

„Die Krönung ist das Filet“

Neuland-Fleischermeister Jens-Uwe Büniger gibt Tipps für den richtigen Umgang mit den verschiedenen Steakvarianten

Berliner Morgenpost Welches sind die besten Stücke zum Kurzbraten? Normalverbraucher verlieren schnell den Überblick ... **Jens-Uwe Büniger** In der Regel nimmt man Rind, wobei zur Grillsaison auch ein gut durchwachsendes Stück Schweinefleisch oder auch Lamm zu empfehlen sind. Am preiswertesten beim Rind sind Hüftsteaks aus der Keule, dann kommt das aus Rumpsteak aus dem Rücken mit dünnem Fettrand, dann Fleisch aus der Hohen Rippe, mit Knochen. Das herausgelöste Stück ist das marmorierte Entrecôte oder auch Ribeye genannt. Die Krönung ist das Filet.



Worauf sollte man beim Steakkauftipps?

Wichtig ist, dass das Fleisch gut abgehangen ist. In der Regel sollte das mindestens zwei Wochen sein, bei Filet auch vier. Das bedeutet

Fleischermeister Jens-Uwe Büniger einen Gewichtsverlust von bis zu einem Fünftel, der sich natürlich im Preis niederschlägt. Heute weiß eigentlich jeder, worauf es ankommt. Wir von Neuland verkaufen nur Fleisch von artgerecht gezüchteten Tieren, die außer-

dem keine langen Transportwege zum Schlachthof hinter sich haben.

Ist dieser Vorsatz auch bei Billigangeboten durchzuhalten?

Jeder weiß, nein. Dieses Fleisch wird massenindustriell hergestellt, und kann nur frisch vom Schlachthof in die Fleischtheke kommen. Sonst lassen sich Preise von unter 15 Euro das Kilo Rindersteak nicht realisieren. Bei uns kostet das Fleisch mindestens das Doppelte, aber dafür stimmt die Qualität. Für ein Kilo Rinderfilet zahlen Neuland-Kunden 55 Euro. Man muss wissen, das Filet gerade ein Prozent des

Lebendgewichtes der Rinder ausmacht.

Was ist sonst noch wichtig?

Verbraucher sollten darauf achten, dass ihre Steaks mit scharfem Messer gerade geschnitten werden. Die Scheiben sollten mindestens drei Zertimeter dick sein. Am besten ist trocken gereiftes Fleisch. Steaks aus Argentinien reifen vakuumiert auf dem 10.000 Kilometer weiten Weg zu uns. Trotzdem ist die Qualität gut, weil die Tiere artgerecht aufwachsen.

Fleischerei Büniger, Westfälische Straße 53, Wilmsdorf ☎ 891 64 32, Mo-Fr 8-19, Sa 8-14 Uhr

Моро 3,7