

DKA im Praxistest: Ronny Paulusch über Medium, Cuts und die Zukunft des Fleischhandwerks

DKA im Alltag: Im Interview erklärt Ronny Paulusch, warum Medium nicht immer 56 °C bedeutet, welche Fleisch-Cuts von der Methode besonders profitieren und wie die DKA Handwerk, Ausbildung und Zubereitung nachhaltig verändert.



Der Meister am Grill. © Beigestellt

K UgʻX]Yʻ8?5ʻ]a ʻ5``hU['VYXYi hYhž'k cʻ]\fY; fYbnYb``]Y[Ybʻi bXʻk]Y g]Yʻ5i gV]`Xi b['i bXʻ6Yhf]YVʻj YfÀbXYfh' 'XUfØVYf'\UVYbʻk]fʻa]h]\fYa '6Y[fØbXYf'[YgdfcW\Yb"'=a 'Zc`[YbXYbʻ \pm bhYfj]Yk 'Yf_`Àfh Fcbbm'DUi `i gW\ž'k Ufi a 'a YX]i a '_Y]bʻZ]I YfʻK Yfhʻ]ghž'k Y`W\Y 7i hgʻVYgcbXYfgʻdfcZ]h]YfYbʻi bXʻk]YʻX]YʻA Yh\cXYʻ]bʻXYfʻDfUI]g Ub[Yk YbXYhʻk]fX"

: Y]gWX / 7c. K]Y YbhghUb X X]Y = XYY ni f 8?5

'k Uf'Yg'Y]b'Y]bnY`bYf'A ca Ybh'cXYf'Y]b `Ub[Yf'DfcnYgg3

Fcbbm'DUi `i gW. . 8]Y '9bhghY\i b['XYf'8?5'k Uf'Y]b ``Ub[YfYf DfcnYgg'i VYf'a Y\ffY'*J\fY"*JW '\UVY']b 'a Y]bYb '?i fgYb 'ghYhg'X]Y ?YfbhYa dYfUhi f'U`g'j Yf`Ugg`]W Yg'?f]hYf]i a 'j Yfa] 'Y`h' 'Ui W 'Ui g FYgdY_h'[Y[Ybi VYf'XYa 'H]Yf"'8cW 'a]h'XYf'NY]h'k i fXY'a]f'_`Uf. 8]Y '9f[YVb]ggY'j Uf]]YfYb 'ni 'ghUf_ži a 'Ub 'ZYghYb'K YfhYb ZYghni \U`hYb"'A U`'k UfYb') ('; fUX'dYfZY_hža U`'ni 'j]Y`ža U`'ni k Yb]["'8]Y *XYYŽXUfUi g'Y]b 'ghfi _hi f]YfhYg'8cgg]Yf'ni 'a UWXYbž _Ua 'XUbb'fYW h'gdcbhUb' 'UVYf'XUg'K]ggYb'XUZi f'k Uf'gWXcb `Ub[Y'XU"

: `Y]gWX / '7c. 'K Y`WX Y FYU_h]cbYb 'Yf\ U`hYb G]Y 'Ui Z'X]Y 'dfcj c! '_UbhY '5i ggU[Y ' A YX]i a]gh'b]WX h']a a Yf') * '..7 ' 'Y\Yf Ni gh]a a i b[cXYf'G_Ydg]g3

FcbbmDUi `i gW. · · 9fghUi b`]WX · j]Y`Y · fYU[]YfYb · a]h· Ni gh]a a i b[· [YfUXY · YbYž X]Y · g]WX ·]bhYbg]j · a]h· : `Y]gWX ni VYfY]hi b[· VYZUggYb" \[
\text{\tex

: `Y]gW\ / '7c.';]Vh'Yg'7i hg'cXYf
: `Y]gW\ gcfhYbž'VY]'XYbYb'X]Y'8?5'VYgcbXYfg
[fc»Y'l bhYfgW\]YXY'a UW\h3

 $\begin{tabular}{ll} Fcbbm^*DUi `i gWW. ~~5 Vgc `i h'' 6 YgcbXYfg^*XYi h`]WW^*k]fX^*Yg^*VY] \\ [fcVZUgYf][Yb^*7i hg^*k]Y^*G_]fhz^*: `Ub_^*cXYf^* < Ub[]b[^*HYbXYf'' 8]YgY \\ Ghi W_Y^*VYghY\Yb^*Ui g^*[fc > _U`]Vf][Yb^*A i g_Y^*ZUgYfb^*i bX^*Ybh\U`hYb XYi h`]WW^*a Y\f^]bhfUZ]Vf]``UfYb^*: `Y]gWW gU - ^*k Ug^*g]Y^*VYgcbXYfg \\ gYbg]VY^*Zi f^*ni ^*b]YXf][Y^*cXYf^*ni ^*\c\Y^*N]Y^*hYa dYfUhi fYb^*a UWW h'' \end{tabular}$

K UgʻVY]'_`Ugg]gW\YbʻHUVY``Ybʻa]hʻ) * ; fUX`U`gʻa YX]i a `[]`hž``]Y[h VY]:X]YgYbʻGhi W_YbʻfYU`]gh]gW\'Y\Yf`VY]'* & `V]g`* ('; fUX` 'Y'bUW\FY]Zi b['i bX': i hhYfi b["'5i W\'VY]'gY\f`ZY]bZUgYf][Ybʻ7i hgʻk]Y':]`Yh cXYfʻHYfYgʻA UʻcfʻnY][hˈg]W\ž'XUggʻgW\cbʻY]bY`8]ZZYfYbnʻj cbʻnk Y] V]gʻj]Yfʻ; fUX`XYbʻYbhgW\Y]XYbXYbʻI bhYfgW\]YX`a UW\Yb`_Ubbʻ bi fYVYbʻ]b'X]Y`UbXYfY`F]W\hi b["

: `Y]gWX / '7c.'K]Y ``Uggh'g]WX 'X]Y '8?5']a
A Yhn[YfY]U``hU['cXYf']b
; Ughfcbca]YVYhf]YVYb'_cb_fYh'Ubk YbXYb'
c\bY'A Y\fUi Zk UbX3

Fcbbm'DUi `i gWW. 8Yf'dfU_h]gWXY'5i Zk UbX']gh'XYfgY`VY'k]Y V]g\Yf. ?YfbhYa dYfUhi fZi \`Yf'fY]b' 'ZYfh]["'Bi f'X]Y N]Y`hYa dYfUhi f'UbXYfh'g]WX"'9]b'[Yk]ggYf']b]h]U`Yf'A Y\fUi Zk UbX `]Y[h']b'XYf'GWXi `i b[' 'UVYf'[YbUi '\]Yf'YbhghY\h'Ui WX 8]ZZYfYbn]Yfi b[.']b'XYf'6YfUhi b[ž']b'XYf'Ni VYfY]hi b['i bX']a GhcfmhY``]b["': `Y]gWXgca a Y`]Yfg'i bX': UWX_fUZhY'_cbbYb'g]WX'\]Yf _`Uf'dcg]h]cb]YfYb'i bX'XYb'?i bXYb'nY][Ybž'XUgg'Yg'i a 'YWXhYg JYfghUbXb]g'[Y\h' 'b]WXh'i a 'HUVY``Ybk]ggYb"

: `Y]gWX / '7c. 'K Ug'\U`hYb'G]Y'j cb'Gci g!j]XY! ; UfhUVY``Yb' 'dUggYb'g]Y'ni f'8?5'cXYf ghY\Yb'g]Y'ni ']\f']a 'K]XYfgdfi WX3

Fcbbm'DUi `i gW. : =\W. 'gY\Y'g]Y'b]W\h'U`g'K]XYfgdfi W\ž'UVYf'U`g
XYi h`]W\ni '_i fn'[Y[f]``hYb"'8 Ug'Gci g!j]XY!J YfZU\fYb'k i fXY'i VYf
\\\J\fY'\]bk Y['a]h'XYa 'J YfgdfYW\Yb'j Yfa]hhY`hž'XUgg') * '; fUX
[`Y]W\') * '; fUX'gY]Yb' 'i bUV\Ub[]['XUj cbž'cV'Y]b'Ghi _'Y]bYž
nk Y]'cXYf'XfY]'Ghi bXYb']a 'K UggYfVUX'`]Y[h"'8cW\'X]YgY
; `Y]W\\\gYhni b['V`YbXYh'Y]bYb'nYbhfU`Yb'5gdY_h'Ui g. 'X]Y'8Ui Yf'XYf
HYa dYfUhi fY]bk]f_i b['

6YgcbXYfg'VY]'V]bXY[Yk YVgfY]WXYb'7i hg'k]Y'F]bXYfVUW_WXYb k]fX'_`Ufž'XUgg'Yg'b]WXh'U``Y]b'Ui Z'XUg'9ffY]WXYb'Y]bYf N]Y`hYa dYfUhi f'Ub_ca a hž'gcbXYfb'Ui WX'XUfUi Zž'k]Y'`Ub[Y'X]YgY

HYa dYfUhi f'[Y\U`hYb`k]fXži a 'ni a '6Y]gd]Y``?c``U[Yb']b'; Y`Uh]bY i a ni k UbXY`b"'5i W\`VY]'XYf'Gci g!j]XY!Ni VYfY]hi b[']gh'Yg'XU\Yf g]bbj c``ž'XUg': `Y]gW\']a 'J cfZY`X'bUW\'XYb'Df]bn]d]Yb'XYf'8?5'ni UbU`mg]YfYb'' 'Yhk U'\]bg]W\h`]W\'Ghfi _hi fž'FY]ZY[fUX'i bX Yfk UfhYhYf'HYI hi j YfUbXYfi b["'Bi f'gc'`Uggh'g]W\'Y]bY'g]bbj c``Y HYa dYfUhi f!NY]h!?ca V]bUh]cb'k U\`Yb"'8]Y'8?5'ghY\h'b]W\h']a ; Y[YbgUhn'ni a 'Gci g!j]XY!J YfZU\fYbž'g]Y'Yf[Ubnh'Yg'Xcfhž'k c'Yg V]g`Ub['ni 'dUi gW\U`'[Y\UbX\UVh'k i fXY"

: `Y]gWX / '7c.'K]Y'\UVYb'g]WX FY]Zi b['i bXF]bXYffUggYb']b'XYb'`YhnhYb'nY\b'\J\\fYbjYfUbXYfh''i bX'k]Y'fYU[]Yfh'X]Y'6fUbWXYXUfUi Z3

: `Y]gW\ / '7c.'K UfY'X]Y'8?5'Ui W\ 'Zi f'X]Y
5i gV]`Xi b[']b': UW\!'i bX'6Yfi ZggW\i `Yb
fY`Yj Ubh' 'k Ybb''\Už'k]Y3

Fcbbm'DUi `i gW. . I bVYX]b[h' i bX'nk Uf'b]Wh'bi f'U`g
9f[Ubni b[žgcbXYfb'U`g'HY]`Y]bYg'[fi bX`Y[YbXYb'I a XYb_Ybg"

i b[Y'A YbgWXYb'gc``hYb'j cb'6Y[]bb'Ub'`YfbYbž': `Y]gWX'b]WXh'bi f
bUWX'HUVY``Ybk YfhYb'ni 'VYi fhY]`Ybž'gcbXYfb'U`g'j]Y`gWX]WXh][Yg
DfcXi_h'ni 'j YfghY\Yb"'8]Y'8?5'V]YhYh'XUZi f'X]Y']XYU`Y

fi bX`U[Y.'G]Y'ZcfXYfh'ni f'5i gY]bUbXYfgYhni b['a]h'Ghfi_hi fž
FY]Zi b[ž': i hhYfi b['i bX'<Yf_i bZh'Ui Z' i bX'Yfa c[`]WXh'Ygž
Ni VYfY]hi b['b]WXh'bi f'Ui gk YbX]['ni '`YfbYbž'gcbXYfb'k]f_`]WX'ni
VY[fY]ZYb"'5a 'VYghYb'[Y`]b[h'XUg'Xi fWX'dfU_h]gWXY'I Vi b[Yb'a]h
YWXhYb': `Y]gWXghi W_Ybž'i bhYfgWX]YX`]WXYb'FY]ZYghi ZYb'i bX
VYk i ggh'[Yk U\`hYb'?YfbhYa dYfUhi fUVk Y]WXi b[Yb"

: `Y]gWX '/ '7c. 'K Ug'gU[Yb'G]Y''Ya UbXYa ž'XYf VY\Ui dhYhž'XUg'gY]' bi f'Y]b'HfYbX'Zi f ; ci fa Yhg 3

Fcbbm'DUi `i gW. ` HfYbXg'_ca a Yb'i bX'[Y\Yb' X]Y'8?5'V`Y]Vh'' G]Y']gh'_Y]bY'AcXYž'gcbXYfb'X]Y'`c[]gWXY': c`[Y'Ui g'9fZU\fi b[ž DfUl]gVYcVUWXhi b['i bX'5bU`mgY'''K Yf'g]Y'VY`UWXY`hž'XUfZ'XUg'hi b'' K Yf'g]Y'j YfghY\hž'k]fX'gY]bYb'; UghYb'_i bZh]['b]WXh'bi f'XYb 9]gVYWXYf'a]h'GU\bY'gYfj]YfYbž'gcbXYfb'Ui WX'bcWX'X]Y 7cW_hU]`_]fgWXY'cVYbXfUi Z''

: `Y]gW\ / '7c. 'K]Y 'fYU[]YfYb ']bhYfbUh]cbU`Y ? c``Y[Yb' 'k]fX 'X]Y '8?5 'Ui W\ 'Ui » Yf\U`V CghYffY]W\ g'X]g_i h]Yfh3

Fcbbm'DUi `i gWW. 8YZ]b]h]j 'i bX'XUg'Ui Z'VfY]hYf'6Ug]g"'CV'VY] XYf'K cf`X'6i hWWYfg '7\U``Yb[Y']b'DUf]gž']b'a Y]bYb'?i fgYb'Ub'XYf : `Y]gWWYfgWWi `Y'5i [gVi f['cXYf'VY]'Y]bYf': UWWYI _i fg]cb'bUWW \pm UdUb. 8Ug' \pm bhYfYggY'k Uf'[fc»"'I VYfU``'nY][hY'g]WWž'XUgg'X]YgY GmghYa Uh]_'i VYfZU``]['k Uf' 'b]WW hž'k Y]`'g]Y'Y]bY'BYi YfZ]bXi b[']ghž

gcbXYfb'k Y]``g]Y'YbX`]W\'_`Uf'ghfi _hi f]Yfh'Ui ZnY][hž'k Ug'j]Y`Y
`Ub[gh'[Ygdi fh'\UVYb"'5_hi Y```Ybhk]W_`Y']W\'XYb'8?5!?i fg
a Y\fgdfUW\][' a]h'Y]bYf'6Ug]g']b'8Yi hgW\ž'Yfk Y]hYfh'i a
Yb[`]gW\Y'A cXi `Y"'N]Y``]gh'Ygž'X]Y'\D\U`hY']bhYfbUh]cbU``ni [Ub[`]W\
ni a UW\Yb'i bX'dYfgdY_h]j]gW\'Z f'Y]bY'`UbXYfi VYf[fY]ZYbXY
@]nYbn]Yfi b['VYfY]hni ghY``Yb"

: `Y]gWX '/ '7c. 'K Ug']gh' =\ f'@]YV`]b[gghi W_ : `Y]gWX ' 'i bX'VY]'k Y`WXYf'HYa dYfUhi f']gh'Yg Zi f'G]Y'dYfZY_h3

Fcbbm'DUi `i gW. ` A Y]b : Uj cf]h']gh'Y]b 'Ci hg]XY'G_]fh'j ca

K U[mi !F]bX ` _`Ugg]gW\ K Yh'5[YXž'Zi f'nk Y]'V]g'XfY]'HU[Y']a '8 fm

5[Yf'bUW\[YfY]Zhz'i a 'X]Y'hmd]gW\Yb K Yh!5[Y!BchYb'UVni VUi Yb
i bX'a Y\f'?`Uf\Y]h']a '; Yfi W\'ni 'Yfn]Y`Yb"'8 Ubb'gW\UfZ

Ub[YVfUhYb'i bX'V]g'* & *('; fUX'?YfbhYa dYfUhi f'n]Y\Yb'`UggYb'
Y'bUW\': YhhUbhY]`i bX': i hhYfi b["': i f'a]W\'Y]b'YW\hYg

7\UfU_hYfghi W_'a]h'H]YZY'i bX'Ghfi _hi f' '[YbUi 'XUgz'k cfi a 'Yg

VY]'XYf'8?5'[Y\h"

Die optimale Kerntemperatur nach Cut und Reifezustand

| Cut | Struktur | Fettgehalt | Empfohlene Kerntemperatur (medium) |
|------------------------------|------------------|------------|--|
| Filet | Sehr fein | Niedrig | Frisch: 54–56 °C, Dry Aged: 48–52 °C |
| Ribeye | Mittel | Hoch | Frisch: 54–56 °C, Dry Aged: 50–54 °C |
| Flanksteak | Grob | Niedrig | Frisch: 58-60 °C, Dry Aged:: 54-56 °C |
| Bavette | Mittel – grob | Mittel | Frisch: 56-58 °C, Dry Aged: 52-54 °C |
| Skirt / Hanging Tender | Grob | Hoch | Frisch: 62-64 °C, Dry Aged:: 60-62 °C |
| Prime Rib | Mittel – grob | Hoch | Frisch: 54-56 °C, Dry Aged: 50-54 °C |

Warum diese Unterschiede?

- Filet und Teres Major haben feine Fasern und benötigen niedrigere Temperaturen.
- Ribeye und Striploin sind gut marmoriert und profitieren von Dry Aging, das niedrigere Temperaturen ermöglicht.
- Flanksteak und Bavette haben grobe Fasern mit hohem Wassergehalt – sie benötigen eine höhere Temperatur, um ihre Zartheit zu entfalten.
- Short Rib und Prime Rib enthalten viel Bindegewebe, das nur bei langen Garzeiten und höheren Temperaturen in Gelatine umgewandelt wird.