„Reifen lassen, so wie du es willst“ – Mein Tagebuch

Liebe Fans von Dry-Aged Beef – jetzt könnt ihr selbst bestimmen!

Heute starte ich mein ganz persönliches Dry-Aging Projekt von zwei Rinderrücken. Nicht im eigenen Reifeschrank zu Hause, sondern beim Metzger meines Vertrauens, bei yourbeef.de.

Beim letzten Telefonat mit Stefan Grauer, der in der Metzgerei Kiesinger in Tübingen den Versandhandel yourbeef.de verantwortet, kam die Idee vom „personalisierten Fleisch“.
Ein paar Tage später schickte er mir dann die Info, dass die Idee Früchte – oder vielleicht Fett – getragen hat, denn die Idee ***„YOUR Beef / DEIN Fleisch“*** wird demnächst online angeboten werden.

Nun, wie soll das Ganze aussehen und umgesetzt werden?
Eigentlich ganz einfach: Bei ***„YOUR beef / DEIN Fleisch“*** kannst du dir deinen eigenen Rinderrücken (oder auch 1/2 Rücken) aus einer Auswahl verschiedener Exemplare aussuchen.
Dafür schickt dir Stefan zunächst per WhatsApp oder Facebook Messenger Bilder von verschiedenen Rücken.
Der „Auserwählte“ wird dann nach deinen individuellen Vorlieben 28-42 Tage in der Reifekammer trockengereift.

Über den Verlauf der Trockenreifung wirst du wöchentlich durch zugesendete Bilder auf dem aktuellsten Stand gehalten. Hierbei ist es dir selbst überlassen, ob Du die volle Reifezeit ausnutzt, oder doch schon früher die Reifezeit beenden möchtest.

Selbstverständlich kannst du, nachdem die Reifezeit rum ist, selbst entscheiden, wie du deinen Rinderrücken zugeschnitten haben möchtest: T-Bone und Porterhouse Steaks mit Knochen, das Filet ausgelöst oder „on the bone“ – du bestimmst was aus

deinem Rinderrücken gemacht werden soll.
Weitere Informationen findest du dann auf yourbeef.de (Link wird nachgereicht).

Ich finde die Idee absolut klasse und beziehe ohnehin mein dry-aged Beef eigentlich fast nur noch von Stefan, da gab es für mich nichts näher liegendes, als mir direkt zwei Rücken zu bestellen.
Beim **Preis** von **28,90€/kg** konnte ich einfach nicht widerstehen!

Ein Rücken hat ein Anfangsgewicht von 17kg und der andere von 15kg.
Meine gewünschte Reifezeit: 42 Tage

Falls du jetzt sagst: „Was soll ich mit so viel Fleisch? Das schaffe ich ja nie alleine zu essen.“
Kein Problem: Teile ihn dir doch einfach mit ein paar Freunden. Günstiger werdet ihr nicht in den Genuss von dry-aged Beef von sagenhafter Qualität und Geschmack kommen.

Ich zum Beispiel werde mir einen Rücken mit meinen Freunden bei unserem alljährlichen „Männer-BBQ-Wochenende“, schmecken lassen – und der zweite Rücken wird eingefroren.

Meine beiden Rinderrücken haben folgende Daten:

Geschlecht: Färse
Schlachtgewicht: 297,6kg
Geburt: Deutschland
Mast: Deutschland
Schlachtung: Deutschland
Fleischausprägung: R-0
Fettabdeckung: 4-0
Schlachttag: 28.04.2016

Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de

Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de
Rooftop
BBQ

Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de
Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de

Welche Bedeutung die Buchstaben und Zahlen hinter „Fleischausprägung“ und „Fettabdeckung“ haben, habe ich dir mal kurz zusammengefasst:

Klassifizierung Rind – Bewertung der Fleischausprägung
Fleischigkeitsklasse Beschreibung

E vorzüglich

U sehr gut

R gut

O mittel

P gering

Klassifizierung Rind – Bewertung des Fettgewebes*)
Fettgewebeklasse Beschreibung

1 sehr gering
Keine bis sehr geringe Fettabdeckung

2 gering
Leichte Fettabdeckung;Muskulatur fest, überall sichtbar

3 mittel
Muskulatur mit Ausnahme von Keule und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brusthöhle

4 stark
Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Keule und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar, einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle

5 sehr stark
Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle

*) Dicke der Fettschicht an der Außenseite des Schlachtkörpers und der Innenseite der Brusthöhle

Ich bekomme ab sofort wöchentlich ein Updatebild von Stefan (yourbeef.de) zugeschickt und werde es hier selbstverständlich posten, um dich auf dem Laufenden zu halten.

Bleib dran…

UPDATE 01.06.2016 (Reifezeit: 34 Tage)

Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de

UPDATE 25.05.2016 (Reifezeit: 27 Tage)

Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de
Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de

UPDATE 18.05.2016 (Reifezeit: 20 Tage)

Rooftop
BBQ
www.rooftop-bbq.de