



FLORIAN CMYRAL

MEIN DRY AGED BEEF

Der Wiener
Haubenchef **Florian
Cmyral** hat gemeinsam
mit Wiesbauer-Gourmet
eine Fleischrarität
wiederentdeckt: das
Dry Aged Beef. Hier
verrät er das Geheimnis
rund um dieses
besondere Steak.

Das Salut am Wiener Wildpretmarkt ist eines jener Restaurants, bei dem den Gast hinter der Tür eine andere Welt erwartet. Eine bessere. Nichts von der Hektik draußen auf der Straße ist spürbar. Hier hat das Genießertum Hochkonjunktur. Es ist also kein Zufall, dass ausgerechnet Inhaber und Haubenchef Florian Cmyral (38), halb Franzose, halb Österreicher, sich für ein besonderes Stück Fleisch begeisterte, das Ernst Stocker, Geschäftsführer des Unternehmens Wiesbauer-Gourmet, wiederentdeckt hat und nach dem bereits die gesamte Kochbranche giert: das Dry Aged Beef.



Ein Duo, das für Fleischqualität steht: Florian Cmyral und Ernst Stocker.

„Wir reifen ganze Englische ohne Filet je nach Wunsch drei bis sechs Wochen. Geliefert werden Prime Rib mit Knochen, sauber zugeschnitten, damit der Koch schöne Schnitten mit Knochen schneiden kann. Das Beiried wird ausgelöst ohne Knochen geliefert“, erklärt Stocker. Für die Köche ein Highlight, wie Florian Cmyral bestätigt, der bei der Entwicklung maßgeblich beteiligt

Früher wurde das Rindfleisch am Knochen abgehängt. Aus Kostengründen wird heute die Fleischreifung unter Vakuum durchgeführt. Für den besonderen Steagenuss jedoch und bei bestimmten Teilstücken ist die Fleischreifung im Stück mit Knochen das Nonplusultra. „Sofern man eben das richtige Rohmaterial verwendet“, wie Cmyral ergänzt.

rot, zart, feinfasrig und saftig“, erklärt Stocker. „Der Geschmack ist tatsächlich eine Wucht“, bestätigt Cmyral, der sich in den vergangenen Wochen intensiv mit dem Dry Aged Beef auseinandergesetzt hat. „Man muss dieses Produkt mit viel Aufmerksamkeit behandeln und behutsam damit umgehen. Man soll es keinen Temperaturschocks aussetzen. So entfaltet es seinen ganzen Geschmack.“ Das einzigartige Ambiente des Salut tut sein Übriges zu diesem ganz besonderen Genuss.

Durch den **Flüssigkeitsverlust** entsteht ein einzigartiger, intensiver **Fleischgeschmack**.

war. „Mein Vater, der das Salut bis vor acht Jahren führte, hatte die am Knochen gebratene Hochrippe 20 Jahre lang auf der Karte. Um so ein Fleisch anbieten zu können, brauchst du einen Metzger mit Know-how, der die Qualität der zu reifenden Stücke aussucht.“

Das Fleisch wird sozusagen trocken gereift. Durch den Flüssigkeitsverlust entsteht ein einzigartiger, intensiver Fleischgeschmack und es wird wunderbar weich und zart. Das Fleisch stammt von Kalbinnen. „Das sind junge, weibliche Rinder, die noch keine Kälber geboren haben. Ihr Fleisch ist kräftig,



kontakt

Restaurant Salut
Wildpretmarkt 3
A-1010 Wien
Tel.: +43 (0)1/533 13 22
www.restaurant-salut.at
kontakt@restaurant-salut.at

Wiesbauer[®]

GOURMET

DAS GASTRO UNTERNEHMEN VON WIESBAUER

GUTE KÜCHE BRAUCHT
BESTE QUALITÄT

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH • office@wiesbauer-gourmet.at • www.wiesbauer-gourmet.at