

Eurogast-Metzgermeister geben Tipps für die Grillsaison:

So wird das Steak zum Gaumengenuss für die Gäste

Die Sommersaison und damit die Hochzeit des Grillens sind offiziell eröffnet. Ob Kotelett, Huhn oder das klassische Steak – nur durch die richtige Fleischqualität kommt jeder Gourmet auf seine Kosten. Die Eurogast Metzgermeister verraten, was bei ihnen auf den Rost kommt und worauf es ankommt.



Immer mehr greifen die Österreicher im Restaurant oder im Gasthaus zum qualitativeren Rindfleisch, das zeigt die Statistik. Der österreichische Pro-Kopf-Verbrauch an Rind- und Kalbfleisch liegt bei 12 kg pro Jahr¹, die Tendenz ist hier jährlich steigend. „Nicht umsonst wird in der Gastronomie die Hälfte der Wertschöpfung mit Rindfleisch erzielt“, erklärt

Susanna Berner, Geschäftsführung Eurogast Österreich. Gerade im Sommer ist das gegrillte Rindfleisch in Form eines Steaks besonders beliebt. „Früher habe ich den Köchen ein Loch in den Bauch gefragt. Heute gebe ich über die richtige Zubereitung Auskunft. Man kann die ersten Stücke beim Grillen vermurksen und aus scheinbar unedlen Teilen hervorragende Gerichte zaubern. Man muss nur wissen wie!“, so Franz Daum, gelernter Metzger bei Eurogast Landmarkt in Liezen.

¹ Pro-Kopf-Verbrauch aus 2016, nur menschlicher Verzehr, Statistik Austria, AMA-Marketing.



Damit Steak-Liebhaber in Ekstase geraten, braucht es heute ein wenig mehr als nur gute Fleischqualität und die perfekte Glut. *„Am Anfang einer jeden Grillparty steht die Auswahl des Fleisches. Während der Zuschnitt wie T-Bone, Rib-Eye oder Filet Geschmacksache sind, sollte es gut abgehangen und nicht zu dünn geschnitten sein. Ab zwei Zentimeter sind die Voraussetzungen gut, dass das Steak saftig wird.“*, erklärt Metzgermeister und Fleischsommelier Reinhard Amon von Eurogast Grissemann.



Wie bei vielen Dingen gilt auch hier: Gut Steak braucht Weile und das schon vor dem Grillen.

So sollte das Fleisch mindestens eine Stunde vor der Zubereitung auf Raumtemperatur gebracht werden. Auch auf dem Grill darf es bei wenig Hitze schonend gegart werden. Ebenso wichtig wie die Zeit über dem Feuer sind ein paar Minuten Ruhezeit vor dem Anrichten. So kann das Fleisch die Aromen voll entfalten bevor es

auf den Teller kommt. *„Gibt man vor dem Grillen in Wasser eingelegte Kräuter wie Thymian oder Rosmarin direkt in die Glut, entsteht ein subtiler, würziger Geschmack“*, verrät Amon abschließend.

Qualität hat viele Kriterien



Um beim Kauf auch das richtige Premiumsteak zu finden, sollten einige Hinweise beachtet werden. Eurogast hat dazu vier österreichweit einzigartige Rindfleischstandards für die Gastronomie definiert. Unermesslich ist eine einheitliche Rindfleischqualität aus regionaler und internationaler Herkunft. Das Fleisch muss

mindestens 20 Tage reifen und der Fettanteil und die Marmorierung sind zu beachten. Damit das Grillvergnügen für die Gäste perfekt wird, gehen die Eurogast Fleischermeister außerdem sehr gerne auf die individuellen Wünsche der Kunden ein und sorgen für den richtigen Schnitt. *„Die Feinzerlegung, Reifung und Lagerung erfordern höchste Sorgfalt und Know-how. Ganz nach Kundenwunsch wird das Rindfleisch vorbereitet und kann am nächsten Tag bereits geliefert werden“*, erklärt Susanna Berner.

Rückfragehinweise für die Medien:

Mag. Daniela Strasser

mailto: daniela.strasser@reichlundpartner.com

Mobil: +43 (0) 664 8284 083

Alle Bilder: Eurogast, Abdruck honorarfrei**Die aktuellen Presseunterlagen und weitere Pressebilder finden Sie unter:**<http://pressecenter.reichlundpartner.com>