



AN DER FEUER- PLATTE

Fleisch bewusst
genießen

Wenn Mann Fleisch isst, trifft er nicht nur eine kulinarische Entscheidung. Schließlich nimmt er den Tod eines Tieres in Kauf, vielleicht sogar die Tatsache, dass es vorher gelitten hat. Deshalb ist die Entscheidung für das Fleischessen auch eine ethische. Manche denken lieber nicht darüber nach. Andere verzichten ganz darauf, Fleisch zu essen. Wir haben uns für den Mittelweg entschieden. Wir lieben hochwertiges und gut zubereitetes Fleisch. Gerade deshalb ist es uns wichtig, dass das Tier, von dem das Fleisch stammt, gut gelebt hat, wertschätzend behandelt wurde und irgendwann auch möglichst schmerzlos und stressfrei gestorben ist. Und hier hat einer aus unserer Männerrunde Benjamin Althainz ins Spiel gebracht – ein Rinderzüchter und Direktfleischvermarkter, der zehn Kilometer entfernt diesen Ansatz mit Leidenschaft und Erfolg seit vielen Jahren lebt. Der Name seines Unternehmens ist dabei die perfekte Zusammenfassung von dem, was wir damals – letzten Sommer – an der Feuerplatte und kürzlich bei ihm auf dem Hof erlebt haben: eine echte „Beef Sensation“!

EIN FEST FÜR MAGEN & AUGEN

Das Setting konnte damals kaum besser sein: traumhaftes Juni-Wetter und abends das EM-Vorrunden-Spiel Deutschland gegen Portugal. Los ging's bereits am Nachmittag mit dem gemeinsamen Schnippeln, Vorbereiten und Fachsimpeln. Und mit Benny, der persönlich vorbeikam, um uns Männern seine Geschichte zu erzählen und Tipps zu geben. Und der uns eine große Kühlbox voller Premium-Fleisch seiner Wagyu-Rinder mitgebracht hat, mit diversen unterschiedlichen Fleisch-Cuts (Zuschnitten) zum Testen. Ein Fest für die Augen! Und ein guter Teil davon ist später dann auf der Feuerplatte und in unseren Mägen gelandet ...



Ergänzend zu diesem unbestrittenen Hauptact gab's noch ein ansprechendes kulinarisches Rahmenprogramm mit einem erfrischenden Sommersalat mit gegrilltem grünem Spargel, gerösteten Pinienkernen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Feta-Käse und Blattsalat. Dazu angebratene Kartoffelscheiben mit kleingehackten Chili-Schoten, Knoblauchzehen und Zwiebeln (kleiner Tipp: Die Zwiebeln mit etwas Honig anbraten – sorgt für ein echtes Geschmackserlebnis!). Zum Abschluss dann ein flambiertes Früchte-Eis-Crêpes-Dessert.

AN DER FEUERPLATTE HAT JEDER ETWAS ZU TUN

Das Schöne am Feuerplatten-Grillen ist nicht nur das Ergebnis, sondern auch der Weg dorthin. Die Arbeit wird gemeinsam erledigt. So hat man Zeit zum Reden. Später steht man um die runde, heiße Stahlplatte. Und während man in der Mitte auf dem Steak-Einlegerost direkt über dem offenen Feuer das Fleisch kurz scharf anbrät und es dann zum schonenden Durchgaren nach außen auf die Feuerplatte schiebt, brutzeln und köcheln auf den anderen Temperaturbereichen der Feuerplatte die restlichen Zutaten. Jeder hat etwas zu tun. Und es wird gemeinsam getestet, abgeschmeckt und Neues ausprobiert.

Einige Stunden später – glücklich und gesättigt, mit einem kühlen Bier in der Hand, unter freiem Himmel, mit guten Freunden und langen Gesprächen am offenen Feuer – wurde unser schönes Männererlebnis dann mit einem verdienten und sehenswerten 4:2 für Deutschland gekrönt! >

Gofi Müller (50) ist freischaffender Künstler, Autor, Musiker und erfolgreicher Podcaster aus Marburg. **Andreas Frick** alias Frixe (50) lebt bei Marburg, ist selbstständiger Grafikdesigner und Konzepter und zusammen mit seinem Schwager **Jens Heise** Gründer von FIRE-ZEUG.

»GEMEINSAM
SCHNIPPELN, VORBEREITEN
UND FACHSIMPELN.«

FIRE-ZEUG

Grillen an der Feuerplatte ist ein einzigartiges Wir-Erlebnis für alle, die sich Zeit nehmen und Lust haben, zu experimentieren, gute Gespräche schätzen und gerne lecker essen. Hier findet ihr viele Tipps und Zubehör: www.fire-zeug.de

TIPPS

zum Grillen von Rindfleisch

DAS RICHTIGE FLEISCH. Spart nicht an der Fleischqualität und kauft es am besten bei einem regionalen Anbieter eures Vertrauens und mit gutem Gewissen! Weniger ist mehr. Und lasst euch inspirieren von den zahlreichen Cuts/Zuschnitten mit ganz unterschiedlichen Geschmacksnoten und Zubereitungsmethoden.

DIE RICHTIGE HITZE. Für das Grillen von Rindfleisch braucht man mehr Hitze als für andere Fleischsorten. Optimal ist eine Plattentemperatur im inneren Bereich von 230-290 °C.

DIE RICHTIGE VORBEREITUNG. Das Fleisch sollte etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden, damit dieses Zimmertemperatur annehmen kann. Dann braucht es eigentlich nur noch Salz und Pfeffer. Damit würzt man das Fleisch allerdings erst während oder nach dem Grillen, damit das Salz dem Fleisch keine Feuchtigkeit entzieht und der Pfeffer nicht beim Grillen verbrennt. Neben dieser reinen Variante gibt es eine Vielzahl an alternativen Zubereitungsmethoden. Beispielsweise indem man das Fleisch über Nacht im Kühlschrank in einer Gewürzmarinade einlegt. Am einfachsten funktioniert das mit Hilfe eines Gefrierbeutels.

DAS OPTIMALE GRILLEN. Um ein saftiges Steak perfekt auf den Punkt zu grillen, kommt das große Plus einer Feuerplatte zum Tragen: die unterschiedlichen Temperaturzonen zum direkten und indirekten Grillen. Zuerst wird das Steak für kurze Zeit direkt über dem Feuer scharf auf beiden Seiten angebraten. Das sorgt für herrliche Röstaromen, die Fleischporen schließen sich und ein schönes Branding entsteht. Dann schiebt man das Steak auf der Feuerplatte etwas nach außen und lässt dieses schonend bis zum gewünschten Gargrad ziehen. Für viele Rindfleisch-Cuts liegt die Kerntemperatur für die von uns bevorzugte Medium-rare-Variante (das aufgeschnittene Fleisch ist dann rosa und saftig) bei 48-54 °C.

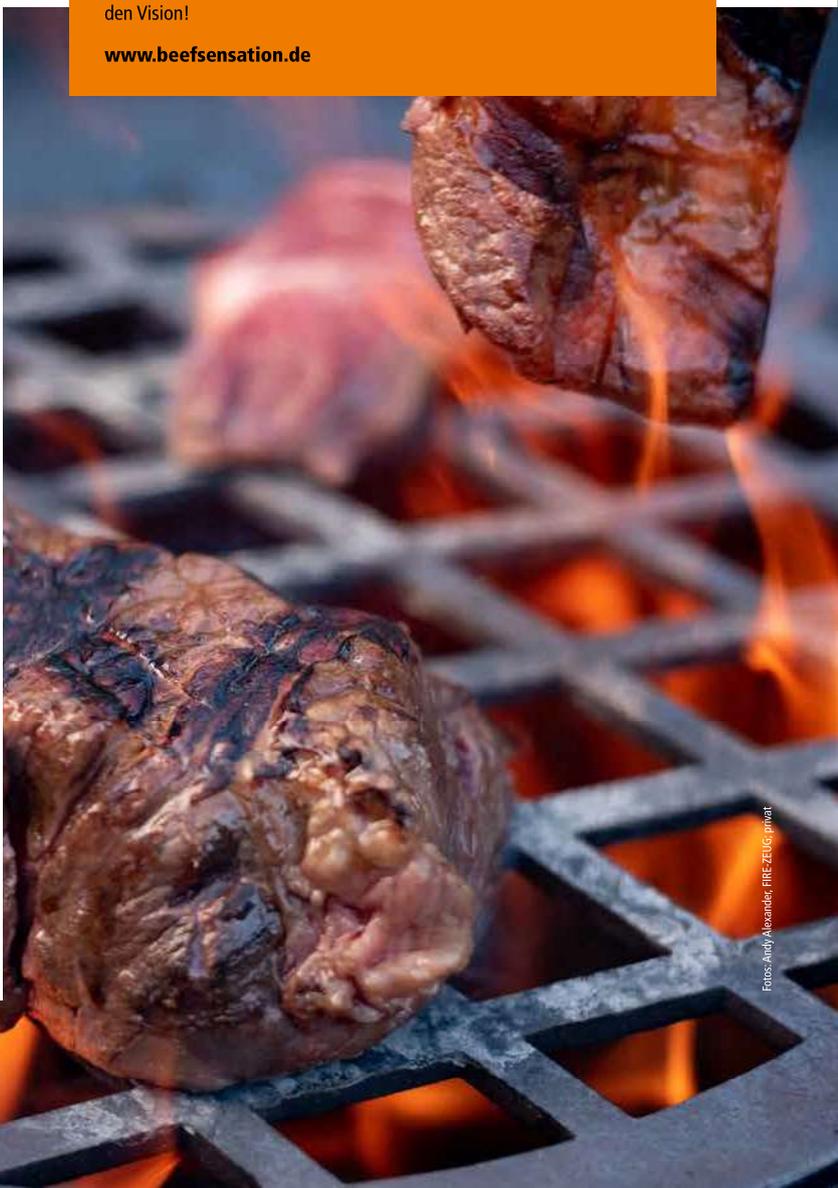
DAS FINISH. Zum Abschluss lässt man das Fleisch noch zwei Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann könnt ihr es in dünne Scheiben aufschneiden und mit grobem/flockigem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Geschmacklich und optisch ein Genuss!



BEEF SENSATION

Benjamin Althainz ist ein Vollblut-Landwirt am Rande des Burgwalds in Bracht, mit einer beeindruckenden Lebensgeschichte, voller Leidenschaft und Wertschätzung für seine Tiere. Davon konnten wir uns kürzlich auf seinem Hof selbst überzeugen. Benny hat bereits in jungen Jahren den Milchbauernhof seiner Eltern übernommen. Zwar liebte er die Arbeit und war schon immer leidenschaftlich gerne Landwirt. Doch um einigermaßen rentabel wirtschaften zu können, blieb ihm eigentlich nichts anderes übrig, als den Bestand der Tiere immer weiter aufzustocken und den Ertrag immer weiter zu maximieren. Die Gewinnmarge war trotzdem zu gering. Vor etwa neun Jahren hat er beschlossen, das zu ändern. Er wollte nicht mehr auf eine wertschätzende Haltung seiner Tiere verzichten. Er sattelte um auf die Zucht teurer Rinderrassen wie z. B. Wagyu-Rinder und gründete 2017 BEEF SENSATION. Er begann, Fleisch anzubieten, das höchsten Ansprüchen genügt, das aber auch seinen Preis hat. Benny findet, dass es besser ist, wenig Fleisch zu essen – dieses aber dafür mit einer hervorragenden Qualität. Von der Aufzucht über eine liebevolle Haltung bis zur möglichst stressfreien Schlachtung, Verarbeitung, Dry Aged-Veredelung sowie dem Verkauf, Tastings und Kochkursen – alles passiert direkt auf seinem Hof! Das ist gut für Tier und Mensch, gut für die Ökobilanz (durch die wegfallenden Transportwege) und gut für die Qualität des Fleisches. Eine einzigartige und moderne Geschäftsidee – und eine tolle Erfolgsgeschichte. Wir waren wirklich beeindruckt! Nicht nur von dem großartigen Ergebnis in Form seiner Fleischprodukte, sondern besonders von ihm und seiner ansteckenden Vision!

www.beefsensation.de



Fotos: Andy Alexander, FIRE-ZUG, privat