Fleisch: „Tirol gegen den Rest der Welt“ in Buch

BUCH (red). Bei der Fa. Matty in Buch fand kürzlich ein Workshop der besonderen Art statt. Spitzenköche aus der Region waren eingeladen, mit Fleischsommelier Markus Mair „Tiroler Gluat“ ihr Wissen über heimische Spezialitäten zu erweitern. Unter dem Motto „Es muss nicht immer Rindfleisch aus Südamerika bzw. dem Ausland sein, denn auch Österreich bietet hervorragende Qualität in Sachen Beiried/Roastbeef“ trafen sich die Kulinarik-Profis bei Matty in Buch. Vorerst ging es an die Theorie inklusive Gruppenarbeiten und Ethik sowie Teilstückkunde, Special Cuts, Fleisch-Reifung etc. Anschließend gab es eine Blindverkostung von acht verschiedenen Steaks (Beiried und Roastbeef). Neben einheimischem Fleisch wurden auch Steaks aus Südamerika, Irland & Deutschland verbraten. Alle Teilnehmer bewerteten die Steaks nach drei Kriterien (Aroma/Geschmack, Zartheit & Saftigkeit), am Ende wurde der Gesamtsieger ermittelt. Zum Sieger wurde eine einheimische Kalbin gekürt, auf dem letzten Platz landete ein irischer Ochse. Die Mitarbeiter der Fa. Matty, Ing. Alexander Walser (Agrarmarketing Tirol) sowie Markus Mair erklärten einhellig, dass das heimische Fleisch auf jeden Fall den Vorzug bekommen muss. Die Regionalität wird zwar oft debattiert, jedoch wenig umgesetzt.

Die Qualität wurde genauestens überprüft. Foto: Haun