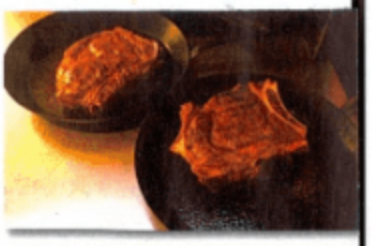

Frank's. Dry Aged Steaks wie in New York.

Die neue Fleisches-Lust

Harald Gmeindl. Der Frank's-Küchenchef vor dem „Reiferaum".

Best Beef in Town. Wer Steaks nach amerikanischem Vorbild will, hat neuerdings zumindest in Wien eine kleine, aber feine Auswahl.

HERBERT HACKER

Die Gourmet-Tipps der Woche

Lange Zeit waren gute Steaks in Österreich Mangelware. Immer wieder sperrte da und dort ein Steakhaus auf, richtig durchgesetzt hat sich aber keins. Dann schwappte das Modewort „Dry Aged Beef" nach Österreich über – und die Steakwelt reifte auch bei uns. Gemeint ist damit Fleisch, das einige Wochen am Knochen trocken reift, so wie es vor allem in den traditionellen New Yorker Steakhäusern in den 1960er-Jahren gang und gäbe war.

Klaus Piber griff die Idee am intensivsten auf und ließ im Foyer seines Wiener Lokals „Frank's" eine eigene Reifekammer installieren. Dort reift seitdem das Fleisch von österreichischen Rindern sechs Wochen, bevor es serviert wird. Die Rinderrücken hängen dabei hinter Glas, sodass jeder Gast schon beim Betreten des Lokals sieht, welche Art von Fleisch er hier bekommt.

Die Reifeprüfung.

Doch was hat's mit dem „Dry Aged Beef" auf sich? Durch das trockene Reifen verliert das Fleisch bis zu 20 Prozent an Flüssigkeit. Das ergibt einen ganz besonders intensiven Geschmack. Im „Frank's" landen die solcherart gereiften Stücke am Lavasteingrill und zum Fertigaren im Holzpizzaofen. Zur Auswahl stehen nicht nur verschiedene Stücke wie „Rib Eye" oder „Hochrippe", sondern auch „Cuts" wie in den USA (dazu gehört etwa das „New York Cut Strip Loin Steak").

Neben dem „Frank's" und dem wohl schon bekannten „Artner am Franziskanerplatz" gibt es jetzt auch im „Flatschers" im siebenten Bezirk großartige Steaks. Inhaber Andreas Flatscher hat dort im Vorjahr eine Mischung aus Steakhaus, Bierlokal und Brasserie eröffnet. Dort werden ganz hervorragende Burger und eine Reihe von Steakvarianten aufgetischt. Das Fleisch stammt vorwiegend aus den USA und wird ebenfalls auf einem Lavasteingrill zubereitet. Unbedingt erwähnenswert: die köstlichen Pommes und die Tatsache, dass im Flatschers – als einzigem Lokal in Wien – Bier von der Münchner Augustinerbrauerei ausgeschenkt wird. Der Gerstensaft zählt unter Kennern zu den besten der Welt.

ADRESSEN

Die Steak-Hotspots

Frank's. 1010 Wien, Laurenzerberg 2, Tel.: 01/533 78 05.

Flatschers. 1070 Wien, Kaiserstraße 113–115, Tel.: 01/523 42 68.

Artner. 1010 Wien, Franziskanerplatz 5, Tel.: 01/503 50 34.

FOTOS: MARCUS DEAK (2), MARTIN VUKOVITS (2)

Andreas Flatscher. US-Beef von herausragender Qualität. Dazu gibt's Münchner Kultbier.