

Fleischeslust

STEAK-TEST. WENN SIE ZUR SPEZIES DER MAKROBIOTEN ZÄHLEN, EINGEFLEISCHTER VEGANER SIND ODER BLOSS RADIKALER TIERFREUND, SOLLTEN SIE JETZT BESSER WEITERBLÄTTERN. DENN HIER GEHT'S UMS BESTE STÜCK VOM RIND. Text: SYLVIA M. SEDLITZKY

Der Biss in ein saftiges Steak hat seine Unschuld verloren. Doch mal ehrlich, allen BSE-Krisen und anderer Tierseuchen zum Trotz: Überkommt Sie nicht manchmal die Lust auf ein Stück Kurzgebratenes – rare, medium oder well done –, dem so ein Touch steinzeitlicher Lagerfeuerromantik anhaftet? Innen darf es zart und rosig sein, außen knusprig und heiß. Die Enttäuschung aber ist groß, wenn sich der neuerdings auch als Liebeskiller in Verruf geratene Schlankhalter zu einem harten Schrumpfschnitzel verformt.

Damit ein Steak gelingt, genügt es eben nicht, ein paar gute Rezepte zu kennen. Es ist das Einfachste und Schwerste zugleich, ein Stück Fleisch in der Pfanne so zu braten, dass es den Namen verdient. Was als Filet oder Beiried verkauft wird, darf niemals leuchtend rot sein – so schön das auch aussehen mag. Auch das grobfaserige Fleisch von Milchkühen ist gänzlich ungeeignet.

Husaren-Stück. „Ein gut abgehangenes Stück muss einen stumpfen, braunroten Ton vorweisen. Das Fett, durch seine feine Äderung erkennbar, sorgt im Inneren für Zartheit und Aroma, und als kernige Hülle schützt es vor dem Austrocknen“, erklärt Uwe Kohl, Hausherr des Nobelestaurants *Drei Husaren*, wo diesmal die Verkostung stattfand. Letztlich freuten sich alle über eine saftige Überraschung: Die strenge Prüfung auf Geschmack und Zartheit können den Appetit

auf die Eiweißbomben aus Österreich, deren Lebenslauf von Stall zu Tisch rückverfolgt werden kann, wieder zur Obsession werden lassen (siehe *Kasten*). Denn die feinen Lendenstücke heimischer Einhufer haben das Match gegen den Rest der Welt gewonnen.

Best of Beef. Die am österreichischen Markt erhältlichen, ausländischen Fleischqualitäten kamen zwar fast ausnahmslos von Freilandrindern aus der Pampa oder von südafrikanischen Weiden, waren aber in ihrer Konsistenz leicht sehnig und konnten in der Gesamtqualität zumeist nicht wirklich überzeugen. Das vielgerühmte US-Beef (zur Zeit bei uns nicht erhältlich) wird sogar oft einem höchst eigenartigen Vorgang, den man „poltern“ nennt, unterzogen – wo Mürsalz in die Fasern injiziert und anschließend durch eine Art Zentrifuge weichgeschleudert wird.

Welch grässliche Vorstellung! Von den 83 Millionen Rindviechern in Europa, die auch schon rosigere Zeiten gesehen haben, leben nur etwa 3 Prozent in Österreich. Die besten heimischen Weidetiere wachsen aber nicht nur langsamer als die Turboviecher im Stall, sondern bringen auch nach der Schlachtung ein geringeres Gewicht auf die Waage.

Doch auf den Garpunkt gebracht schmeckt das großteils auf Almen und Weiden antrainierte Muskelfleisch einfach nach mehr und garantiert eine artgerechte Haltung. Und dieses Wissen allein ist so wertvoll wie ein kleines Steak!

FOTO: LUZA ELLERT (1), ERNST HANKEBROTHER



VIP-VERKOSTUNG. Professionelle Fleischtiger testen die besten Filets von Zwettl bis Paraguay – eine strenge Prüfung auf Geschmack und Zartheit.



DAS IDEALE STÜCK FÜR IHREN FLEISCHGUSTO

Für die ausgewählten Fleischproben wären 1 bis 5 Punkte zu vergeben: max. Anzahl: 50 Punkte.



- 1. PLATZ** **50 PUNKTE**
FLEISCHEREI GERHARD STANZEL
 3910 Zwettl, Nordweg 28/1/7,
 Tel.: & Fax 02822/5 17 33
 1 kg Filet €S 325,- € 23,62
 1 kg Beiried €S 235,- € 17,08
- 2. PLATZ** **42 PUNKTE**
SCHIRNHOFER'S ALMOCHS
 8224 Kaindorf,
 Tel.: 03334/31 31-0, Fax 03334/31 44
 1 kg Filet €S 362,- € 26,30
 1 kg Beiried €S 219,- € 15,91
- 3. PLATZ** **41 PUNKTE**
SÜDAFRIKANISCHE STIER
 Gourmet-Express
 5030 Salzburg, Mayrwiessstraße 33
 Tel.: 0662/669 11-0, Fax 0662/669 11 88
 1 kg Filet €S 341,- € 24,76
 1 kg Beiried €S 380,- € 27,63
- 4. PLATZ** **40 PUNKTE**
WALDVIERTLER VIRTUALIEN
 3623 Kottes 27
 Tel.: 02873/75 15, Fax 02873/7 20 44
 1 kg Filet €S 330,- € 23,98
 1 kg Beiried €S 202,- € 14,74
- 5. PLATZ** **33 PUNKTE**
STYRIA BEEF
 8020 Graz, Langegasse 158,
 Tel.: 0316/26 17 70, Fax 0316/2 61 76
 1 kg Filet €S 406,- € 29,50
 1 kg Beiried €S 307,- € 22,30
- 6. PLATZ** **31 PUNKTE**
BRASILIANISCHES RIND
 Gourmet-Express
 5030 Salzburg, Mayrwiessstraße 33
 Tel.: 0662/669 11-0, Fax 0662/669 11 88
 1 kg Filet €S 275,- € 19,98
 1 kg Beiried €S 165,- € 11,98
- 7. PLATZ** **30 PUNKTE**
RIND AUS PARAGUAY
 Gourmet-Express
 5030 Salzburg, Mayrwiessstraße 33
 Tel.: 0662/669 11-0, Fax 0662/669 11 88
 1 kg Filet €S 275,- € 19,97
 1 kg Beiried €S 198,- € 14,37
- 8. PLATZ** **26 PUNKTE**
KANADISCHES BEEF
 Gourmet-Express
 5030 Salzburg, Mayrwiessstraße 33
 Tel.: 0662/669 11-0, Fax 0662/669 11 88
 1 kg Filet €S 399,- € 29,04
 1 kg Beiried €S 274,- € 19,97



DORIS und **UWE KOHL** (*Drei Husaren*), **MARI HOLZBAUER** (Opernsängerin), **Prof. WILHELM HOLZBAUER** (Stararchitekt), **CONNY FISCHER** (Event-Managerin). Die Blindverkostung fand im *Restaurant Drei Husaren*, Weihburggasse 4, 1010 Wien, Tel.: 01/51 210 92-0 statt.