



ADLER'S LIMOUSIN

Die Fleischreifung

Wie beim Wein, so heisst es auch beim Fleisch **"Gut Ding will Weile haben"**. Denn Fleisch von Schlachttieren muss reifen, damit es zart wird. Wie der Kellermeister muss der Fleischfachmann sein Ausgangsprodukt genau kennen und einschätzen sowie unter optimalen Bedingungen das Beste aus ihm herausholen. So ist Rindfleisch direkt nach der Schlachtung zäh und hat wenig Geschmack. Erst durch eine fachgerechte Lagerung wird es zart und aromatisch und somit zum Genuss.

Temperatur, pH-Wert und Zeit spielen beim Reifungsprozess eine wichtige Rolle:

Temperatur:

Die eigentliche Reifung von Fleisch ist ein muskelzellinterner Vorgang, der sofort nach dem Schlachten einsetzt und vor allem während des Kühlens bei Temperaturen zwischen -1 bis $+2$ °C stattfindet. Eigentlich gilt: Je höher die Temperatur, desto schneller laufen die Prozesse ab. Dem gegenüber steht die Forderung, dass Fleisch als sensibles Produkt nach dem Schlachten möglichst rasch gekühlt werden muss.

pH-Wert:

Durch den Abbau des Glykogens zu Milchsäure sinkt der pH-Wert von 7.2(neutral) auf 5.5. Diese Säuerung hemmt eine Reihe von Bakterien am Wachstum und führt zur Bildung von erwünschten Geschmackskomponenten. Gleichzeitig verliert das Fleisch leider durch diese Säuerung die Eigenschaft, seinen Gehalt von 75% Wasser vollständig und fest zu binden.

Zeit

Die Zunahme an Zartheit ist in den ersten 7 Tagen am höchsten und nimmt dann immer mehr ab. Bei der heute üblichen Reifung in der Folie unter Vakuum kann die Reifungsdauer den Anforderungen der einzelnen Teilstücke angepasst werden.

Einfrieren führt zur Beendigung der Reifungsvorgänge. Allerdings kann der Reifungsprozess nach dem Auftauen rascher ablaufen, da während des Einfrier- und Auftauvorganges die Muskelstruktur verändert und damit für die Enzyme besser zugänglich wird.

Bis ein Stück Fleisch zur zarten Gaumenfreude wird, müssen viele Fachleute ihr Bestes geben. Es fängt bei der Züchtung, Haltung und Fütterung an, geht über einen schonungsvollen Transport zur Schlachtung und endet nach einer optimalen Reifung und Lagerung bei der fachgerechten Zubereitung in der Küche.

Adlers-Limousin
Hans und Elisabeth Adler
Reusshof, CH – 5647 Oberrüti
+41 41 787 13 42
info@adlers-limousin.ch
www.adlers-limousin.ch