

Christian Landig im Interview: Dry Aging – dort, wo Tradition auf Innovation trifft ...

Gemeinsam mit seinem Bruder Aaron hat Christian Landig den erfolgreichsten Dry Ager entwickelt. Fleisch & Co traf den innovativen Unternehmer zum Interview!



Die Qualität von Fleisch wird von einer Vielzahl von Faktoren bestimmt und beeinflusst automatisch den Geschmack des Fleisches. Bessere Qualität – besserer Geschmack. Entscheidend sind etwa die Haltungsbedingungen, Fütterung, Schlachtung oder eben auch die Reifezeit. Die Trockenreifung ist eigentlich eine jahrhundertealte Methode, um Fleisch zu reifen. Dabei wird das Fleisch über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität aufgehängt. Dadurch hat das Fleisch genügend Zeit, zu atmen und zu reifen. Das Ergebnis ist außergewöhnlich zart, hat ein unnachahmliches, intensives Aroma und eine ansprechende dunkelrote Färbung.

Familienunternehmen Landig

Der **Dry Ager** ist die perfekte Kombination aus hochpräziser Technik und modernem Design. Er reguliert Temperatur und Luftfeuchtigkeit präzise. Und das ganz ohne Wasseranschluss und kann so flexibel an jedem Ort auf- gestellt werden. Um genau dieses Ergebnis zu erzielen, braucht man professionelle Technik. Denn schon kleinste Temperaturschwankungen können das wertvolle Fleisch verderben.

Das Familienunternehmen, das von Christian und Aaron Landig geführt wird, hat sich schon immer mit der Entwicklung innovativer Produkte für die Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch befasst. Es wird darauf geachtet, immer das Beste aus dem Fleisch herauszuholen.

Bessere Qualitæt besserer Geschmack

Da Aaron und Christian begeisterte Griller und Køche sind, war die Entwicklung des ersten Prototyps des Dry Ager nur ein logischer Schritt. Mit der Unterstützung von zwei Metzgern und einem Lebensmittellabor ist es ihnen 2014 gelungen, einen Dry-Aging-Schrank auf den Markt zu bringen, von dem beide voll überzeugt sind.

Fleisch & Co traf Christian Landig zum Interview

Was fasziniert Sie an der Fleischbranche?

Christian Landig: In Zeiten der Digitalisierung des Fleischerhandwerks und der Hektik des Alltags zeigt sich ein klarer Gegentrend hin zur Entschleunigung und zur traditionellen Handwerkskunst. Auch das ,dry aging , also das Trockenreifen, ist im Grunde keine Neuerfindung, sondern vielmehr das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Allerdings helfen uns

neueste Technologien, dieses Verfahren nun sicher und ohne großen Aufwand anwenden zu können, denn der Dry Ager macht die wichtigste Arbeit von alleine. Ein altes Handwerk wird somit modernisiert, denn nicht zuletzt zählt in der Fleischbranche auch die Effizienz.

Was sehen Sie als wichtigster Trend der Branche?

Christian Landig: Gutes Fleisch kostet Geld, was die Verbraucher auch gewillt sind auszugeben, sofern Sie den Mehrwert erkennen und emotional abgeholt werden. Das ist auch der Grund, warum ,dry aged' Fleisch so beliebt ist. Das veredelte, gereifte Fleisch bietet ein unnachahmliches, intensives Aroma und eine Konsistenz, die nichts mit einem ,normalen' Stück gemeinsam hat – ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Auch der Anblick des Dry Agers im Verkaufsraum kann verkaufsentscheidend sein. Die Kunden können so den Reifeprozess und die optische Veränderung miterleben und bekommen ein besseres Verständnis für den Preis.

Was beeindruckt Sie besonders?

Christian Landig: Für mich ist es spannend, zu sehen, wie sich die Branche fortlaufend neu erfindet. Mutige Pioniere bringen neue Innovationen auf den Markt und verändern die Branche nachhaltig. Neben der Effektivität der Produktion nimmt das Wohl der Tiere und somit die Qualität der Fleischware einen immer größer werdenden Stellenwert ein. Diese Entwicklung begrüße ich sehr.

Haben Sie ihren Traumberuf gefunden?

Christian Landig: Als passionierte Köche und Griller war es die Mission meines Bruders und mir, einen Reifeschrank zu

entwickeln, welcher so gut aussieht, wie er arbeitet. Mit dem Dry Ager haben wir uns diesen Wunsch erfüllt und können ihn nun mit der Welt teilen. Zu sehen, wie fleischbegeisterte Kunden stolz Bilder Ihrer ersten Ergebnisse posten – das bestärkt uns jeden Tag aufs Neue. Ich könnte mir daher keinen besseren Beruf vorstellen.

Klingt aber stressig

Christian Landig: Stress gehört für mich natürlich auch dazu. Letzten Endes zählt aber, was man daraus macht. Ich versuche ihn oft als Antrieb und Herausforderung zu sehen, um Unmögliches möglich zu machen. Zaubern können wir alle nicht, aber wenn wir Schritt für Schritt unsere Ziele verfolgen und uns nicht davon abbringen lassen, erreichen wir sie auch, ob morgen oder in zwei Jahren.

Wie entspannen Sie?

Christian Landig: Als echter Steakliebhaber ist für mich ein kleines gemeinsames Grillfest mit meiner Familie und Freunden nach getaner Arbeit am schönsten. Hier kann ich für eine kurze Zeit das Geschäft ruhen lassen und einfach nur Ehemann, Vater und Freund sein.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at