



Dry Aging mit Wildbret:

# Kontrolliert zum Hochgenuss

**E**infach ein großes Stück Fleisch in den kühlen Keller hängen, um nach ein paar Wochen zartes und würziges Fleisch am Teller zu haben, wäre aber zu einfach gedacht. Es gibt einige Parameter, die genau stimmen müssen, damit das Fleisch richtig reift und nicht verdirbt. Um diese passende Reifeatmosphäre zu schaffen, müssen Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lüftung genau aufeinander abgestimmt sein. Und hier kommt der Landig Dry Ager ins Spiel.

## Das Grundprodukt

Die wichtigste Voraussetzung, um nach der entsprechenden Reifezeit im Schrank ein schmackhaftes Stück Fleisch in der Pfanne zu haben, ist die Hygiene von der ersten Sekunde an. Tierisches Eiweiß und Fett sind potenziell anfällig für Keime. Will man etwa Wildbret verarbeiten, ist ein sauberer Schuss die erste Grundvoraussetzung. Auch sollten beim Hantieren stets Einweghandschuhe getragen werden, um das Risiko einer Eintragung von Keimen oder Schimmelsporen zu verhindern. Ist Schimmel an der Fleischoberfläche zu erkennen, gibt es keine Rettung mehr. Das Pilzmyzel hat sich zu diesem Zeitpunkt bereits in der Tiefe ausgebreitet und das Fleisch muss entsorgt werden.

*„Dry-Aging-Fleisch“ ist in der letzten Zeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Am bekanntesten sind wohl Rindersteaks, die durch diese Reifemethode noch zarter und schmackhafter werden. Dabei ist die Trockenreifung von Fleisch keine neue Erfindung. ANBLICK-Redakteur Martin Garber hat sich im letzten halben Jahr intensiv mit der Thematik auseinandergesetzt und Wildbret vom Reh 19 Tage lang in einen modernen Reifeschrank verbannt.*

FOTOS: M. GARBER



*Damit das fertige Fleischprodukt seine Stärken voll ausspielen kann, beginnt alles mit einer sauberen Jagd. Keine Kompromisse in der Kette, beginnend beim Treffersitz über das hygienische Aufbrechen hin zur Vorkühlung bis zum Zerwirken.*

## Zeit zum Reifen

Besonders gut zum Trockenreifen eignet sich rotes Fleisch von Rind, Lamm oder eben Wild. Nach dem Erlegen ein bis zwei Tage im Kühlhaus auskühlen lassen bzw. nach der Lösung der Totenstarre ist der richtige Zeitpunkt gekommen, das Fleisch bzw. Wildbret in den Dry Ager zu hängen. Wichtig ist es, eher große Teile zum Reifen zu verwenden, da die äußere Schicht eintrocknet und vor dem Verzehr entfernt werden muss. Halbe bzw. ganze Rücken oder Schlägel samt Knochen bieten sich an. Der Gewichtsverlust durch das Trocken beträgt dank genauer Luftfeuchtigkeitsregelung nach rund vier Wochen etwa 8 %. Auch ein gestaffeltes Reifen ist möglich: So können nach und nach Fleischteile in den Dry Ager gehängt werden, um immer ein Stück im passenden Reifegrad zur Verfügung zu haben. Hierbei können auch unterschiedliche Fleischsorten wie Wild, Schwein oder Lamm gemeinsam gelagert werden. Eine „Mischbestückung“ mit Fisch oder Geflügel wird allerdings nicht empfohlen.

## Der Reifeschrank

Der Dry Ager DX 500 Premium S hat etwa die Größe eines kleinen Kühlschranks, ein edles Design, und die

Edelstahltür besteht praktisch aus einem großen Glasfenster. Bis zu 20 Kilo Fleisch finden darin Platz – liegend auf Einschüben oder hängend. Wichtig ist es, den Innenraum nicht komplett vollzuschichten, da die Luftzirkulation für die Reifung essenziell ist. Befindet sich das Fleisch erst einmal im Schrank, hat man als Anwender für die gewünschte Reifezeit keine Sorgen und Arbeit mehr. Dank Aktivkohlefilter, UVC-Entkeimung und antibakteriellem Innenbehälter haben Keime und Bakterien kaum eine Chance. Durch die vollflächige Glastür kann der Reifefortschritt beobachtet werden, ohne Gefahr zu laufen, durch das Öffnen Keime aus der Umgebungsluft in das Gerät einzuschleusen.

## Smart Aging

40 Reifeprogramme können über das Bedienfeld hinter dem Türrahmen ausgewählt werden. Vordefinierte Parameter bezüglich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation

*Der Dry Ager erreicht den Spielertempel in Gaisereggen. Neugierig und kritisch waren die Blicke der Zaungäste beim Unboxing: „Vielleicht gar etwas aus Amerika ...?“*







## DRY AGER® DX 500® PREMIUM S

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Nettoinhalt           | 134 Liter   |
| Maximale Beladung     | 20 kg   |
| Innenmaße (H/B/T)     | 71 x 49 x 43 cm   |
| Außenmaße (H/B/T)     | 90 x 60 x 61 cm   |
| Leergewicht           | 50 kg   |
| Kältemittel           | R600a   |
| Temperaturbereich     | 0° C bis +30° C, einstellbar in 0,1°-C-Schritten                  |
| Luftfeuchterege- lung | 40 bis 90 %   |
| Stromverbrauch        | 1 kWh/24 h  |
| Gehäuse               | schwarz, pulverbeschichtet  |
| Innenbehälter         | Polystyrol, antibakteriell  |
| Isolierglastür        | Edelstahl, metallbedampftes Glas (UV-Schutz)                      |
| Ausstattung:          | Visueller und akustischer Alarm, UVC-Entkeimung, Aktivkohlefilter |
| Preis:                | ab € 1.995,-  |

fleisch wie Biltong. Auch das Reifen von Hart-, Weich- oder Schnittkäse ohne die Gefahr einer Schimmelbildung ist im Landing Dry Ager möglich. Natürlich kann auch ohne Smart Aging gereift werden. Dabei können Temperatur (0 bis 30° C) und Luftfeuchtigkeit (40 bis 90 %) manuell eingestellt werden. Im Standard-Modus liegen die Werte bei 1,5° C und 82 % Luftfeuchtigkeit.

### Rehshlängel und -rücken

Ein festes Herbstreh sollte Gewissheit über den Zugewinn für den Gaumen bringen. Ein sauberer Schuss,

*Über das Sichtfenster hat man das Fleisch immer im Blick, die Reifung regelt der Schrank von selbst. Mit etwa 10 % Gewichtsverlust in vier Wochen Reifezeit ist zu rechnen. Die eingetrocknete Außenseite wird danach abgeschärft.*

unverzüglich aufgebrochen und in der Decke drei Tage im Kühlhaus hängen lassen. Nach dem Aus-der-Decke-Schlagen fanden ein Schlögel und der ganze Rücken am Knochen den Weg in den Dry Ager. Um dem Wildbret schon einen natürlichen Schutz gegen Austrocknung zu geben, blieben Feist und Silberhaut unberührt an den beiden Teilstücken. In der Gebrauchsanweisung steht zum Reifen von Rehrücken unter dem Punkt „Geschmack“, das Programm Nummer 10 verspricht „basic“ und Nummer 11 „intensiv“. Also mit Programm 11 für beinahe drei Wochen bei 1,5° C in den Reifeschrank! Das rosa Wildbret dunkelte Tag für Tag sichtlich nach, ehe es eine kräftig dunkelrote Farbe behielt. Die anfänglich glänzende Oberfläche verlor bald ihren Schimmer und die Silberhaut trocknete merklich ein. Hängend am Knochen, verging die Zeit für die Edelteile in der kontrollierten Atmosphäre des Reifeschranks.

### Sensorik

Nach 19 Tagen kamen Rücken und Schlögel heraus. Auffallend waren die ledrige, trockene Oberfläche und das

subjektiv weiche Wildbret darunter. Der Geruch war angenehm, von frischem Wildbret eigentlich nicht zu unterscheiden. Wie gewohnt ließen sich beide Stücke entlang der einzelnen Muskelteile gut zerwirken. Mit einem scharfen Messer gelang es einfach, die dunkle, trockene Schicht, die nur wenige Millimeter dick war, abzuschärfen. Darunter kam saftiges, appetitlich gefärbtes Wildbret zum Vorschein.

### Kurz gebraten

Um keine Zeit zu verlieren, wartete am Herd nebenan schon die schmiedeeiserne Pfanne, deren Boden nur mit einem dünnen Film Schmalz benetzt war. Das sauber parierte Stück aus dem Schlögel zischte beim Einlegen. Zwei Minuten auf jeder Seite scharf angebraten und dann die Pfanne an den kühleren Herd- rand gezogen, um das Steak langsam durchziehen zu lassen. Das Ergebnis war ein wirkliches Geschmackserlebnis! Äußerst zart war das Wildbret auf der Zunge, allerdings noch mit der nötigen Struktur eines gelungenen Steaks. Den Geschmack könnte man

WILDER WEIN  
Winzer und Jäger Gerhard Wohlmuth

## Nehmt einen mit Kraft!

Winzer und Jäger Gerhard Wohlmuth aus Fresing/Kitzeck schafft im Familienverband Weine voller Kraft, Ausdruck und Feinfühligkeit. Wir fragten ihn, welche die besten Begleiter zum Dry-Aged-Rehgericht sind.

„Einerseits muss er Kraft besitzen, dennoch dürfen aber Frische, Mineralität und Vitalität nicht fehlen. Und im besten Fall finden sich die Aromen des Weins im Gericht wieder.“ Gerhard Wohlmuth hat ganz spezielle Vorstellungen, welche Weine die perfekte Kombination für das sorgfältig gereifte Wildbret darstellen. Der Sauvignon blanc Hochsteinriegel oder der Sauvignon Edelschuh würden genauso gute Begleiter sein wie beispielsweise ein Grauburgunder, auf jeden Fall müssen es Weine aus dem Lagenweinbe-

reich sein. „Das Potenzial einer einzelnen durch ihr Terroir privilegierten Riede, verwandelt in ausdrucksstarken, individuellen Wein“, philosophiert der Winzer. Die Cuvée Ried Gola, Jahrgang 2017, eine Cuvée aus Grauburgunder, Morillon, Weißburgunder und etwas Riesling – drei Jahre auf der Hefe gereift – würde Gerhard Wohlmuth wärmstens empfehlen: „Gola“ ist eine der wärmsten Lagen des Weinguts und verleiht den Burgundern enorme Substanz. Durch die starke Schiefermineralität besitzen sie aber vor allem eine einzigartige Finesse, wodurch sie trotz der hohen Reife immer ihre Eleganz und Frische behalten. Der Name stammt aus dem Slawischen und bedeutet ‚nackt‘, was sich auf den kargen, vom Schiefer geprägten Boden bezieht und der

unserer ganzen Aufmerksamkeit fordert.“ Auch selbst schätzt Gerhard Dry-Aged-Speisen, allerdings nicht zu oft hintereinander, schmunzelt er, „dann freu ich mich schon wieder auf etwas Geschmortes“ – übrigens unbedingt mit einem Erdäpfelknödel! Apropos Beilagen: Die mag auch die junge Generation – mit Soß – sehr gern: Moritz, Samuel und Noah bevorzugen fleischreduzierte Kost, beim Wild haben die jungen Herren aber eindeutige Favoriten: die Käsekrainer vom Reh und die Chili-Hartwürstel, die beide im Verwandtenkreis produziert werden.

Eva Himmel

mit „ein wenig intensiver als herkömmlich gereiftes Reh“ beschreiben. Auf alle Fälle etwas nicht Alltägliches – im positivsten Sinne.

Und ja, man kann fertig „dry-geagtes“ Fleisch ohne Qualitätsverlust einfrieren. Das habe ich aufgrund des langen Wochenendes gemacht und am Montag danach den Rücken im Kühlschranks in der Redaktion auftauen lassen. Zu Mittag erfolgte die Verkostung – ebenfalls kurz gebraten: „Perfekter Wildbretgenuss“, war die einhellige Meinung.

### Der Preis der Veredelung

Die professionellen Reifeschränke von Landig eignen sich nicht nur für den

Einsatz im gewerblichen Betrieb, sondern sind auch für den ambitionierten Fleischliebhaber eine Option für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Mit rund € 2.000,- ist der Dry Ager DX 500 Premium S zwar kein Schnäppchen, wenn es darum geht, Wildbret zu veredeln. Auf der anderen Seite geben Jäger oft ein Vielfaches für ihr „Werkzeug“ aus, um Wildbret überhaupt zu erbeuten ... Warum also nicht einmal statt eines neuen Zielfernrohrs einen Reifeschrank kaufen?

### Weiter reifen ...

Derzeit hängen im Dry Ager zwei Stücke Schinkenspeck vom Bio-Landschwein eines Jagdkameraden, die im Programm

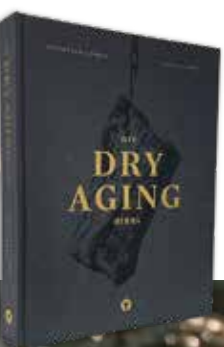


*Für Gerhard Wohlmuth muss es zum sorgfältig gereiften Wildbret auf jeden Fall ein Lagenwein sein.*

32 noch ein paar Wochen dahinreifen dürfen, ehe wir sie gemeinsam verkosten werden. Und mit Aufgang der Jagdzeit kommt dann wieder frisches Wildbret in den Reifeschrank!

**Buchtipps: „Die Dry Aging Bibel“ von Christian und Aaron Landig, 336 Seiten, Preis: € 69,95. [www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)**

Die „Bibel der Fleischesser“ liefert mit appetitlichen Fotos und detaillierten Anleitungen umfassende Informationen, geballtes Veredelungs-Know-how, Anleitungen und überraschende Inspirationen.



*Das Ergebnis löste Gaumenfreuden aus! Passende Textur des Fleisches, gepaart mit intensiv-aromatischem Fleischgeschmack im positiven Sinne.*