt und mit
Genuss verkostet

Sie über Fleisch müssen



TEILSTÜCK- INFO

Das Chuck Flap
Meat stammt aus
dem Kern des Na-
ckens am unteren
Ende des Halses.
Charakteristisch
ist die sehr starke
Marmorierung
und ein intensiver
Geschmack.

Der Star in der US-BBQ-Szene

Chuck Flap Meat



TIPP VOM GRILLMEISTER

Wenn Sie das Chuck Flap Meat
kurzbraten oder grillen wollen,
nehmen Sie nur beste Fleischrin-
derrassen, die zartes und aroma-
tisches Fleisch versprechen, zum
Beispiel amerikanische Hereford-
oder Black-Angus-Rinder. Das
Chuck Flap ist der ideale Cut für
ein Yakiniku, also die japanische
Art des BBQ. Hierfür wird das
Fleisch in Tranchen geschnitten
und vor den Augen der Gäste
auf einem Tischgrill zubereitet.
Dazu klein geschnittenes Gemüse
reichen, das sich ebenfalls auf dem
Grill zubereiten lässt, und das ein-
malige Grillenerlebnis ist perfekt.

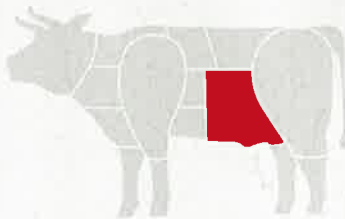
ZUBEREITUNGSHINWEIS

Das Chuck Flap ist in Deutschland
als Steak-Cut eher unbekannt, da
das Nackenfleisch als zäh gilt und
eher als Schmorfleisch genutzt
wird. Probieren Sie es mal gegrillt!

Ein intensiver Fleischgeschmack für Kenner

TEILSTÜCKINFO Hanging Tender heißt auf Deutsch so viel wie „Hängendes Zartes“. Der Name geht auf die Lage zurück, nämlich leicht nach unten hängend zwischen Filet und Rippe. Dieser Premium Cut ist grobfaserig und hat einen intensiven Rindergeschmack, den Kenner zu schätzen wissen.

Hanging Tender



TIPP VOM GRILLMEISTER

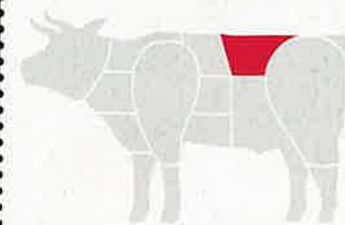
Bei diesem Cut ist kein Chichi nötig, denn der einzigartige Fleischgeschmack sollte für sich sprechen. Als Ganzes garen, 2-4 Minuten ruhen lassen, dann tranchieren, ein wenig salzen und zum Beispiel mit getrüffltem Rahmspinat servieren. Ein Traum! Um es sich einfacher zu machen, eignet sich das Sous-Vide-Verfahren perfekt für diesen Cut. Beim Sous-Vide-Garen (oder Vakuumgaren) wird das Fleisch in einem Kunststoffbeutel in warmem Wasser gegart. Oder Sie machen eine „Misch-Kalkulation“: Zuerst Sous-Vide garen und anschließend scharf angrillen oder anbraten.

ZUBEREITUNGSHINWEIS Das Hanging Tender ist ideal für die Zubereitung in der Gusspfanne oder auf dem Grill geeignet. Einfach 5-6 Minuten von beiden Seiten anbraten. Der empfohlene Gargrad ist Medium Rare, das entspricht einer Kerntemperatur von 51-54 °C. Am besten am Stück zubereiten.

Ein Porterhouse macht auch den stärksten Mann satt

TEILSTÜCKINFO Was für ein Steackgigant! Kein Wunder, musste er doch im späten 19. Jahrhundert die Hafenarbeiter in New York satt machen. Hier servierten die Hafenrestaurants („porterhouses“) den Arbeitern die 600 g schweren Steaks, die sich aus einem Roastbeef- und einem Filetanteil zusammensetzen.

Porterhouse-Steak



TIPP VOM GRILLMEISTER

Das Porterhouse Steak besteht aus einem Roastbeef- und einem Filetanteil, nur durch den T-Knochen getrennt. Der Unterschied zum T-Bone-Steak liegt – neben der Größe – im Filetanteil. Da das Porterhouse weiter hinten liegt, hat es einen höheren Filetanteil als sein „kleinerer Bruder“, das T-Bone. Bei der Zubereitung sollte der Filetanteil einer geringeren Hitze ausgesetzt sein als der Rest des Steaks. Um ein zu schnelles Durchgaren des Filets zu verhindern, kann man unter das Filet nach 2/3 der Angrillzeit eine halbe Zwiebel legen, das isoliert und verhindert das zu schnelle Austrocknen.

ZUBEREITUNGSHINWEIS Schneiden Sie den Fettrand im Abstand von ca. 1 cm leicht ein. Dann bei sehr starker Hitze auf dem Grill scharf anbraten und in der indirekten Grillzone bei 120 °C auf Kerntemperatur gar ziehen lassen.

Das Picanha liebt hohe und direkte Hitze



TEILSTÜCKINFO Das Picanha, gerade in Süddeutschland und Österreich besser bekannt als Tafelspitz, ist die vordere Spitze des Hüftdeckels. Das dreieckige Teilstück ist fein marmoriert. Unter dem Namen Picanha (Ursprung Portugal) startete es seinen Siegeszug in der Grillszene.

Picanha



TIPP VOM GRILLMEISTER

Ein echtes BBQ-Highlight ist das Picanha vom Drehspieß auf Churrasco Art. Dabei werden etwa handgroße Fleischstücke auf einem Spieß direkt und bei hoher Hitze gegrillt. Hierfür vorher das Fleisch in 6–8 cm dicke Stücke schneiden und mit grobem Meersalz einreiben. Dann u-förmig zusammendrücken und auf den Spieß stecken. Der Fettdeckel sollte außen sein. Auf dem Grill bei hoher und direkter Hitze garen. Wenn das Fett anfängt zu karamellisieren, das Fleisch noch 10 Minuten indirekt garen. Dann mit einem Messer in dünnen Scheiben direkt vom Spieß schneiden.



ZUBEREITUNGSHINWEIS Eine der beliebtesten Zubereitungsarten ist das sogenannte „Churrasco“. Diese Zubereitungsart stammt aus Südamerika und ist das Highlight jeden BBQ (Assados; s. Tipp rechts). Beim Grillen darf der typische Fettdeckel auf dem Muskelfleisch erhalten bleiben.

Buch-Tipp

Großformatig, edel aufgemacht, 224 Seiten stark und über 1,5 kg schwer! Die Fleisch-Bibel vermittelt fundiertes Wissen über die wichtigsten Fleischarten. 49,95 €, Heel Verlag

