



Handelshof

Großhandel

# PRAxis-RATGEBER

## Dry Aging





# WAS DRY AGING ÜBERHAUPT IST

**Unter Dry Aging (Trockenreifung) versteht man** die allmähliche Reifung an der Luft, hauptsächlich von Rind- oder Schweinefleisch, oft findet es auch beim Wild Anwendung. Ziel des Prozesses ist es, dass das Fleisch besonders zart und besonders schmackhaft wird, man kann also von der **ultimativen Veredelung von Fleisch** sprechen.

Es ist sehr wichtig zu verstehen, dass der Begriff „dry“ keineswegs etwas damit zu tun hat, dass das spätere Endprodukt trocken wäre; Dörrfleisch ist eine ganz andere Sache! Auch, dass das Fleisch beim Dry Aging über 30 % seines Wasseranteils verlieren würde, stimmt so nicht, dazu weiter unten mehr. „Dry“ bedeutet wirklich nichts anderes als das Gegenteil von „wet“, beschreibt also nur den Prozess und nicht das Ergebnis!



Vom Wet Aging (Nassreifung), das in vakuumierten Beuteln geschieht, unterscheidet sich Dry Aging in vier wesentlichen Punkten:

- Beim typischen Dry Aging werden große und sehr große Stücke, zum Beispiel ein kompletter Rücken, am Stück mit Fett und Knochen gereift, es geht aber auch deutlich kleiner.
- Beim Dry Aging reift das Stück freihängend (daher der Begriff „gut abgehängen“) bei relativ geringen Temperaturen (um die 2 °C), hoher Luftfeuchtigkeit (um die 80 %) und guter Luftzirkulation.
- Nur durch das Dry Aging bildet das Fleisch noch stärkere und reifere Aromen aus. Beim Wet Aging ist dies nicht der Fall, hier wird das Stück einfach nur zarter (und schmeckt sogar etwas säuerlich). Das Wet Aging gilt meist nach zwei oder drei Wochen als abgeschlossen.
- Der Dry Aging Prozess beginnt mit dem ersten Tag im Reifeschrank und dauert mehrere Wochen an. Am Anfang würde man keine Veränderung bemerken, aber je länger die Zeitspanne, desto intensiver der spätere Geschmack.

**Einerseits** kommt mit der Schlachtung die Sauerstoffversorgung des Gewebes zum Stillstand, andererseits bedeutet das aber nicht, dass dadurch auch der Stoffwechsel sofort seine Arbeit einstellt. Die Enzymtätigkeit und der Zuckerstoffwechsel laufen noch eine ganze Zeit lang weiter, wenn auch jetzt ohne Sauerstoff (anaerober Stoffwechsel). Ergebnis: Die Muskeln ziehen sich sehr stark zusammen.

**Das natürlicherweise in Muskeln** vorkommende Glykogen (Zucker) wird mit der Zeit zu Lactat (Milchsäure) abgebaut, wodurch der pH-Wert von um die 8 (basisch) auf deutlich unter 6 (sauer) absinkt. Erst in diesem jetzt sauren Klima können bestimmte Enzyme wie Cathepsin und Calpain ihre Arbeit aufnehmen. Sie bewirken die allmähliche Auflösung der Muskelfasern bzw. der Proteinketten, wodurch sich das Fleisch entspannt und wieder zart wird. Dieser Prozess nimmt mindestens zwei bis höchstens vier Wochen in Anspruch.

**Die Außenseite des Stücks**, die eine dicke Fettschicht hat, trocknet aus und bildet die so genannte „Reifekruste“. Durch die Trockenheit zieht sich das äußere Gewebe stark zusammen, was dazu führt, dass sich sozusagen eine natürliche luftdichte Schutzschicht bildet: Von nun an kommen keine Keime mehr rein und auch kein (oder kaum) Wasser mehr raus. Auch deshalb kann das innen liegende Fleisch gar nicht austrocknen und die Reifung wochenlang weitergehen.

**Vor allem bei Rind und Schwein** ist nicht unbedingt das Fleisch, sondern vielmehr das Fett ein sehr wichtiger Geschmacksträger. Dadurch, dass der Fettdeckel pausenlos der Luft ausgesetzt ist, oxidiert das Fett mit Sauerstoff und bildet – unter tatkräftiger Unterstützung einiger (gewollter) Bakterienkulturen – den hoch geschätzten, nussig-buttrigen, leicht hefigen Geschmack aus, der Dry Aged Beef so unverwechselbar und begehrenswert macht.

Es ist in diesem Zusammenhang klar, dass das Fleisch, das besonders nah an der Oberfläche, also nah am Fettdeckel, liegt, besonders intensiv schmeckt. Nun wird der Fettdeckel nach Beendigung des Prozesses natürlich weitgehend weggeschnitten, aber zum Glück sind da ja noch die Knochen. Denn auch an den Knochen sitzen gute Fettreserven, sodass auch das Fleisch, das direkt an den Knochen liegt, einen **besonders intensiven Geschmack bekommt**.

A large, thick cut of dry-aged beef is shown on a dark, textured wooden surface. The meat is a deep red color with visible marbling and a thick layer of fat on one side. In the bottom right corner, a wooden spoon is filled with coarse, white salt crystals, with some salt spilled onto the surface around it. The overall lighting is dramatic, highlighting the texture of the meat and the wood.

# WAS EIGENTLICH BEIM DRY AGING PASSIERT



# WARUM SICH KEINE EINZELNEN CUTS FÜRS DRY AGING EIGNEN

**Nach wochenlanger Reifung ist die Außenseite des Stücks durchoxidiert, das Fleisch butterzart und die Aromen ausgebildet.** Logisch, dass man die äußere, trockene Schicht nicht essen möchte und sollte. Das Fett wird abgeschält und das darunter liegende trockene Fleisch weggeschnitten, bis man auf saftiges, frisches trifft. Meist ist die Trockenschicht (unter dem Fett) ca. einen Zentimeter stark, was bei einem großen Cut kaum ins Gewicht fällt. Hätte man sich allerdings ein drei Zentimeter dickes Rumpsteak vorgenommen, dann ist klar, das von diesem so gut wie nichts mehr übrig bleiben würde.



**Tipp 1 | Wer es trotzdem nicht lassen kann** und kleine oder einzelne Cuts per Dry Aging reifen will, der sollte die Stücke vorher sehr sorgfältig mit Rindertalg einreiben. Das Fett schützt das Fleisch recht effizient vor Austrocknung. Dennoch sollte man sich von dieser Methode nicht allzu viel versprechen. Es ist nicht das Dry-Aging-Prinzip, einzelne, kleine Stücke zu reifen.

**Tipp 2 | Manchmal wird frisch gekauftes Steakfleisch** für einige Stunden oder über Nacht offen in den Kühlschrank gelegt, damit die Oberfläche antrocknet, das Fleisch durch die Oxidation etwas dunkler wird und dadurch „reifer“ aussieht (böser Metzgertrick!). Das hat mit Reifung oder gar Trockenreifung absolut nichts zu tun! Machen Sie das nicht, es hat keinerlei Vorteile und schlimmstenfalls schmeckt später das ganze Steak nach Kühlschrank.

# WARUM DAS RICHTIGE FLEISCH ENTSCHEIDEND IST



Dry Aging ist nicht dazu geeignet, minderwertiges Fleisch in höchste Gaumenfreuden zu verwandeln. Alles, was es kann, ist, aus von Natur her gutem Fleisch hervorragende Ergebnisse zu machen. **Aber: Was ist denn gutes, geeignetes Fleisch?**

Im Grunde ist die Antwort ganz leicht und auch sie hat mit Fett zu tun. Fett ist ein sehr wichtiger Geschmacks- und Feuchtigkeitsträger und setzt unter Oxidation erst so richtig Aromen frei, deshalb gilt:

- Es sollte sehr gut marmoriertes Fleisch zum Einsatz kommen.
- Wählen Sie Stücke aus, die ohnehin schon reichlich mit Fett durchzogen und gut marmoriert sind: Rib-Eye-Steak/Entrecôte, Rumpsteak, T-Bone oder Porterhouse Steaks. Aufgrund des recht hohen Fettgehalts eignet sich beim Schwein so ziemlich jeder Cut hervorragend für die Trockenreifung. Voraussetzung ist natürlich eine erstklassige, hochwertige Fleischqualität.
- Bevorzugen Sie Rassen mit besonders stark ausgebildeten Fetteinlagerungen und kräftigem Geschmack: Wagyu, Simmentaler, Angus, Hereford. Beim Schwein wäre das „Duke of Berkshire“ die beste Wahl.
- Es sollte möglichst frisches Fleisch zum Einsatz kommen. Kaum sinnvoll ist, bereits 14 Tage nass gereiftes Fleisch in die Trockenkammer zu hängen – das geht geschmacklich garantiert daneben, weil durch die Nassreifung (die mit einem viel höheren Anteil an Milchsäuren arbeitet) ein viel zu saurer Grundgeschmack entsteht, der das feine und elegante Aroma von trocken gereiftem Fleisch überdeckt oder gar ruiniert.
- Wer Wild trocken reifen möchte, steht vor dem Dilemma, dass dieses Fleisch meistens recht mager ist. Keine Bange: Beim Wild liegt der meiste Geschmack im Muskel, sodass man auch nach einer relativ kurzen Reifephase reichlich Gaumenfreuden erwarten darf.

### **Tipp 1 | Dry Aging bei Wild** nicht länger als 14 Tage!

Es ist dann zart genug und wunderbar geschmacksintensiv. Würde man es länger reifen, so würde es trocken, da Fett ja auch als Feuchtigkeitsspeicher fungiert.

### **Tipp 2 | Wer ein Stück trockenreift**, das das

Filet einschließt, sollte die Lende nach spätestens zwei Wochen rausschneiden. Das Fleisch ist einfach zu mager, als dass es längere Reifezeiten verzeihen bzw. besonders interessante Geschmacksnoten ausbilden würde. Ausnahmen sind T-Bone und Porterhouse Steaks, bei denen der Knochen und das Fett einen gewissen Schutz bieten. Planen Sie diese Cuts nicht, so nehmen Sie das Filet rechtzeitig aus dem Schrank und lassen es sich schon jetzt schmecken.

# WAS EINFACH NICHT STIMMT



Man hört und liest es immer wieder: Beim Dry Aging gehen 30 % an Wasser verloren und das Fleisch schrumpft. Das ist nicht richtig!

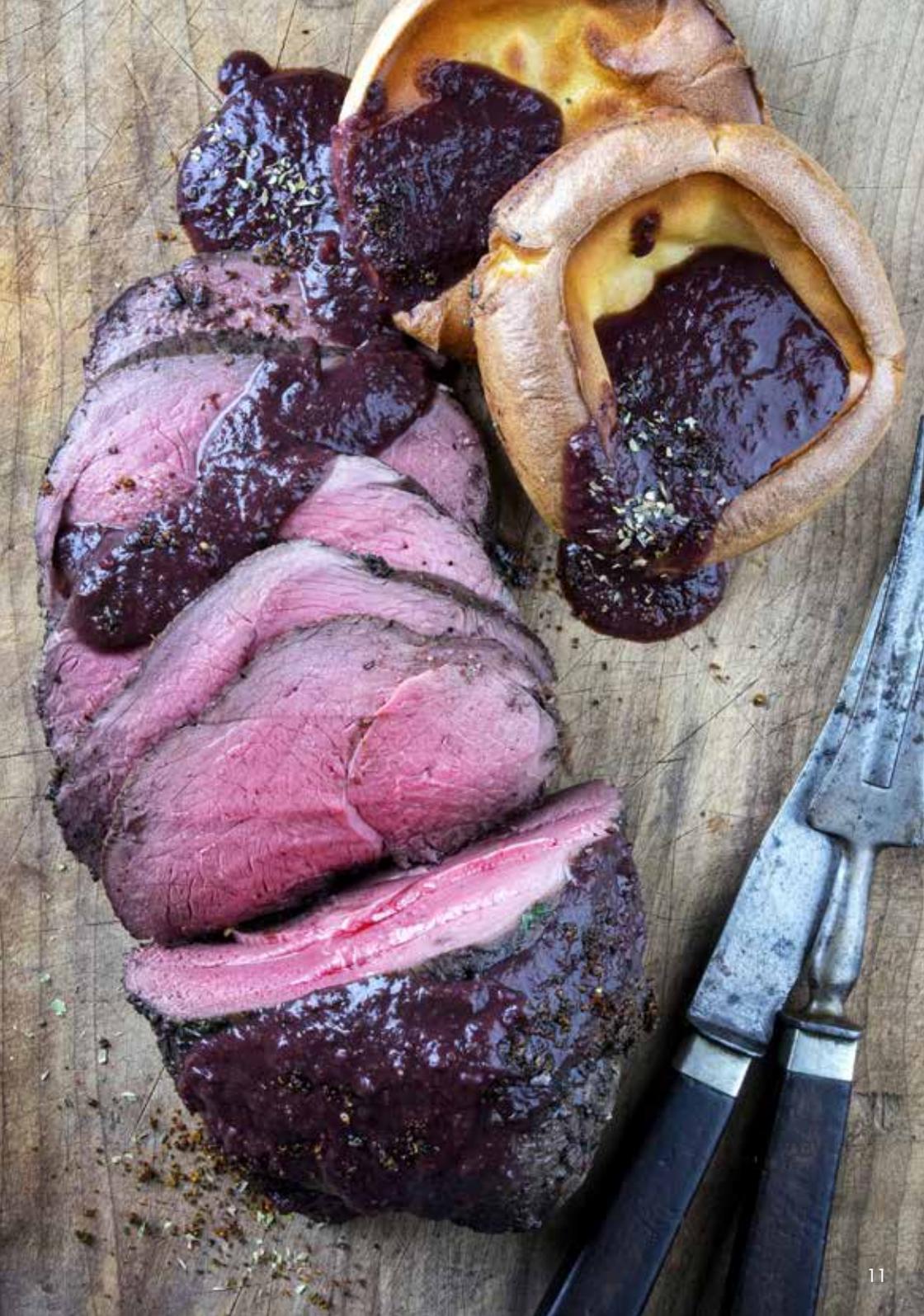
Es stimmt zwar, dass beim Dry Aging das Gesamtgewicht sinkt, aber das hat einen vollkommen anderen Grund:

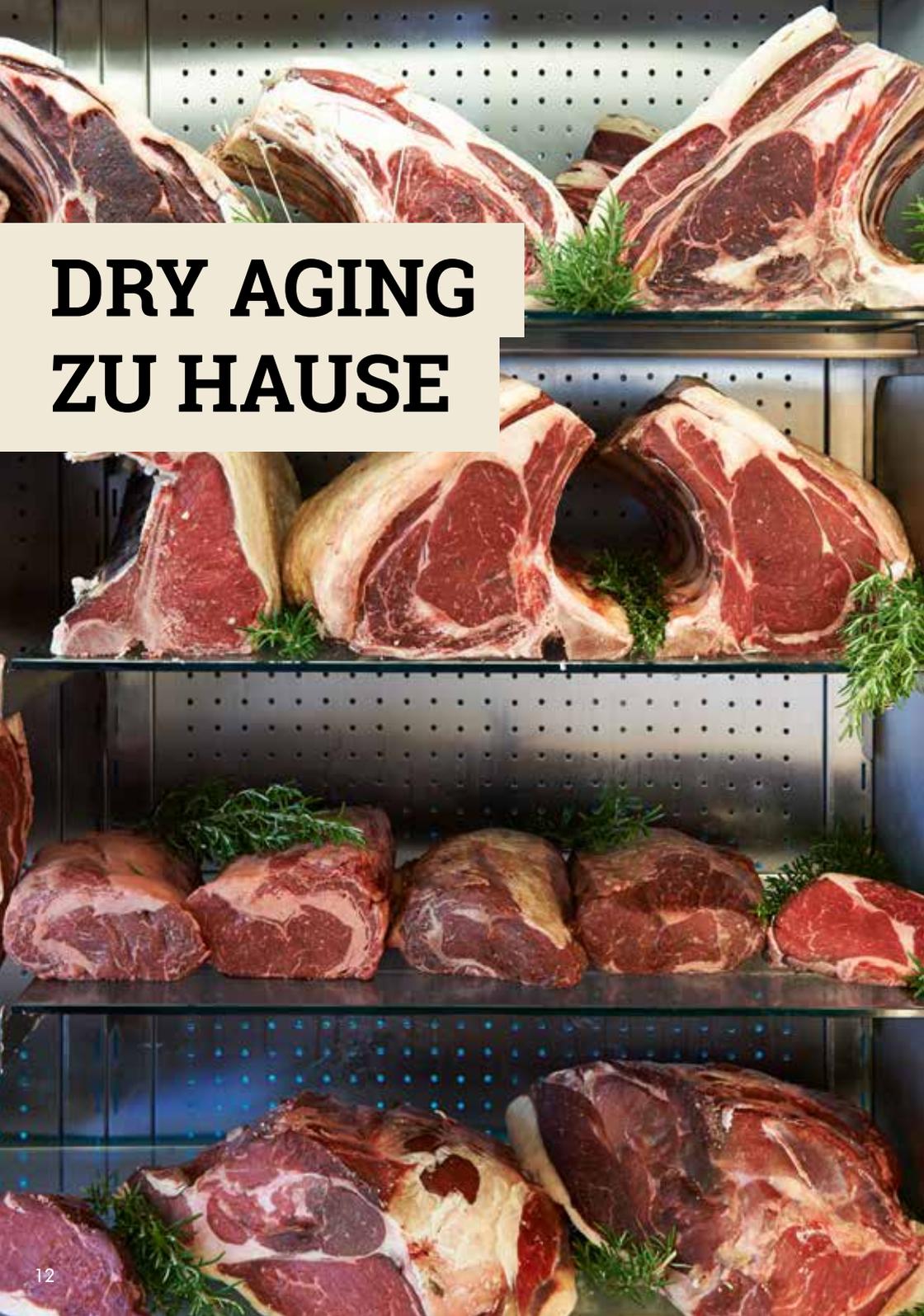
**Stellen Sie sich einen sehr großen, frischen Cut vor**, zum Beispiel einen halben Rinderrücken mit Rippen, Wirbelsäule, Muskeln, Bindegewebe und Fett. Sagen wir, das Gewicht wäre 100 (nicht Kilo, einfach nur 100 als Wert). Jetzt stellen Sie sich weiterhin vor, der Metzger zerlegt dieses Stück nach allen Regeln der Kunst in einzelne Steaks oder auch Cuts. Was meinen Sie, wie viel er da absägen oder rausschneiden muss, weil manche Bestandteile einfach nicht in die

Pfanne oder auf den Grill gehören? Antwort: mindestens 25 %!

Nichts anderes passiert beim Dry Aging, nur eben andersherum: Hier kommt das ganze Stück (100) in die Trockenkammer, verliert über den Reifeprozess lächerliche 4, höchstens

5 % an Flüssigkeit und wird im Anschluss zerlegt (25). Zusätzlich muss noch die Reifekruste abgelöst werden, was mit ca. einem Zentimeter Tiefe zu „bezahlen“ ist – gemessen an der Größe des Stücks also relativ wenig, sagen wir, nochmal 3 %. Also: 25 % des Verlustes sind nicht im Fleisch, sondern durch einen ordnungsgemäßen Zuschnitt entstanden. Gemessen an frischem Fleisch beträgt der Verlust nicht mehr, als (wirklich allerhöchstens) 8 %!





# DRY AGING ZU HAUSE

Es sieht nicht nur umwerfend aus, macht einen Riesenspaß und ist echt spannend – es spart über die Zeit auch jede Menge Geld. Kurz zum Vergleich: Ein sechs Wochen trocken

gereiftes Rib-Eye-Steak (wenn man überhaupt eins im Handel findet) kostet gut und gerne doppelt so viel wie ein frischer Cut – oder mehr.

**Wer also gerne viel Fleisch in absoluter Spitzenqualität isst**, neugierig und unternehmungslustig ist, der muss zwar ein Mal beim Fleischeinkauf eine ganze Menge Geld in die Hand nehmen (je nach Stückgewicht, natürlich), kann den späteren Verzehrwert aber in wenigen Wochen leicht mal verdoppeln.

Jetzt werden Sie ja wahrscheinlich keine ganze Rinderhälfte zum Dry Aging aufhängen wollen oder auch können. Trotzdem empfiehlt es sich, möglichst große Stücke zu reifen, einfach, damit am Ende der Verlust durch die Reifekruste im Verhältnis so gering wie möglich ausfällt.

Andererseits kann es durchaus Sinn machen, zwei Stücke derselben Art (zum Beispiel große Côtes de Bœuf) einzuhängen und sie nach unterschiedlich langer Reifezeit zuzubereiten. Erst so werden Sie erkennen, wie erheblich sich Geschmack und Aroma über die Zeit verändern.



### **Tipp | Nicht den Fehler machen,**

einen größeren Cut nach 28 Tagen anzuschneiden und den Rest wieder in der Ager zu hängen! Hierdurch würden Sie die Schutzfunktion der Reifekruste aufheben und den Dry-Aging-Prozess massiv beeinträchtigen, wenn nicht sogar ruinieren!



**UND BEVOR SIE AUCH NUR  
DARÜBER NACHDENKEN:**

# TUN SIE'S NICHT!

## **Sparen Sie nicht am falschen Fleck!**

Wickeln Sie **nicht** einen größeren Cut in Küchentextil oder gar Küchenrolle ein und legen ihn für drei Wochen in den normalen Kühlschrank!

Vertrauen Sie **nicht** auf so genannte Geheimtipps mit irgendwelchen (und teuren) „Reifebeutel“!

Und kaufen Sie wirklich nur hochwertiges Fleisch für Ihr Projekt ein!



## **Dry Aging ist Dry Aging und dieser Prozess erfordert Sachverstand, Materialeinsatz und Geduld.**

**Erstens** soll am Ende ja eben nicht irgendein Convenience-Produkt dabei herauskommen, um das Sie sich möglichst wenig kümmern mussten/müssen. **Zweitens** ist und bleibt Fleisch eine leicht verderbliche Ware. **Drittens** hat kein Tier den Tod verdient, um später, durch Geiz, Ignoranz oder Ungeduld zu Abfall zu werden. **Viertens** wollen Sie doch bestmöglichen Geschmack bei wunderbar feiner Textur, oder etwa nicht?



# **WAS SIE ALSO BRAUCHEN**

**DEN ANTRIEB.**

**EIN BISSCHEN**

**PIONIERGEIST.**

**GEDULD.**

**EINEN REIFESCHRANK.**

**GELD.**

Die Preisspanne für wirklich gute Geräte reicht von knapp unter 1.000 Euro bis weit über 5.000 Euro. Im Grunde ist es lediglich eine Frage der Größe – die Funktionsweise und die erforderliche Ausstattung sind bei jedem brauchbaren Ager eigentlich gleich. Dazu kommt, dass Sie ja wohl kaum einen ganzen Rinderrücken reifen möchten. Darum ist man im Grunde mit einem Ager von der Größe eines gut gebauten Kühlschranks schon sehr gut bedient.

## Was Ihr Reifeschrank haben sollte:

- Edelstahl-Ausführung innen – für gute hygienische Verhältnisse
- Kühlaggregat mit automatischem Thermostat
- Lüfter für gefilterte Luftzirkulation
- Feuchtigkeitsregulation
- Wasserbehälter mit Wasserstandsüberwachung
- Zuschaltbare Innenraumbelichtung
- Zuschaltbares, antibakterielles UV-Licht



## Ansonsten brauchen Sie noch

- Das richtige Fleisch
- Ein sehr gutes Zerlegemesser
- Eine Schneideunterlage, am besten aus gut zu reinigendem Material
- Einen Kettenhandschuh
- Geduld





**WORAUF SIE BEIM  
DRY AGING NOCH  
ACHTEN SOLLTEN**



## Hygiene, Hygiene, Hygiene!

Sie müssen unbedingt sauber arbeiten, schließlich setzen Sie Ihr Fleisch unter Umständen über Monate der Luft aus. Natürlich hemmen die geringen Temperaturen im Reifeschrank das Bakterienwachstum erheblich, ganz zum Stillstand bringen sie es aber nicht. Je weniger Keime also von Anfang an auf dem Fleisch sind, umso besser!

Deshalb: Arbeitsfläche reinigen, Reifeschrank, Gitter und Haken reinigen, Hände sehr gut waschen, Zerlegemesser reinigen.

Machen Sie einen Testlauf! Prüfen Sie den neuen Reifeschrank – natürlich, siehe oben, nach gründlicher Reinigung vor Inbetriebnahme – auf Herz und Nieren: Stimmt die angegebene Innentemperatur? Funktioniert alles, wie es soll?

Lassen Sie ihn leer 24 Stunden laufen: Hält er die vorgegebene Temperatur? Wie sieht es mit dem Wasserbehälter aus? Nichts ist schlimmer, als Fleisch im dreistelligen Bereich einzukaufen und dann durch technische Mängel oder Bedienfehler zu verlieren.

Vertrauen Sie dem Reifeschrank! Es ist nicht notwendig, dreimal am Tag die Türe zu öffnen und zu prüfen, wie es gerade riecht. Im Gegenteil ist es viel besser, wenn Sie die Türe so selten wie möglich öffnen. So können weniger Bakterien mit der Luft hineingelangen und vor allem bleiben Luftfeuchtigkeit und Temperatur weitestgehend konstant.



# WO DER TEUFEL IM DETAIL STECKT

Die Meinungen gehen – wie bei allem, was man selber macht – oft stark auseinander, aber **das ist ja auch das Schöne daran**: Unter exakt welchen Bedingungen Sie Ihr Fleisch reifen, müssen Sie Ihren Gaumen und Ihre Nase entscheiden lassen.

Die einen schwören auf 1,5 °C, die Anderen auf bis zu 3,5 °C. Der eine schwört auf 82 % Luftfeuchtigkeit und der andere auf 75 %.

Aber keine Bange: In den Bereichen zwischen den jeweiligen Werten wird Ihnen Ihr Fleisch schon nicht umkommen. Es ist – wie gesagt – **fast alles eine Frage der persönlichen Vorlieben**. Und so manche Blindverkostung hat schon ergeben, dass selbst ausgefuchste Profis nicht immer herausfinden können, was bei welcher Feuchte oder Temperatur gereift ist.



Keine zwei Meinungen gibt es dagegen bei der Frage, dass es absolut sinnvoll ist, sehr gutes Fleisch auf jeden Fall trocken zu reifen. Textur, Aromen und Geschmack sind sozusagen jeden Aufwand wert.

Tasten Sie sich ran! Beginnen Sie mit mehreren nicht allzu großen Stücken. Lassen Sie das eine 28 Tage, das nächste 35 und das dritte 42 Tage lang reifen. Sie werden sehen, wie bemerkenswert sich der jeweilige Geschmack ausbaut!

Nach 28 Tagen ist das Fleisch zart und schmeckt schon richtig gut nach „Fleisch“.

Zwischen 28 und 42 oder 45 Tagen wird es dann mit einem kräftigen Fleischaroma, mit Anleihen an Blauschimmelkäse, Cheddar und Hefe nochmal interessanter und vor allem: Das Fleisch wird auf einmal wieder viel saftiger sein (das liegt daran, dass die Milchsäure dem Fleisch eine besonders hohe Wasserbindungsfähigkeit verleiht – je länger sie wirkt, umso stärker der Effekt).

Ausprobieren! Es wird sich auf jeden Fall lohnen!

Und wenn Sie „Ihr“ Rezept schließlich gefunden haben: Leute einladen und sich mal so richtig abfeiern lassen!

**Viel Spaß und vor allem:  
guten Appetit!**



**JETZT WIRD**





# D'S RICHTIG INTERESSANT



**Handelshof Management GmbH**

Telefon: 02203 / 1706-0

Telefax: 02203 / 1706-100

E-Mail: [info@handelshof.de](mailto:info@handelshof.de)



Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.  
Abbildungen sind nicht verbindlich.