



ADI BITTERMANN

SO GRILLT

ÖSTERREICH



Die besten heimischen Rezepte
aus neun Bundesländern

Brandstätter



ADI BITTERMANN

SO GRILLT

ÖSTERREICH

Mit Texten von
RENATE WAGNER-WITTULA

Mit Fotografien von
THOMAS APOLT

Brandstätter 



INHALT

EINLEITUNG

Feuer und Flamme fürs Grillen
So grillt Österreich
Womit grillt Österreich?
Wie grillt Österreich?
Kleine Fleischkunde rund ums Grillen
Gemüse vom Grill
Gesundes Grillen
Grillen und Würzen

NIEDERÖSTERREICH

Jenny Gruber
Herbert Böhm
Petra und Christian Hauptmann
Julia Kiss
 Adis Grillrezepte

WIEN

Markus Czanba
Daniel Gajko
Florian Wammel
 Adis Grillrezepte

BURGENLAND

Christa Plessner & Peter Bauer
Christoph & Dietmar Grabowski
Walter Hechenberger

 Adis Grillrezepte

OBERÖSTERREICH

Markus Güntner & Reinhard Kopler

Dominik Haas

Markus Schönböck

 Adis Grillrezepte

STEIERMARK

Jürgen Fritz

Sepp Mosshammer

Dominik Reiterer

 Adis Grillrezepte

KÄRNTEN

Wolfgang Befurt

Helmut Enzi

 Adis Grillrezepte

SALZBURG

Christian Frühwirth

Klaus und Martin Wieshofer

 Adis Grillrezepte

TIROL

Manfred Benedikt

Luggy Brettbacher

Anna Oberlechner

 Adis Grillrezepte

VORARLBERG

Dominik Erne

Gert Fessler

Günter Hämmerle

 Adis Grillrezepte

REZEPTREGISTER

DIREKTVERMARKTER

ÖSTERREICHISCHES DEUTSCH

**GRILL-ABC
TEAM & DANK
IMPRESSUM**



EINLEITUNG

FEUER UND FLAMME FÜRS GRILLEN

Ich bin mittlerweile im „40. Lehrjahr“ und wurde schon in meiner Kindheit kulinarisch geprägt. Meine Großmutter war Köchin im Schloss Esterházy, mein Vater wuchs daher quasi unter dem Küchentisch auf und versprach seiner Mutter, dass sein erster Sohn einmal Koch werden würde. Eine Geschichte, die man mir schon als kleines Kind erzählte und die letztlich wahr wurde. Auch mein Vater kochte ausgezeichnet, am liebsten Paprikahendl, am Dreibein über offenem Feuer zubereitet. Womit wir die Brücke zu diesem Buch geschlagen hätten.

Vor etwa 10 Jahren packte mich der Ehrgeiz, das Thema „Feuer – Flamme – Leidenschaft“ in mein gutbürgerliches Wirtshaus in Göttlesbrunn zu integrieren. Seit damals grille ich unermüdlich, habe meine eigene Grillschule gegründet, bin AMA-zertifizierter Grilltrainer, absolvierte eine Fleisch-Sommelier-Ausbildung, bin Teil der „Weber Grill Academy“, habe eine Juroren-Ausbildung, an Staats-, Europa- und Weltmeisterschaften teilgenommen und schließlich auch eine Ausbildung zum Asadomeister gemacht. Kurz gesagt: Ich genieße jede Minute am Grill! Dann kamen zwei Grillbücher („Steaks mit Adi & Adi“ und „Grillen mit Adi & Adi“), die ich gemeinsam mit meinem Freund Adi Matzek verfasste, und ich schrieb das Buch „Urban BBQ“.

Eines Tages saß ich nach einem Grillkurs mit einigen Freunden bei einem kühlen Zwettler Bier. Ein Kursteilnehmer lud mich ein, zu ihm in die Steiermark zu kommen und zu sehen, wie er dort mit seinen Grill-Buddys grillte. Da kam mir ganz plötzlich die zündende Idee für mein nächstes Buch: Ich wollte erfahren, wie österreichische Hobbygriller arbeiten, wollte jedes Bundesland bereisen und den „Ich-und-du- und Du-und-ich-Grillern“ über die Schulter schauen. Ich wollte erfahren, in welcher Umgebung sie leben und welche Produkte sie gerne verwenden. Aus dieser spontanen Idee wurde rasch ein Konzept. Ich begann Kursteilnehmer, Bekannte und Freunde zu besuchen, habe sie beim Grillen beobachtet und ihre Heimat erkundet. Ebenso rasch habe ich allerdings auch festgestellt, dass ich eigentlich zwei Leben für mein Projekt brauchen würde.

Es war umwerfend, was ich alles erlebte an Gastfreundschaft, an Kulinarik, Kulturellem und atemberaubenden Naturschauspielen. Letztlich arbeitete und reiste ich für das Buch gut ein Jahr. Doch die Mühe hat sich gelohnt. Das Buch stellt 26 leidenschaftliche Grillfreunde vor, die unter dem Motto „hinter jedem Gartenzaun steht ein kleiner Weltmeister“ ihrem Hobby frönen. Faszinierend sind auch die Geschichten, wie die Leute zum Grillen kamen, ihre lustigen Hoppalas, die sie mir erzählten, oder wie sie es fertigbrachten, auch ihre Freunde mit dem Grillvirus anzustecken. Ich habe ganz einfaches Grillen erlebt, aber auch aufwändigere Garmethoden und Smoken. Ich war beeindruckt von der Fülle an Grillgeräten, die manche von ihnen besitzen, und davon, wie viele Freunde, Bekannte und Familienmitglieder zum Grillen eingeladen werden. In diesem Buch wird sichtbar, mit wie großer Leidenschaft unterschiedliche Menschen an das Thema herangehen, wie bewusst sie sich

mit guten Lebensmitteln auseinandersetzen und wie gekonnt sie ihre Funktion als „Genuss-Botschafter“ wahrnehmen und ihren Leitspruch anderen weitergeben: „So grillt Österreich“!

AN DIE GRILLER, FERTIG, LOS!

Ihr Adi Bittermann

A handwritten signature in blue ink, reading "Bittermann Adi" with a stylized flourish at the end.

SO GRILLT ÖSTERREICH

Herr und Frau Österreicher grillen so viel und so gerne wie niemals zuvor. Das hat vor allem mit der neuen Grilltechnologie zu tun, die Grillen zu einem kultigen Lifestyle mit Genussfaktor gemacht hat.

Auf diesem Sektor hat eine unglaublich rasante Entwicklung stattgefunden. Ich erinnere mich noch daran, wie man früher Holzkohle mit Spiritus oder Brandbeschleuniger, mitunter sogar mit dem Fön, zum Glühen gebracht hat und darauf Würstl und Kotelett brutzeln ließ, manchmal so lange, bis sie verkohlt waren. Diese Zeiten sind glücklicherweise vorbei!

PASSENDES GRILLGERÄT

Heute entsteht man ein schickes Grillgerät nach Wahl, etwa den Weber-Klassiker, einen Kugelgrill mit Deckel und 57 cm Durchmesser. Kein Wunder, dass dieser Grill zu den beliebtesten zählt, denn es lassen sich spielend vier bis sechs Personen damit „begrillen“. Stark im Kommen sind aber auch Gasgrillgeräte, für mich die perfekte Lösung für „faule Intelligente“. Nur etwa 15 Minuten aufheizen, reinigen und es kann losgehen mit der Grillerei. Die Gruppe der Entschleunigungs-Griller verwendet wiederum lieber den Wassersmoker, der mittlerweile durch den Weber SmokeFire Pelletgrill einen ernsthaften

Mitbewerber bekommen hat. Letzterer ist das ideale Gerät für Entschleunigungs-Bequem-Griller. Überall dort, wo mit Feuer und Flamme Vorsicht angesagt ist, also auf Balkon und Terrasse, grillt man besser auf Elektrogrillgeräten. Weber bietet diesbezüglich etwa den beliebten „Pulse“ an.

BEWUSST GRILLEN

Galt Grillen früher als Domäne der Männer, so verteidigen heute immer mehr Frauen ihren Platz hinter dem Grill. Allerdings gibt es hier noch viel Luft nach oben und das liegt nicht zuletzt an uns Männern. Zu viele Männer setzen das weibliche Geschlecht immer noch lieber nur für „Zureicharbeiten“ ein und geben die Grillzange ungern aus der Hand. Denn ein altes Grillgesetz besagt, dass derjenige der Grill-Chef ist, der die Zange in der Hand hält. Dabei haben Frauen gerade in Sachen vegetarisch und gesund Grillen einiges zu sagen. Apropos gesund – ein erfreulicher Trend, den ich in letzter Zeit immer stärker bemerke, ist das gestiegene Bewusstsein in Sachen Qualität und Nachhaltigkeit. Der Leitgedanke „Klasse statt Masse“ spielt bei den meisten Grillfreunden, die ich getroffen habe, beim Einkauf eine zunehmend größere Rolle. Regionales wird bevorzugt, auch auf Tierhaltung und Herkunft wird geachtet.

GRILLEN IM WINTER

Was sich in letzter Zeit ebenfalls stark verändert hat, ist die Freude am Grillen zu jeder Jahreszeit. Wurde früher der Grill vorwiegend in den warmen Sommermonaten angeworfen, so wird nunmehr gerne auch im Winter gegrillt. Man zieht sich einfach wärmer an und genießt seine Steaks oder gar die Weihnachtsente frisch vom Grill. Die Zukunft wird zeigen, welche ausgeklügelte Technik

immer neue, immer bessere Geräte auf den Markt bringen wird, doch eines wird immer gleich bleiben: die unbändige Lust mit eigenen Händen auf heißem Rost rohe Zutaten in köstliches Gegrilltes zu verwandeln. Von einfach bis hochkomplex, von billig bis zu extrem kostspielig – die Bandbreite ist enorm.

WOMIT GRILLT ÖSTERREICH?

Der Grillboom der letzten Jahre hat es mit sich gebracht, dass auch das Angebot an unterschiedlichen Grillgeräten geradezu explodiert ist.

Alle Grillgeräte aufzuzählen ist ein Ding der Unmöglichkeit. Im Folgenden stelle ich daher nur die gängigsten Typen vor und führe vorab noch jene Geräte bzw. Marken an, die ich zumindest erwähnt haben möchte und meinen Lesern empfehlen kann: Beefer, Kopa Charcoal Oven, Josper-Grill, sämtliche Keramikgrills, Southfork Burner, aber auch Kistensau, Dreibein, Grillplatten nach slowenischer Art, alle Arten von Schwenkgrills und den Ötscher-Grill, ein besonderes Open-Air-Highlight inmitten des Naturparks Ötscher-Tormäuer, gestaltet und umgesetzt vom Ybbsitzer Metallkünstler Joe Wahler und dem Vorarlberger Designer Robert Rüf.

DIE WICHTIGSTEN GRILLGERÄTE

ELEKTROGRILL Urbanes Grillen sowie der Trend zu gefahrlosem und bequemem Grillen haben diesen Typ sehr populär werden lassen. Die Marken Weber Pulse und Elektro Q sind sehr beliebt, vielseitig einsetzbar und

erzielen auch für anspruchsvolle Grillmeister sensationelle Ergebnisse.

GASGRILL Ein universelles Grillgerät, das in unterschiedlichen Preiskategorien und Ausstattungen, von einer bis sechs Flammen, erhältlich und bei all jenen beliebt ist, die ihren Grill gerne rasch einsatzbereit haben; solch ein Grill ist schon eher eine kleine Outdoor-Küche.

HOLZKOHLEGRILL Der Weber Master Touch ist das meistverkaufte Grillgerät der Welt. Mit einem Durchmesser von 57 cm ist der Grill für Einsteiger, Hobbygriller, aber auch Profis unverzichtbar. Das Gerät vermittelt Lagerfeuer-Romantik und wird vom Typ Performer über Bar-B-Kettle bis hin zum Summit Kamado in einer Vielfalt angeboten, die das Herz jedes Grillfreundes höherschlagen lässt.

HOLZPELLETGRILL Der SmokeFire Pelletgrill von Weber ist der King unter den Pelletgrills und kann einfach alles. Von „low and slow“ bis zum rasanten Steakgrillen, sogar räuchern kann man damit; ein Gerät, das für unsere Zeit konzipiert ist und den Grillalltag erleichtert.

TRAGBARE GRILLGERÄTE Alle, die gerne mobil sind beim Grillen, bevorzugen diese Geräte. Ob für Camper, Fischer, Jäger, Bergsteiger, Abenteurer oder Picknick – die Marken Weber GO-Anywhere, Weber Traveler Grill und Smokey Joe sind problemlos mitzunehmen, überall einsatzbereit und in vielfältigen Ausführungen zu haben.

DUTCH OVEN Wer nicht nur auf dem Rost grillen will, braucht diesen geräumigen Topf aus Gusseisen. Damit lassen sich Brote backen, Gemüse, Ragouts oder Schichtfleisch schmoren; der Topf ist über Kohle oder Lagerfeuer, auf

Holzkohle- oder Gasgrillgeräten zu verwenden – für mich das perfekte Grillgerät, um den Hauptgrill zu entlasten.

FEUERTISCH Das Optimum in puncto Kommunikation bieten diese Grillgeräte, deren unterschiedliche Ausstattung, von ganz einfach bis extrem luxuriös, enorm ist. Man steht rund um die Feuerstelle, plaudert und grillt ganz nebenbei die feinsten Dinge. Ein Grillgerät, bei dem man sich allerdings auch mit anderen thermischen Bedingungen auseinandersetzen muss.

WIE GRILLT ÖSTERREICH?

DIE WICHTIGSTEN GRILLTECHNIKEN

GRILLEN AUF DEM HOLZKOHLEGRILL

Früher hat man nur über offenem Feuer gegrillt, die Holzkohle war extrem heiß und ich erinnere mich noch daran, als ich einmal mein schönes Steak einfach direkt auf den Rost legte und es so richtig verkohlt habe. Moderne Grillgeräte mit Deckel lassen solche Missgeschicke seltener werden, sie ermöglichen direkt oder indirekt zu grillen. Ob man nun auf Holzkohle oder Gas grillt, es ist immer besser, zwei Zonen zur Verfügung zu haben: eine für rasches direktes (An-)Grillen und eine für langsames indirektes Grillen abseits großer Hitze.

Beim Holzkohlegrill, in meinem Fall dem Weber Kugelgrill mit 57 cm Durchmesser, fülle ich die Briketts nach dem Anzünden in die Kohlenkörbe. Dann platziere ich die Körbe meist in der Mitte, wodurch eine direkte Zone zum kräftigen Angrillen und/oder Finishen entsteht. Rundum habe ich die indirekte Zone mit sanfter Konvektionswärme. Hier kann das Grillgut langsam garen, während das Aroma der Gewürze sowie die Saftigkeit komplett erhalten bleiben. Dabei ist es wichtig, dass man den Grill mit dem

Lüftungsschieber unten und den Luftregler am Deckel richtig einpendelt. Zum Finishen kann indirekt gegartes Fleisch zum Schluss noch kurz scharf in der direkten Zone angegrillt werden. Diese Methode, das Fleisch zuerst sanft indirekt zu garen und zum Schluss scharf anzugrillen, nennt man auch reverse grillen, also rückwärts grillen.

Salze ich Steaks vorab, so grille ich sie auf direkter Hitze beidseitig pro 1 cm Stärke je 1 Minute an, bei 3 cm Fleischstärke sind das demnach pro Seite jeweils 3 Minuten. Dann lege ich die Steaks in die indirekte Zone, marinieren nach Belieben und lasse sie noch ca. 10 Minuten indirekt bei 200 °C rasten. Das hat den Vorteil, dass sich beim Angrillen die Zellfasern schnell schließen, durch das Rasten in der indirekten Zone das Steak aber unter leichter Spannung bleibt, das Eiweiß denaturiert und beim Anschneiden der Fleischsaft nicht ausläuft.

GRILLEN AUF DEM GAS- & ELEKTROGRILL

Diese Grundregeln des Grillens gelten auch für Gas- und Elektrogrillgeräte. Allerdings ist das mit der indirekten Zone hier nicht ganz so einfach. Beide Gerätetypen besitzen nämlich einen Gusseisenrost, der Hitze besonders gut speichert, also sehr heiß wird. Würde ich beim Gasgrill etwa mein angegrilltes Steak in die indirekte Zone legen, wofür ich den zweiten oder dritten Gasbrenner wegschalte, hätte ich immer das Problem, dass der Gusseisenrost zu viel Hitze gespeichert hat, das Steak also auch bei indirekter Platzierung auf dem heißen Rost zu viel Hitze abbekommt. Allerdings besitzt der Gasgrill einen Warmhalterost. Lege ich das Fleisch auf diesen Warmhalterost, zirkuliert die Konvektionswärme perfekt und der Garprozess verläuft schön gleichmäßig.

Elektrogrillgeräte besitzen meistens keinen Warmhalterost. Für indirektes Grillen gibt es aber die Möglichkeit, ein Gitter mit etwas Abstand auf den Gusseisenrost zu legen, dann funktioniert die Konvektionswärme genauso gut. Es gibt noch viele andere Methoden, die Hitze zu mindern, eine möchte ich noch rasch verraten: Legen Sie bei Elektro- oder Gasgrill in Wasser eingelegte Kräuter auf den heißen Gusseisenrost, reduzieren Sie die Hitze unter den Kräutern und lassen Sie das angegrillte Steak auf den Kräutern heiß rasten! Auch große Bratenstücke, Fisch oder Geflügel lassen sich so indirekt grillen. Elektrogrillgeräte sind vor allem für urbanes Grillen auf dem Balkon und der Terrasse geeignet oder werden von Menschen bevorzugt, die weder Holzkohle noch Gasflaschen im Haus haben wollen.

SMOKEN IM WASSERSMOKER

Smoken eröffnet generell eine neue Grillwelt. Dafür werden Holzchips oder sogenannte Chunks in die Glut gelegt. In der Mitte befindet sich ein Einsatz, in den man Wasser, aber auch Sand oder Marinaden einfüllt – und plötzlich entsteht eine ganz eigene Magie! Die verschiedenen Holzarten erzeugen einen, je nach Wunsch, mehr oder wenigen intensiven Rauch, das Grillgut wird in mit Rauch gesättigter Konvektionswärme gegart und erhält zudem ein ganz spezielles Aroma. Für Spezialisten, die sich gerne mit Hitze, Luftzufuhr, Holz und Feuchtigkeit auseinandersetzen, ist Smoken eine endlos große Spielweise. In Kombination mit einer Räucherschnecke kann man damit übrigens auch kalt räuchern.



SMOKEN IM PELLET-SMOKER

Pellet-Smoker sind momentan so etwas wie die Eierlegende Wollmilchsau, vor allem der Smoke-Fire Pelletgrill von Weber. Smoken war tatsächlich noch nie so einfach, da das Gerät mit dem Handy verbunden und computergesteuert ist. Man erzeugt exakt die richtige Menge von Rauch, das Garen wird über die App automatisch geregelt, man kann heiß räuchern, mit hoher Hitze angrillen, große Bratenstücke garen – einfach ein Alles-Könnner!

OFFSET SMOKER

Beim Offset Smoker wird in der Brennkammer, auch „pit“ (Erdhöhle) genannt, Hitze erzeugt, die Wärme durch das Material des Smokers gespeichert und der Rauch durch den Smoker geschickt. Dabei wird das Grillgut langsam und schonend gegart. Die Steigerung ist der Reverse Flow Offset Smoker, bei dem der Rauch länger in der Garkammer bleibt. Neben den erwähnten Smokern gibt es auch beeindruckende Holzkohle- oder Elektrosmoker.

DIREKTES GRILLEN NACH CAVEMAN STYLE (AUF HOLZKOHLE)

Für alle wahren Fleischfans ein absolutes Muss! Für Grillen nach Caveman Style eignet sich ein Holzkohlegrill oder eine Feuerstelle, aber auch auf einer Steinplatte aufgehäufte Holzkohle. Wichtig dabei ist, dass reine Holzkohle verwendet wird oder dass man selbst Holz so lange abrennt, bis weiße, nicht mehr glühende Hitze entstanden ist. Mindestens so wichtig ist dabei auch, dass man das Fleisch „versteht“, ein sogenannter „Fleischflüsterer“ ist. Sobald die Holzkohle anfängt leicht zu singen, legt man das Fleisch direkt auf die Kohle – es beginnt zu karamellisieren, es tanzt auf der Glut und ist ein richtiger Hingucker.

Diese Grilltechnik ist genial für Gemüse und für kurzgebratene Steaks! Danach gibt es verschiedene Möglichkeiten das Fleisch zu toppen (mit Marinade zu bestreichen) und/oder heiß rasten zu lassen. Wichtig ist, dass unmariniert und ungewürzt gegrillt wird, der Geschmack ist sensationell und jeder, der sich ernsthaft mit Grillen beschäftigt, sollte das zumindest einmal ausprobiert haben.

KISTENSAU

Nicht weniger urtümlich ist das Garen in einer sogenannten „Kistensau“. Damit bezeichnet man eine spezielle Vorrichtung, bei der oben am Deckel ein Feuer gemacht wird, welches das Gargut im Inneren der Kiste gart.

RICHTIGE PRODUKTWAHL

Welche Grilltechnik Sie auch wählen mögen, entscheidend ist vor allem, was gegrillt wird. Das gilt vor allem für Fleisch. Gerade dabei stelle ich bei meinen Grillkursen immer wieder große Unsicherheiten fest, welches Stück sich denn nun am besten für welches Rezept eignet. Das ist verständlich, denn üblicherweise wird Fleisch großteils im Supermarkt gekauft. Leider, denn einerseits müssen deshalb immer mehr alteingesessene Fleischhauereien schließen und andererseits stehen die Konsumenten in den Supermärkten oft ratlos und ohne Fachberatung vor den langen Kühlregalen. Wenn man also bewusst darauf verzichtet, sich von einem Fleischermeister beraten zu lassen, sollte man zumindest das eigene Wissen rund um Fleisch auf Vordermann bringen und die gängigen Qualitätsmerkmale kennen. Das möchte ich Ihnen im Folgenden vermitteln.

KLEINE FLEISCHKUNDE RUND UMS GRILLEN

Erfolg oder Misserfolg einer Grillerei hängen ganz wesentlich von der Qualität der Rohprodukte ab.

QUALITÄT KAUFEN!

Für mich ist es als „Botschafter des guten Geschmacks“ wichtig, möglichst viele Freunde, Gäste und Bekannte für die Qualität von gutem Fleisch zu sensibilisieren und ihnen mein Motto nahezubringen: „Ich muss nicht täglich Fleisch essen, aber wenn ich Fleisch esse, dann ein richtig gutes Stück!“ Mein dringender Appell: Wer immer einen Fleischhauer in seiner Nähe hat, sollte diese Gelegenheit nutzen! Man kann sich nicht nur beraten lassen, sondern Fleisch auch bis zur richtigen Reife bei ihm abhängen lassen. Gute Fleischhauer bieten diesen Service an. Auch die Möglichkeiten auf Märkten und in Ab-Hof-Läden empfehle ich zu nutzen. Der geringe Mehraufwand, den ein bewusster Einkauf bedeutet, wird dadurch belohnt, dass man mit dem gezielt ausgewählten Fleischlieferanten einen passenden Partner gefunden hat, auf den man sich auch langfristig verlassen kann.

SCHWEINEFLEISCH

Wir Österreicher essen gerne und viel Schweinefleisch. Viele von uns erinnern sich noch an die 80er-Jahre, als Fett als böse Cholesterinbombe verpönt war. Das führte dazu, dass durch Züchtungen Schweinefleisch schließlich nur noch 2 % Fettgehalt hatte. Das Geschmackserlebnis ging dabei völlig verloren. Wurde das Fleisch nur ein bisschen zu lange gegart, schmeckte es extrem hart und trocken. Kochen mit Schweinefleisch machte einfach keinen Spaß mehr!

Mittlerweile hat sich viel geändert und Fett ist nun einmal Geschmacksträger Nummer Eins. Folglich muss gutes Schweinefleisch immer eine gewisse Fettabdeckung aufweisen, am besten auch intermuskuläres Fett. Für mich ist Paracelsus' Spruch auch beim Genuss von Schweinefleisch zutreffend: „Allein die Dosis macht das Gift!“ Ich muss nicht oft Schnitzel, Kotelett oder Schweinsbraten essen, aber wenn ich dazu Lust habe, dann soll das Fleisch von einer glücklichen, fetten Sau stammen. Ich sage auch gerne scherzhaft „Olivenöl auf 4 Beinen“ zu diesen Tieren. Qualitativ hochwertiges Schweinefleisch besitzt, abgesehen von der schon erwähnten ordentlichen Fettabdeckung, eine feste Struktur und einen hohen Schmelzpunkt, das Fleisch gibt wenig Saft ab und ist am Grill oder in der Pfanne einfach Weltklasse.

SCHWEINEFLEISCH-REIFUNG

Wie bei Rindfleisch spielt auch bei hochwertigem Schweinefleisch die richtige Reifung eine große Rolle. Freilich, bei einer Turbo-Sau, die in 90 Tagen 90 Kilo bringt, ist es sinnlos, ihr Fleisch reifen zu lassen. Im Premium-Segment ist das jedoch sehr wohl angebracht und auch ein Megatrend. Denn zu frisches Schweinefleisch kann ein Debakel sein. Im Allgemeinen sollte man

Schweinsbraten oder -karree mindestens eine Woche Reifung gönnen. Während der Reifung findet ein kontrollierter enzymatischer Prozess statt: Die Fleischfasern entspannen sich, das Aroma wird verstärkt, das Fleisch wird schmackhafter und deutlich zarter, was sich speziell auf magere Muskelpartien sowie die Karreerose spür- und schmeckbar auswirkt.

Schließlich macht sich die Vorliebe für Dry Aging am Knochen auch beim Schweinefleisch immer mehr bemerkbar. Man reift mittlerweile sogar den ganzen Schlögel, aus dem ich beispielsweise mein Obelix-Steak herausschneide. Ich lasse das Schweinefleisch selbst reifen und verwende gerne Rinderfett als Schutzschicht, wodurch ich das Risiko der Verkeimung minimiere. Dann lasse ich das Schweinefleisch bis zu drei Wochen hängen, putze es zu - und ab auf den Grill. Was dann kommt? Eine echte Geschmacksexplosion!



RINDFLEISCH

Österreich kann stolz sein auf seine Fleischqualität, auch in puncto Rindfleisch sind wir absolute Weltklasse. Es ist allerdings keineswegs nötig, immer gleich zum teuren Rinderfilet zu greifen, man muss nur etwas genauer hinsehen, um die verschiedenen Qualitätskriterien zu erkennen und das Richtige für den Grillabend zu finden. So liefert etwa die Handelsklasse für Rindfleisch wichtige Hinweise über die Qualität, denn die hängt wiederum nicht nur von Rasse oder Mast ab, sondern hier wird auch nach Alter, Geschlecht und Kastration unterschieden.

RINDFLEISCH-KLASSIFIZIERUNG

KATEGORIE Z JUNGRIND 8-12 Monate alte männliche und weibliche Tiere von mehr als 150 kg; vor allem mit einer Fettklassifizierung von 3-5 sehr gut zum Grillen geeignet

KATEGORIE A JUNGSTIER Nicht ausgewachsene männliche Tiere von max. 18 Monaten und 330-400 kg

KATEGORIE B STIER Ausgewachsene männliche Tiere von 18-24 Monaten und 600-700 kg

KATEGORIE C OCHSE Ausgewachsene männliche, kastrierte Tiere von 28-30 Monaten und 280-400 kg, bestens zum Grillen geeignet

KATEGORIE D KUH Ausgewachsene weibliche Tiere von mind. 280 kg, die bereits gekalbt haben; je nach Gericht zum Grillen geeignet

KATEGORIE E KALBIN Ausgewachsene weibliche Tiere von 280-360 kg und max. 24 Monaten; ideal zum Grillen geeignet

FETTKLASSIFIZIERUNG

5ER KLASSE der Schlachtkörper ist zur Gänze mit Fett abgedeckt

4ER KLASSE die Muskulatur ist ebenso mit Fett abgedeckt wie Schlögel und Schulter, deutliche Fettansätze in der Brusthöhle

3ER KLASSE die Muskulatur ist mit Ausnahme von Schlögel und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt, leichte Fettansätze in der Brusthöhle

2ER KLASSE leichte Fettabdeckung sichtbar an Muskulatur und fast überall

1ER KLASSE keine bis sehr geringe Fettabdeckung

SPECIAL CUTS VOM RIND

Beim Grillen stehen meist klassische Steaks wie T-Bone oder Tomahawk bzw. Entrecôte double und Chateaubriand im Mittelpunkt. Das ist schade, denn auch andere Teile haben ihre Reize, man muss nur wissen, welche, und wie man sie schneidet. Für mich sind Special Cuts daher ein großes Thema, weil ich schnell bemerkt habe, dass sich während des Grillens einzelne Muskelpartien geschmacklich unterschiedlich entwickeln.

DIE BESTEN SPECIAL CUTS VOM HINTEREN VIERTEL (SCHLÖGEL)

Spider Steak (Kachelfleisch oder Fledermaussteak), Front-Side-Muskel (Herz des Schalendeckels), Topside (Schwarzes Scherzel), Eye of Round (Weißes Scherzel), Tri Tip (Hüferschwanzel), Beef Knuckle (Nuss), Cap of Knuckle (Nuss-Deckel), Top Sirloin Butt (Hüferscherzel), Baseball Cut (Hüftzapfen), Rump Cap (Tafelspitz) und Outside Round (Wadelstuzn)

DIE BESTEN SPECIAL CUTS VOM VORDEREN VIERTEL (SCHULTER)

Shoulder Tender (flaches Filet), Vegas Strip (Deckel des Schulterscherzels), Square Cut (Teil von der dicken

Schulter), Arm Roast Steak (dicke Schulter, freigeschnitten), Flat Iron (Schulterschere ohne Mittelsehne, auch Bügeleisensteak genannt), Blade Oyster (Schulterschere mit Mittelsehne), Chuck Tender (Mageres Meisel) und Brisket (Brust ohne Knochen)

DIE BESTEN SPECIAL CUTS VOM HALS

Chuck Roll (Kernstück vom Hals), New York Strip oder Rib Fingers (Zwischenfleisch der Hochrippe), Chuck Flap (Rose des Halses) und Sierra Cut (flaches Teilstück im Hals)

WEITERE EMPFEHELENSWERTE SPECIAL-CUTS

Flank Steak (Hinterer Bauchlappen), Hanging Tender (Herz- oder Nierenzapfen), Outside Skirt (Kronfleisch oder Zwerchfell), Inside Skirt (Bauchlappen über den Rippen) und Flap Meat (liegt zwischen Flank Steak und Skirt in der Mitte, auch Wammerl genannt)

LAMM UND GEFLÜGEL

Lammkoteletts zählen zu den Grillklassikern, aber auch andere Teile vom Lamm, beispielsweise Stelze oder Schlägel, eignen sich hervorragend zum Grillen. Als Lammfleisch bezeichnet man Fleisch, das von Tieren stammt, die jünger als 1 Jahr sind, Hammelfleisch stammt von Tieren, die jünger als 2 Jahre sind, Schafffleisch von Tieren, die älter als 2 Jahre sind. Hühnerflügerl und -haxerl muss man nicht empfehlen, sie stehen ohnehin ganz oben auf der Grill-Hitliste. Was ich hingegen unbedingt empfehlen möchte, ist der Griff zu Bio-Geflügel. Ob Hendl, Poularde, Pute, Ente, Gans oder Stubenküken – artgerecht und biologisch gehaltenes Geflügel schmeckt nicht nur viel besser, sondern sichert auch Genuss mit gutem Gewissen.

MEIN LIEBLINGSFLEISCH FÜR DEN GRILL

Die Auswahl meiner bevorzugten Rohprodukte fußt auf meiner langjährigen Erfahrung als Koch und ist auf meine Region zugeschnitten. Sie ist nur ein Beispiel, wie sehr wir in Österreich aus dem Vollen schöpfen können. So verwende ich gerne gut gereiftes Fleisch vom Alpenvorland-Rind, selektiertes Kalbinnen-Cult-Beef, Almochsen, Duroc-Schwein aus Niederösterreich, Lamm aus dem Yspertal, Lammfleisch (und auch Schafkäse) von Familie Raser aus Pachfurth, Wild aus regionaler Jagd sowie Donau-Auen-Hirsch, Geflügel aus der Steiermark und Oberösterreich, Fisch von Gut Dornau oder aus dem Neusiedlersee.

EINKAUFSTIPPS

Fleisch ist ein leicht verderbliches Produkt. Folgende Kriterien verraten, ob das Fleisch einwandfrei ist.

GERUCH

Der Geruch sollte frisch und arttypisch sein!

FARBE

Gut gereiftes Rindfleisch hat eine kräftige rote Fleischfarbe; dieses Fleisch ist bestens zum Grillen und Braten geeignet. Helles Rindfleisch ist zu frisch, weil nicht gereift, und eher zum Kochen und Dünsten zu verwenden.

MARMORIERUNG

Darunter versteht man die feine Fettmaserung, die qualitativ hochwertiges Fleisch auszeichnet. Diese leichten Fetteinlagerungen verleihen dem Fleisch Zartheit sowie Geschmack und sorgen dafür, dass das Steak saftig bleibt.

FETTABDECKUNG