

In Frankreich sind 22 Rinderrassen zu Hause, zehn davon sind Fleischrassen. Die Vielfalt basiert auf der Vielseitigkeit der Landschaft. Die Rinder leben auf den grünen Wiesen der Normandie, den windumtosten Aubrac-Hochebenen, auf den Weiden der Pyrenäen oder im Limousin. Jede Landschaft zeichnet sich durch besondere Böden, Profile, klimatische Bedingungen sowie ökologische Gegebenheiten aus, was natürlich Auswirkungen auf die Rinderrassen hat. Auch wenn Limousin, Charolaise oder Rouge des Prés durch ihre jeweilige Heimat geprägt sind, zeichnen sich die französischen Rassen durch eine Gemeinsamkeit aus: das feinemarmorierete Fleisch ist zart und saftig.



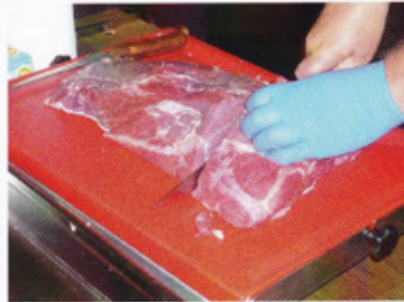
Frankreich mit 18,9 Millionen Rindern stützt sich als eines der großen Fleischerzeugerländer auf kleine Betriebe, die im Schnitt nicht mehr als 60 Muttertiere zählen. Häufig handelt es sich um alte Familienbetriebe, denn die enge Verbindung zwischen der Rinderzucht und der von vielen Züchtergenerationen gepflegten und bewirtschafteten Natur hat Tradition. So ist auch die Fütterung der Tiere durch die Landwirte autark: 90 Prozent des Futters wird auf dem Hof selbst erzeugt. In erster Linie besteht es aus Gras, das die Tiere auf der Weide finden. Aber auch Silomais, Weizen oder Raps werden verfüttert.

Für einen außergewöhnlichen Genuss ist aber nicht nur die erstklassige Qualität des



Fleisches Voraussetzung, sondern auch die hohe Kunst des Zerlegens. Die Franzosen trennen 34 Teilstücke sorgfältig ab und lösen sie aus der Karkasse. Beim Zerlegen stützt man sich auf eine lange Metzgertradition und berücksichtigt die Anatomie des Tieres. So wird der besondere Charakter der einzelnen Muskelpartien zur Geltung gebracht.

Wie einzelne Fleischstücke der krönende Abschluss der Produktionskette von den saftigen Wiesen Frankreichs bis auf den Teller des Gourmets werden, zeigte Fleischsommelier Keller in Berlin nach der theoretischen Einführung. Er präsentierte sogenannte „New Cuts“, die in Frankreich schon seit Jahrzehnten verarbeitet und angeboten



New Cuts: das Bavette d' Aloyau aus dem Bereich des hinteren Lappens, das Onglet, und das „Spider Steak“ sowie das Flat Iron aus dem Vorderviertel.

werden. Zu den vorgestellten Teilstücken zählte beispielsweise das Bavette d' Aloyau, auch großes Bavette genannt. Dabei handelt es sich um einen Muskel aus dem Bereich des hinteren Lappens, der im Englischen als Top Butt bezeichnet wird. Dieses Stück, für das es in der deutschen Sprache keinen speziellen Namen gibt, eignet sich nach einer Reifezeit von mindestens 14 Tagen hervorragend zum Kurzbraten als großes Steak, das dann in Tranchen quer zur Faser geschnitten serviert werden sollte und durch einen intensiven Eigengeschmack überzeugt.

### Craft Beer als Begleitung

Ebenfalls interessant ist das „Onglet“, das bei uns als „Nierenzapfen“ bekannt ist. Der Muskel aus den Inneren des Bauchraums ergibt – passend gereift, getrennt und entschont – ein geschmackvolles Steak. Das gilt ebenfalls für das sogenannte „Spider Steak“. Beim auch „Spinne“ genannten Deckelfleisch auf dem Hüftknochen sollten in jedem Fall die Tranchen quer zur Faser geschnitten werden.



Obwohl das „Paleron“ in Deutschland fast immer im Ganzen als Schmorfleisch – hervorragend für Sauerbraten – vermarktet wird, kann es auch als besonderes Steak aus dem Vorderviertel angeboten werden. Wenn man die innenliegende Mittelsehne heraustrennt und die Häute von oben und unten entfernt, erhält man ein „Flat Iron“. Zwei weitere Muskel – am Oberschalendeckel anhaftend – sind, wie Keller erläuterte, hervorragend als Kurzbratstück geeignet: Der runde Muskel, der von den Innensehen befreit als „Birne“ bekannt ist, und ein längliche Muskel, der als Merlan oder Baseler Stück bezeichnet wird.

Abgerundet wurde die Veranstaltung durch eine Verkostung, bei der zu den verschiedenen Steak-Zuschnitten des französischen Qualitäts-Rindfleisches ein jeweils passendes Craft Beer – nebst Erläuterung durch einen Biersommelier – gereicht wurde. Das Angebot reichte vom isländischen Einstöck Icelandic Doppelbock über das japanische Kiuchi Hitachino Nest Ancient Nipponia bis zum spanischen La Socarrada Cerveza Artesanal Premium.



Ein runder Muskel am Oberschalendeckel ist die Birne (Mitte), die als Steak serviert werden kann (rechts).



Fleischsommelier Michael Keller stellte die Qualität des französischen Rindfleisches heraus und einige außergewöhnliche Zuschnitte vor.

### Prime-Fleischqualitäten und exklusives Ambiente

Der Goldhorn Beef Club in Berlin-Wilmersdorf gilt als beste Steakadresse der Hauptstadt. Das Restaurant überzeugt nicht nur mit Prime-Fleischqualitäten von Rinderrassen aus aller Welt und anderen erlesenen Grillartikeln, sondern auch mit einem exklusiven Ambiente und einem offenen Grill, der mit Holzkohle befeuert wird. Die größte Attraktion ist allerdings der 7,5 Meter lang Reifeschrank für Fleisch, der wie ein Tresor verschlossen ist. Das ist auch nötig, denn im Schrank mit idealer Temperatur und Luftfeuchte reift Fleisch im fünfstelligen Euro-Wert. Aus ihm kann sich der Gast sein Steak aussuchen und passend zubereiten lassen.