

# Fleisch

## Geschmackvolles Abhängen

**Reifeschränke sind in. Die afz hat nachgefragt, worauf es bei der Anschaffung ankommt.**

SYBILLE ROEMER

**D**ry Aged ist ein Begriff, der in den vergangenen Jahren nicht zuletzt durch die neu entfachte Grill-Leidenschaft der Deutschen weithin bekannt wurde. Das „trocken gealterte“ Fleisch, das wochenlang am tierischen Knochen reift, mag daher für so Manchen wie ein weiterer Marketing-Modebegriff aus der Genusswelt klingen, um mehr Steaks & Co. zu verkaufen. Doch die fachgerechte Lagerung und Reifung ist keine neue Erfindung. Sie ist seit jeher die beste Technik, um qualitativ hochwertiges (Rind-) Fleisch zu veredeln und zu perfektionieren.

### Mehr als nur Rind

Früher wurden ganze Tiere oder Teilstücke am Knochen abgehängt, doch: „In einem Reifeschrank können auch Lebensmittel wie Fleisch, Salami, Schinken und sogar Käse bei nachhaltigen und konstanten Bedingungen reifen“, erläutert Martin Schmidt, Abteilungsleiter Fleischereibedarf bei der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes (Zentrag eG). „Durch die konstanten Klimabedingungen werden Geschmack und Sensorik der Lebensmittel entsprechend verbessert.“

Der Reifeschrank sollte seiner Meinung nach in der Lage sein, eine konstante Luftfeuchtigkeit von etwa 85 Prozent zu halten. „Dies kann durch verschiedene Methoden ge-



**Hingucker: Reiferaum in der Landmetzgerei Zur Bernstadt im hessischen Schöffengrund. Foto: Aichinger**

währleistet werden: mit Wasseranschluss, mit Wassertank oder ohne zusätzliche Wasserquelle. Hier ist oft der Aufstellungsort mit seinen Gegebenheiten das entscheidende Kriterium für die Arbeitsweise des Geräts“, weiß Schmidt.

Die Temperatur bei der Reifung sollte demnach bei etwa 2 °C liegen:

„Hier sollte das Gerät über einen Einstellbereich von -1 bis +10 °C verfügen.“

Ob man in Reifeschränken Salzblöcke im sensorischen Bereich einsetzt, müsse jeder für sich entscheiden, da es hierzu keine Untersuchungen gebe. „Eine keimhemmende Wirkung des Salzes ist aber nicht

zu unterschätzen“, ist der Zentrag-Fleischexperte überzeugt.

Durch ihre Kompaktheit könnten Reifeschränke auch in den Verkaufsräumen an exponierter Stelle aufgestellt werden und so für entsprechende Kaufanreize von Dry Aged-Produkten sorgen. „Jedoch sollte ein Platz mit geringer Sonneneinstrahlung präferiert werden“, empfiehlt Schmidt.

### Handhabung und Hygiene

„Die Grundlagen für den Betrieb eines Reifeschranks sind eine perfekt funktionierende Technik und eine einwandfreie Hygiene“, stellt Christian Milk klar, Leiter Vertrieb Frische-Handwerk Nord/West bei Aichinger. Auch bei der (täglichen) Nutzung seien bestimmte Regeln zu befolgen: „Der Reifeschrank sollte so selten wie möglich geöffnet und ein Feuchteintrag durch das Einrichten eines klimakontrollierten Vorrums vermieden werden.“ Wichtig ist seiner Meinung nach, dass die Chargen dem erwartbaren Abverkauf entsprechen. „Grundsätzlich empfehlen wir, den Reifungsprozess in einem Reiferaum und die Präsentation in einem Verkaufsmöbel möglichst räumlich zu trennen“, berichtet Milk.

Ein Reifeschrank, der in den Laden integriert ist, lädt diesen mit sehr viel Kompetenz auf. „Deshalb sind eine entsprechende Platzierung und Inszenierung mit Licht empfehlenswert. Der Reifeschrank darf aber nicht nur Ausstellungsstück sein. Er ist vielmehr die Basis für ein aktives Storytelling. Es gilt, das Thema Trockenreifung authentisch zu leben. Die Kunde muss die Begeisterung für das Produkt spüren und wird es durch verstärkte Einkäufe honorieren“, ist der Ladenbau-Experte überzeugt.

### Unaufwändige Salzsteinoptik

„Das Thema Dry Aging ist schon lange kein bloßer Trend mehr, sondern hat einen Siegeszug durch Fachhandel und Küchen angetreten“, beobachtet Rainer Lutz, Geschäftsführer von bfm Ladenbau. Es gebe inzwischen eine große Auswahl, um Premium-Reife-Produkte perfekt in Szene zu setzen. „Neben Reifeschränken in verschiedenen Ausführungen sind es vor allem begehbare, individuelle Dry Aged-Kammern, die den Qualitätsprodukten zum großen Auftritt verhelfen“, weiß er.

„Langfristig gehen wir eher auf eine reine Salzsteinoptik und verringern das tatsächlich verbaute Salz. Wir arbeiten mit einer sehr hohen Luftfeuchtigkeit von mindestens 80 und bis über 90 Prozent sowie sehr niedrigen Temperaturen“, erläutert der Ladenbauer aus dem schwäbischen Lorch-Waldhausen.

Aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit, die in einer jeden Dry Aged-Kammer herrsche, werde die Salzwanne stark angegriffen und muss regelmäßig ausgetauscht werden. Verzichte man hingegen auf sie, verringere sich nicht nur der Reinigungsaufwand, sondern auch der Wartungsbedarf – und die Folgekosten entfallen komplett. „Die Qualität der Salzanreicherung der Luft ist bei unserer Methode gleich wie bei der herkömmlichen Salzwanne“, wirbt der bfm-Geschäftsführer. „Aber das System ist deutlich besser regulierbar.“ Die klassische Optik einer Salzwanne erreicht bfm Ladenbau demnach durch eine spezielle bedruckte Platte, die mit LEDs beleuchtet wird. | afz 33/2020

[www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)  
[www.bfm-ladenbau.de](http://www.bfm-ladenbau.de)  
[www.zentrag.de](http://www.zentrag.de)

ANZEIGE

## Ihr Erfolg ist unser Ziel!



Reifeschränke und begehbare Reifekammern für die perfekte Inszenierung Ihrer Premiumprodukte



bfm Ladenbau GmbH  
 Lorcher Straße 19  
 73547 Lorch  
 07172 92750-0  
[bfm-ladenbau.de](http://bfm-ladenbau.de)