

Tirol gegen den Rest der Welt

Acht Gourmet-Gäste hatten die kulinarische Aufgabe, aus elf verschiedenen Steaks das „das beste Stück“ zu finden.



Es war ein Steak-Test der besonderen Art: Zur Auswahl standen jeweils 4 cm starke Tranchen aus der Beiried bzw. dem Rib-Eye von verschiedenen Rassen, die schon bei der Rohbesichtigung nicht unterschiedlicher hätten sein können. Doch welches ist wirklich das Beste, wenn nach dem Schulnotensystem und aufgrund eigener Beurteilung Punkte vergeben werden müssen? Was ist dem einzelnen Tester wichtiger, das Aroma, der Geschmack, die Zartheit oder doch die Saftigkeit? Ein scheinbar schwieriges Unterfangen, eine absolute Vergleichbarkeit herbeizuführen.

Erfreuliches Ergebnis

Nach einer kurzen sensorischen Einführung wurde die paarweise Vergleichsmethode gewählt und als starting-point ein Stück vom Jungstier, 14 Tage vac-gereift ausgesucht. Zur eigentlichen Bewertung kamen dann jeweils zwei Steak-Paarungen, die am Weber-Gasgriller auf jeder Seite drei Minuten scharf angegrillt und auf Kerntemperatur 54 °C gebracht wurden.

Das Ergebnis ist höchst erfreulich, bestätigt es doch wieder einmal, dass sich österreichische Qualität vor ausländischer nicht fürchten muss, sogar das Gegenteil ist der Fall! Gleichauf mit der Bestwertung von 32 Punkten ist eine Fleckviehkalbin aus Mieming Tirol, vac-gereift mit einem Black Angus Ochsen aus Kanada, ebenfalls vac-gereift.

Platz zwei mit 34 Punkten teilten sich eine Pitztaler Grauviehkalin, dry-aged-gereift mit einem Red Angus Ochsen aus Australien, grass-feed und vac-gereift.

Der 3. Platz ging mit 35 Punkten an einen Zillertaler Wagyu Ochsen, dry-aged, um einen Punkt besser als der Uruguayer Ochse grain-feed, vac-gereift. Platz 5 eroberte ein Black Angus Ochse aus Australien, nur um einen Punkt besser als eine 17 Jahre alte Hochlandrind-Bio-Kuh, gereift in der Bafri-Box. Keine Begeisterung erweckten das Bio-Rib-Eye vom Tiroler Grauvieh Ochsen und dem österreichischen Jungstier mit Bewertungen jenseits der 50 Punkte.

Conclusio von Markus Mair: Es ist wichtig, den Letztverbraucher mit solchen Vergleich-Tests auf die österreichische Qualität aufmerksam zu machen. Der Dipl.-Fleisch-Sommelier und Grilltrainer ist überzeugt, dass sich so ein Test in jedem Bundesland mit gleichem Ergebnis durchführen lässt. Wichtig wäre, dass sich die Gastronomie endlich dazu aufrafft in den

Speisekarten mehr Informationen über Herkunft, Tierart und Reifemethode preiszugeben.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at