## Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE
FÜR WENIGER GELD

**Libanesisches Streetfood in orientalischem Ambiente mitten in der Wiener Innenstadt. In Duzi's Kitchen kann man sich ruhig ein bisschen Zeit nehmen.** VON ERICH KOCINA

Orientalische Küche ist die willkommene Abwechslung zum türkischen Einheitskebab. Wirklich exotisch ist sie aber schon lange nicht mehr – unter anderem dank dem Sababa in der Rotenturmstraße und den Filialen von Maschu Maschu. Wer mit diesen Lokalen etwas anfangen kann, wird wohl auch in Duzi's Kitchen etwas für sich finden. Das ist der direkte Nachfolger des Tanoura, das vergangenes Jahr eine kurze Karriere begann. Als netter Kontrapunkt gegenüber des Plachutta zur Oper hat man libanesisches Streetfood im Programm – und das durchaus konsequent mit dem Halal-Schriftzug an der Fassade und ohne Alkohol auf der Karte.

Wer Streetfood sagt, denkt vor allem ans Mitnehmen. Und ja, das gibt es. Aber es lohnt sich, sich fürs Essen im kleinen Lokal Zeit zu nehmen. Das Ambiente mit den orientalischen Fliesen und den arabischen Wortfetzen hinter der Theke lassen das Essen noch stärker wirken. In der orientalischen Küche sind ja besonders die Vorspeisen mit den vielen kleinen Schüsseln zum Probieren spannend. Ein Starters Kalt Mix (9,90 Euro) mit Hummus, Motabel (Auberginenpüree), Betenjan (Auberginenpaste), Muhammara (Paprika-Walnuss-Creme) und Taboulé-Salat, gereicht mit warmem Pitabrot, ist schon einmal ein guter Anfang.

Wer dann überhaupt noch eine Hauptspeise braucht, kann es mit einem Grill Mix Teller (25,90 Euro) für zwei Personen versuchen, der auch für drei eine Herausforderung ist. Besonders gut sind die Rind-Lammfleischspieße, während das Schawarma-Hühnerfleisch und die Hühnerspieße ein bisschen trocken sind – was sich aber mit den gegrillten Tomaten und dem russischen Salat ganz gut kaschieren lässt. Spätestens dann, wenn der Kellner danach einen arabischen Kaffee (3,50 Euro) und Esh Asaraya (4,90 Euro), einen Milchpudding auf Biskuit, anbietet, weiß man, dass man am nächsten Tag beim Essen etwas bescheidener sein sollte. Aber unter uns, das war es schon wert.

**Duzi's Kitchen.** *Walfischgasse 4/1c, 1010 Wien, Mo–Sa 10–23, So & Fe 11–22 Uhr, ✆ 01/370 54 39, www.kitchen.duzis.at* //// Clemens Fabry

diepresse.com/essen

Robert Weishuber (links) beliefert Walter Leidenfrost mit Steaks von der alten Milchkuh, das Letzterer gern grillt. //// Clemens Fabry (3)

# Die höhere Bestimmung der alten Milchkühe

Das Fleisch alter heimischer Milchkühe wird seit Jahrzehnten nach Spanien exportiert und dort als Delikatesse verkauft. Robert Weishuber vermarktet nun hierzulande lang gereifte Steaks. Küchenchef Walter Leidenfrost hat **Grill-Tipps** dazu. VON KARIN SCHUH

Mit der Ausnahme von Wein und vielleicht auch noch lang gereiftem Käse ist Alter in der Kulinarik meist kein Qualitätskriterium. Alles, was jung und frisch ist, erscheint uns als besonders delikat. Fleisch von alten Tieren hat gerade noch in der Suppe oder in der Wurstverarbeitung Platz. Dass aber Fleisch von zehnjährigen Milchkühen (oder weit darüber hinaus, die Spanne reicht von acht bis 18 Jahren) als Delikatesse verkauft wird, ist hierzulande neu. Im Gegensatz zu Frankreich oder Spanien, wo lang gereiftes Fleisch von alten, ausgedienten Milchkühen einen hohen kulinarischen Stellenwert hat – und dort zu Apothekerpreisen etwa unter dem Namen Txogitxu verkauft wird.

„Ich habe recherchiert, wo dieses Fleisch herkommt und bin draufgekommen, dass es aus Mitteleuropa stammt", sagt Robert Weishuber. Die geografische Angabe hat sich recht rasch konkretisiert: „Es ist tatsächlich so, dass der Großteil aus Österreich kommt, von kleinen Bauern." Diese verkaufen die ausgedienten Milchkühe an Schlachtbetriebe und wissen meist gar nicht, dass das Fleisch der einstigen Milchlieferanten eine „höhere Bestimmung" hat, wie Weishuber sagt. Die Bauern haben die Tiere ein paar Monate gefüttert, im Glauben, sie werden der Wurstproduktion zugeführt.

Weishuber hat sich dann gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Benjamin Hofer intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt (der eine ist gelernter Koch und war in der Marketing-Abteilung „eines Energiedrink-Herstellers" beschäftigt, der andere ist in England gastronomisch tätig, u. a. mit René Redzepi oder Massimo Bottura). Ein dreiviertel Jahr lang haben die beiden recherchiert und sich in Österreich mehrere Schlachtbetriebe als mögliche Kooperationspartner angesehen, bis sie den richtigen Partnerbetrieb gefunden haben. Seit knapp zwei Jahren betreiben sie das Unternehmen X. O. Beef, bei dem sie ebendieses wertvolle Fleisch von alten Kühen (Fleckvieh, das zu 95 Prozent aus Salzburg stammt) an die heimische Gastronomie und auch via Online-Shop an Privatkunden verkaufen. „Wobei sich nicht jede alte Milchkuh dafür eignet, die Fettigkeit und die Marmorierung spielen eine wichtige Rolle. Das Fleisch wird im Schlachtbetrieb noch einmal aussortiert", erklärt Weishuber.

**Kein Filetesser.** Einer dieser Gastronomen ist Walter Leidenfrost, der im sechsten Wiener Bezirk im Restaurant Ludwig van kocht. „Natürlich hat das Fleisch ein bissl mehr Biss. Aber ich bin kein Filetesser. Ich will mein Fleisch nicht mit dem Strohhalm aufsaugen, und ich brauch das auch nicht, wenn es sich leicht am Gaumen zerdrücken lässt", sagt Leidenfrost. Man müsse dieses Fleisch den Gästen nach wie vor erklären, immerhin sind die meisten an Produkte aus rund eineinhalbjähriger Massentierhaltung gewöhnt.

Leidenfrost hat für die „Presse am Sonntag" einen kleinen Tischgrill angeheizt, um auch gleich ein paar Grilltipps zu geben. „Wobei ich immer sag: Grillen ist nichts für Köche, die Temperaturen sind untypisch, und man kann sie nicht so gut regulieren." Generell macht er bei jeder Fleischlieferung eine kleine Bratprobe. „Es gibt kein Tier, das gleich ist, das ist wie bei Menschen." Das Fleisch von der alten Kuh hat übrigens zuvor mit mindestens sieben Wochen Dry-Aging eine besondere lange Reifezeit bekommen.

Leidenfrost reibt das Steak vor dem Grillen mit Salz ein, auf Pfeffer verzichtet er. Ist der kleine Tischgrill, der eine erstaunliche Hitze zusammenbringt, heiß genug, kommt eine dicke Scheibe des Ribeye-Steak drauf. „Ganz wichtig ist es, die Kette, also den Fettrand, nicht vorher wegzuschneiden. Der ist wichtig für den Geschmack. Wenn es sein muss, kann man ihn nachher wegschneiden, aber am besten mitessen."

> Ein Ribeye Steak von einer zehnjährigen Milchkuh ist alles andere als zäh.

Die Stichflamme stört ihn wenig, die sorgt für das Röstaroma. Das Wichtigste sei es, das Fleisch rasten zu lassen. Leidenfrost nimmt das Steak immer wieder vom Grill, lässt es rasten und legt es dann wieder für eine knappe Minute rauf. Das macht er bei einer besonders dicken Schnitte zwei, drei Mal. Kurz vor dem Servieren lässt er es noch einmal 20 Minuten rasten und wärmt es dann kurz am Grill oder im Rohr.

„Manche lassen es in einer Folie rasten, aber dadurch, dass das Fleisch im eigenen Saft liegt, gehen Röstaromen verloren. Besser ist es, das Fleisch auf ein Gitter zu legen." Mittlerweile ist es recht warm in der kleinen Küche geworden. Leidenfrost hält einen Bratenthermometer in den Grill und staunt ob der Zahl, die da recht flott in die Höhe schnellt: „430, 480, 500, 570. Kein Wunder, dass es so heiß ist, oh, jetzt sind wir über 600 Grad." Immerhin arbeitet er mit einer Spezialkohle, die er auch verwendet, wenn er für Restaurantgäste grillt, da sie sehr lange hält. Aber auch Beef Tatar von der alten Kuh hat er seinen Gästen schon kredenzt.

„Ich mariniere das mit Olivenöl, Salz, Schnittlauch und Pfeffer, dazu gibt es einen Dotterschaum, damit es ein bisschen klassisch ist." Auch Tafelspitz funktioniere gut. „Nur zum Durchbraten ist es nichts." Selbst das Fett der alten Kuh hat er ausgelassen und damit einen Erdäpfelschaum verfeinert oder Steinpilze konfiert. Mittlerweile hat das Steak genug gerastet und wird aufgeschnitten. Zäh, wie die meisten befürchten, ist es keineswegs. Man hat etwas zu beißen, und das tut man angesichts des intensiven, aromatischen Geschmacks sehr gern. ////

### AUF EINEN BLICK

**X. O. Beef**
Robert Weishuber und Benjamin Hofer verkaufen über ihre Firma X. O. Beef das Fleisch von mindestens zehn Jahre alten Milchkühen an die Gastronomie sowie über ihren Onlineshop (xobeef.at). X. O. Beef ist auch bei Tanis auf dem Kutschkermarkt (www.tanis.at) oder gegen Vorbestellung im Supersense (2., Praterstraße 70) erhältlich. Nicht jede Kuh eignet sich dafür, Fettigkeit und Marmorierung sind wichtig.

**Zubereitungstipps**
Generell eignet sich dieses Fleisch für Kurzgebratenes, wie Grillen. Küchenchef Walter Leidenfrost reibt das Fleisch davor mit Salz ein, auf Pfeffer verzichtet er. Er nimmt das Fleisch (je nach Dicke) zwei- bis dreimal vom Grill und lässt es rasten. Wichtig ist, dass das Fleisch danach auch (bis zu 20 Minuten) rasten kann (z. B. im Backrohr bei 50 Grad) und dass der Fettrand, wenn überhaupt, erst nach der Zubereitung weggeschnitten wird.

## Kochhistorie VON ANNA BURGHARDT

### Rindsrosetten

„Für 6 Portionen 12 Scheiben vom schmalen Ende des Rindsfilets nehmen. 50 g Butter in einem feuerfesten irdenen oder emaillierten Topf mit gut schließendem Deckel über mittlerer Hitze auflösen, die Filetstücke hineingeben. 4 El. Weinbrand erhitzen, über das Fleisch gießen und flambieren. 1 dicke feingehackte Zwiebel dazugeben und mit Crème fraîche und 1/8 l kräftiger Rindsbrühe bedecken. Salzen und pfeffern. Zudecken und 1 1/2 Std. bei 180° in den vorgeheizten Ofen stellen. Auf eine Servierplatte legen und mit der Sauce übergießen."

**Garnierung:** Ein Rezept aus dem Kapitel „Wenig bekannte französische Gerichte, die sich für die amerikanische und englische Küche eignen" im „Alice B. Toklas Kochbuch". Alice Babette Toklas, Autorin sowie Sekretärin und Lebensgefährtin der Schriftstellerin Gertrude Stein, hat dieses Buch im Jahr 1954 geschrieben.

# Jungstier statt einfach nur Rindfleisch

Während früher einfach Rind gegessen wurde, wird heute viel mehr **differenziert.** VON KARIN SCHUH

Es ist vorzugsweise der Jungstier, der in Österreich auf dem Griller landet. Fleisch von alten Milchkühen ist die Ausnahme und wird wohl auch eine Spezialität in einer Nische bleiben. Zu sehr haben sich die Österreicher an das Mantra „möglichst jung, möglichst mager" beim Fleisch gewöhnt. Wobei sich auch da ein bisschen etwas ändert.

Ein dicker Fettrand ist zwar nach wie vor unbeliebt (wobei er geschmacklich nicht verkehrt wäre), eine gute Marmorierung, also intramuskuläres Fett, darf es aber sehr wohl sein. Laut dem Rinderexperten und Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, Werner Habermann, stammen rund 80 Prozent des hierzulande im Lebensmitteleinzelhandel verkauften Rindfleischs vom Jungstier, der maximal 20 Monate alt sein darf. „In den letzten Jahren ist aber die Nachfrage nach Kalbin und Ochs gestiegen", so Habermann. Eine Kalbin (eine ausgewachsene Kuh, die noch kein Kalb bekommen hat) ist maximal 24 Monate alt, der Ochse maximal 30 Monate. „Die Basis der Top-Rindfleischqualität bleibt aber der Jungstier, er ist für die große Masse verfügbar, und das Preis-Leistung-Verhältnis stimmt." Im Vergleich zu Kalbin oder Ochse sei er um gut 20 Prozent billiger.

**Weniger Kalb.** Rückgängig ist hingegen die Nachfrage nach Kalbfleisch (unter sechs Monate). „Das verliert zunehmend an Bedeutung, die Jungen wollen das nicht mehr", sagt Habermann. Außerdem gäbe es bei Kalbfleisch ein Ost-West-Gefälle. „Die, die noch Kalbfleisch essen, sind im Wiener Raum und gehören eher zu älteren Generation." Heimisches Kalbfleisch sei deshalb auch schwierig zu bekommen. „In der Gastronomie kommt fast 90 Prozent des Kalbfleischs aus Holland." Neben dem Jungstier gibt es auch noch die Kategorie Jungrind (zwischen acht und zwölf Monaten), die allerdings nur über zwei Bio-Eigenmarken (Rewe, Hofer) vertrieben werden. Generell liege der Bio-Anteil bei Rindfleisch zwischen drei und fünf Prozent.

Während vor 15 Jahren „einfach nur Rindfleisch gekauft wurde", wird heute schon viel mehr differenziert. „Die, die sich damit befassen, legen auch Wert auf eine Marmorierung des Fleischs und dass es am besten vier Wochen lang reifen konnte", sagt Habermann. Üblich seien hingegen zehn Tage Reifung, der Fleischexperte empfiehlt mindestens 14 Tage. Während die Nachfrage nach Steaks und Faschiertem (Stichwort Burger) stark gestiegen sei, sinkt jene nach Siede- oder Bratenfleisch. Alles, was schnell zuzubereiten ist, verkaufe sich derzeit gut. ////

Self-Services
Die Presse
Verwalten Sie Ihr Abo jederzeit bequem und unkompliziert.
DiePresse.com/aboservice

Jetzt App laden

VGN
Sie sparen* bis zu 59%
FÜR ENTSCHEIDER: DAS INVESTMENT-ABO
1 Jahr* profil oder trend + € 60 Startguthaben für Own Austria

**1 Jahr* profil**
+ € 60 Startguthaben für Own Austria **nur € 119,90**
*Aktionsnr.: 1754608*

**1 Jahr* trend**
+ € 60 Startguthaben für Own Austria **nur € 105,90**
*Aktionsnr.: 1754605*

**Was ist Own Austria?**
- Sinnvoller Vermögensaufbau für alle
- Mitverdienen an 250 Top-Unternehmen
- Für Österreicher gemacht
- Fondssparen ab 30 Euro monatlich
- Einfach und ohne Bindung

**Alle Details auf www.ownaustria.at**

OWN AUSTRIA Verdien' an Deinem Alltag!

**Mit Aktions-Nummer bestellen: 01/95 55 100**
**profil.at/ownaustria • trend.at/ownaustria**

Mit Own Austria investieren Sie in einen Investmentfonds, den Own Austria Standortfonds. Der Fonds enthält Anteile an börsennotierten Unternehmen und weist daher erhöhte Volatilität auf. Bitte nehmen Sie sich Zeit, um die Chancen und Risiken zu verstehen und lesen Sie jedenfalls die „Wesentlichen Anlegerinformationen" und den Prospekt. Sie finden diese unter www.ownaustria.at/rechtliche-dokumente.

Um Own Austria Kunde werden zu können, müssen Sie Voraussetzungen erfüllen (Wohnsitz in Österreich, Volljährigkeit, etc.). Sie finden diese auf profil.at/ownaustria bzw. trend.at/ownaustria. Sollten Sie nicht alle Voraussetzungen erfüllen, können Sie die Prämie nicht in Anspruch nehmen. Es gibt keine Ersatzprämie. Die Kosten für Own Austria betragen weniger als 1 Prozent des veranlagten Betrags pro Jahr. Eine Kündigung von Own Austria hat keine Auswirkungen auf Ihr Abo und vice versa.

*Wenn ich mich nicht 3 Hefte vor Ende meines Abonnements schriftlich melde, möchte ich das gewünschte Magazin zu den jeweils gültigen Bedingungen für Jahresabonnenten weiterbeziehen. Ersparnis bezieht sich auf den Einzelkauf. Angebot ist nicht auf bestehende Abos anrechenbar. Die Zusendung des Gutscheincodes erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang (zzgl. 3,- Euro Versandspesen), solange der Vorrat reicht. Bitte prüfen Sie den Inhalt bei Empfang. Angebot gültig bis 30.09.2018. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.
Ich erteile hiermit meine Einwilligung, dass die von mir angegebenen personenbezogenen Daten (Name, Titel, Anschrift, E-Mail-Adresse, Telefonnummer, Geburtsdatum, Fotos) oder die während der Geschäftsbeziehung anfallenden Daten von der Verlagsgruppe News GmbH (FN133971v), der news networld internetservice GmbH (FN205118w) und der Verlagsgruppe News Medienservice GmbH (FN182281k) zum Zweck der Kontaktaufnahme für Werbung für deren Waren und Dienstleistungen, sowie für Abo-, und Sonderwerbeaktionen, gespeichert und verarbeitet sowie an Adressverlage und Direktmarketingunternehmen gemäß §151 GewO zum Listbroking und zum Versand von Werbemitteln übermittelt werden. Ich bin damit einverstanden, zu den vorgenannten Zwecken von den namentlich genannten Unternehmen per Post, per E-Mail oder per Telefon kontaktiert zu werden. Ich kann jederzeit per E-Mail an die Adresse datenschutz@vgn.at meiner Datenverarbeitung widersprechen oder die erteilte Einwilligung widerrufen. Nähere Informationen zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten erhalte ich in der Datenschutzerklärung, abrufbar unter www.vgn.at/Datenschutzpolicy.