Wirtschafts Blatt
investor
DAS MAGAZIN FÜR GELD & ANLAGE

Nr. 41, Freitag, 16.9.2011

SCHWERPUNKT USA

GESCHUNDENE WELTMACHT

TROSTLOS. *Fast schon im Schatten der Euro-Krise geht der globalen Konjunkturlokomotive langsam, aber sicher die Luft aus: Schulden, Massenarbeitslosigkeit und Konjunkturtroubles sind nur drei der „Vereinigten Probleme von Amerika".*

Saftig trockengereift: „Frank's"-Patron Klaus Piber (li.) und Küchenchef Harald Gmeindl mit den Steaks

Frank's Reifeprüfung

NEU. *Der Wiener Gastronom Klaus Piber hat vier Jahre in das perfekte Steak investiert. Seit dieser Woche wird es in seinem Restaurant Frank's serviert.*

von ALEXANDER PFEFFER und CHRISTOPH PRIDUN

Wie lange braucht es für ein gutes Steak? Vier Jahre, könnte Gastronom Klaus Piber antworten, denn so viel Zeit hat der 47-Jährige in sein jüngstes Projekt gesteckt: Österreichs ersten Reife-Schauraum für Dry Aged Beef. „Ich möchte damit eine alte Metzgerkunst wiederbeleben. In den 50er- und 60er-Jahren hatte die Trockenreifung in den USA ihre Hochzeit." Beim sogenannten Dry Aging wird das Rindfleisch am Knochen in einem speziellen Raum gereift. Zwei einfache chemische Prozesse tragen zur Charakteristik des Dry Aged Beefs bei: die klimabedingte Verdunstung der Flüssigkeit sowie die natürliche Zersetzung des Muskeleiweißes durch Enzyme. „Das macht das Rindfleisch besonders zart und geschmacksintensiv", so Piber. Und das hat seinen Preis: Mindestens 20 Prozent Gewichtsschwund alleine durch Flüssigkeitsverlust entstehen beim Dry Aging, eine Tatsache, die viele zur weitaus kostengünstigeren Nassreifung mit Hilfe von Vakuumverpackungen greifen lässt.

Frank's.
Laurenzerberg 2,
1010 Wien,
Tel. 01 533 78 05,
Montag bis Freitag von 11 bis 1 Uhr,
Samstag, Sonntag und Feiertag von 17 bis 1 Uhr

ABHÄNGEN IM FRANK'S. Vier Jahre Vorbereitung, zwei Jahre intensive Planung und drei Monate Bauzeit stecken in dem gerade mal zehn Kubikmeter großen Schauraum, der für Piber seinen persönlichen American Dream wahr werden lässt. Darin wird ausschließlich Simmentaler Rind, eine heimische Rasse, die ursprünglich aus der Schweiz nach Österreich kam, gereift. „Diese Grünweiden-Rinder verleihen bereits dem Rohprodukt dank der diversen Kräuter und Grassorten, die die Basis der Fütterung darstellen, einen unverkennbaren Geschmack", schwärmt Piber. Um jedoch für eine Reifung infrage zu kommen, müssen die Rinderrücken unversehrt, frei von jeglichen Schnitten und Druckstellen, sein. Die rund 30 Kilogramm schweren Stücke werden dann für mindestens sechs Wochen bei 0,5 bis zwei Grad Celsius gereift. Auf dem Lavasteingrill landen schließlich Steaks mit ca. 700 Gramm Rohgewicht, die nach Gästewunsch im mit Buchenholz befeuerten Pizzaofen vollendet werden. Gewählt werden kann zwischen vier verschiedenen Cuts (39 bis 45 €) – wie etwa das klassische T-Bone oder Bone-In-Rib. Der Hausherr bevorzugt übrigens die letztgenannte Steakvariation, und zwar mediumrare mit Salat. Dazu darf es dann ruhig ein österreichischer Rotwein sein, am liebsten Velichs Moric.

Fotos: Mayer