

Starre „56-°C-für-Medium“-Dogmen haben ausgedient. Mit der Dynamischen Kerntemperatur-Analyse zeigt der Wiener Fleischsommelier Ronny Paulusch, wie Cut, Reifung, Marmorierung und Fütterung die ideale Gartemperatur bestimmen – und liefert dafür praxistaugliche, wissenschaftlich fundierte Empfehlungen.



KERNTEMPERATUR NEU GEDACHT: WIE DIE DKA-METHODE DAS GAREN REVOLUTIONIERT

in Steak ist kein Zahlenrätsel. Und dennoch haben sich fixe Temperaturwerte in die Köpfe von Profis und Amateuren eingebrannt – 56 °C für Medium gilt vielerorts als unumstößliches Gesetz. Doch Fleisch ist längst nicht mehr das von früher. Mit der Dynamischen Kerntemperatur-Analyse (DKA) stellt der Wiener Fleischsommelier Ronny Paulusch ein praxisnahes Konzept vor, das wissenschaftliche Erkenntnisse mit kulinarischer Präzision verbindet – und zur IFFA 2025 als Fachdossier vorgestellt wurde.

Zwischen Lehrbuch und Reifeschrank

„Medium ist nicht immer 56 °C“ – diese provokante Aussage prangt über einem Steak mit Thermometer und bringt auf den Punkt, was viele Praktiker zwar fühlen, aber selten aussprechen: Die alten Kerntemperaturwerte greifen zu kurz. Zu starr, zu pauschal – und zu wenig angepasst an die neue Realität der Fleischqualität. Ronny Paulusch, Diplom-Fleischsommelier und Geschäftsführer der M.E.A.T. GmbH, stellt mit der DKA-Methode ein Modell vor, das diesen Denkfehler konsequent auflöst.

Die klassische Temperaturlernlehre stammt aus einer Zeit, in der Reifung, Rassevielfalt und Marmorierung kaum Einfluss auf die Zubereitung hatten. Paulusch sieht darin ein Problem: „Fleisch hat sich weiterentwickelt – unsere Temperaturtabellen nicht.“ Wer heute mit Wagyu, Dry Aged Beef oder grasgefüttertem Jungbullen arbeitet, könne mit Einheitswerten nicht das volle Potenzial herausholen.

Was ist die DKA?

Die Dynamische Kerntemperatur-Analyse betrachtet jedes Fleischstück als thermodynamisches Individuum. Statt fixen Zahlen folgt sie dem Prinzip: Struktur schlägt Standard. Berücksichtigt werden Fasergröße, Wassergehalt, Marmorierung, Reifegrad, Tierkategorie und Fütterung. Das Ziel: saftigeres, zarteres, aromatischeres Fleisch – mit exakt der richtigen Energie. Gereiftes Fleisch braucht weniger Hitze, grobfaseriges mehr. Hochmarmoriertes verzeiht mehr, feinfaseriges weniger.

Ein Filet ist eben kein Flanksteak. Und ein acht Wochen Dry Aged Ribeye reagiert thermisch völlig anders als ein frisches Rumpsteak vom Jungbullen. Die

Ein Filet ist eben kein Flanksteak. Und ein acht Wochen Dry Aged Ribeye reagiert thermisch völlig anders als ein frisches Rumpsteak vom Jungbullen. Die

DKA übersetzt diese Unterschiede in präzise Temperatur-Empfehlungen – nicht aus dem Bauch heraus, sondern auf Basis fundierter physikalischer Modelle.

Warum das wichtig ist

In der Praxis heißt das: Wer weiter mit starren Werten arbeitet, läuft Gefahr, feines Fleisch zu übergaren oder grobes Fleisch zäh zu servieren. Das Fachdossier liefert klare Tabellen, differenziert nach Cut, Reifegrad und Fleischartyp. Ein Ribeye Medium? Vielleicht bei 54 °C. Ein gereiftes Bavette? Eher bei 52 °C. Und ein Filet? Unter Umständen schon bei 48 °C perfekt.

Für Paulusch ist das mehr als Theorie: „Was früher Gefühl war, wird durch die DKA zur Methode.“ Genau das macht das Konzept so relevant für Profis aus Fleischverarbeitung, Gastronomie und kulinarischer Ausbildung.

Lernen, anwenden, schmecken

Die DKA ist nicht nur ein System für Tabellen, sondern für Schulung. Paulusch bietet praxisnahe Fortbildungen an – direkt im Betrieb oder digital. Ziel ist ein tieferes Verständnis für thermische Eigenschaften, bessere Beratung an der Theke und präzisere Ergebnisse in der Küche.

„Gutes Fleisch verdient mehr als eine Durchschnittstemperatur“, sagt Paulusch. „Es verdient die richtige – für genau dieses Stück.“

Ein Konzept mit Zukunft

Gerade jetzt sei der richtige Zeitpunkt, über die DKA zu sprechen, betont Paulusch: „In Zeiten, in denen das Handwerk oft unter Preis- und Effizienzdruck gerät, ist es umso wichtiger, echte Fleischkompetenz sichtbar zu machen – und sie in klare, nachvollziehbare Systeme zu bringen. Genau das versucht die DKA: nicht noch mehr Theorie, sondern eine Methode, die in der Praxis funktioniert und die Qualität dorthin zurückbringt, wo sie hingehört – ins Zentrum.“

”

In Zeiten, in denen das Handwerk oft unter Druck gerät, ist es umso wichtiger, echte Fleischkompetenz sichtbar zu machen. “

Fleischersommelier **Ronny Paulusch** über den Unterschied, den nur Handwerk macht.

Ein weiterer Schritt: Die DKA ist inzwischen auch als Wortmarke offiziell eingetragen. „Dabei geht es weniger um den Schutzanspruch, sondern vielmehr darum zu zeigen, dass es sich um ein strukturiertes, nachhaltiges Konzept handelt, das ich gezielt weiterentwickle – für künftige Fachkommunikation, Schulungen und eine perspektivisch internationale Lizenzierung.“

Interview mit Ronny Paulusch zur DKA-Methode

Was die DKA im Alltag bedeutet, wo ihre Grenzen liegen und wie sie Ausbildung und Betrieb verändert – darüber haben wir mit ihrem Begründer gesprochen. Im folgenden Interview erklärt Ronny Paulusch, warum „Medium“ kein fixer Wert ist, welche Cuts besonders profitieren und wie die Methode in der Praxis angewendet wird.

Wie entstand die Idee zur DKA – war es ein einzelner Moment oder ein langer Prozess?

Ronny Paulusch: „Die Entstehung der DKA war ein längerer Prozess über mehrere Jahre. Ich habe in meinen Kursen stets die Kerntemperatur als verlässliches Kriterium vermittelt – auch aus Respekt gegenüber dem Tier. Doch mit der Zeit wurde mir klar: Die Ergebnisse variieren zu

stark, um an festen Werten festzuhalten. Mal waren 54 °C perfekt, mal zu viel, mal zu wenig. Die Idee, daraus ein strukturiertes Dossier zu machen, kam dann recht spontan – aber das Wissen dafür war schon lange da.“

Welche Reaktionen erhalten Sie auf die provokante Aussage „Medium ist nicht immer 56 °C“ – eher Zustimmung oder Skepsis?

„Erstaunlich viele reagieren mit Zustimmung – gerade jene, die sich intensiv mit Fleischzubereitung befassen. Ich würde sagen: 80 % hatten ähnliche Erfahrungen, konnten sie sich aber nie richtig erklären. Ich habe nichts neu erfunden – nur strukturiert, was viele längst gespürt haben. Manche reagieren auch mit Verwunderung oder Überraschung, weil sie merken: Da ist etwas dran – sie haben es bisher nur nicht hinterfragt.“

Gibt es Cuts oder Fleischsorten, bei denen die DKA besonders große Unterschiede macht?

„Absolut. Besonders deutlich wird es bei grobfaserigen Cuts wie Skirt, Flank oder Hanging Tender. Diese Stücke bestehen aus großkalibrigen Muskelfasern und enthalten deutlich mehr intrafibrillären Fleischsaft – was sie besonders sensibel für

zu niedrige oder zu hohe Zieltemperaturen macht. Was bei klassischen Tabellen mit 56 °C als „Medium“ gilt, liegt bei diesen Stücken realistisch eher bei 62–64 °C – je nach Reifung und Fütterung. Auch bei sehr feinfaserigen Cuts wie Filet oder Teres Major zeigt sich, dass schon eine Differenz von 2–4 °C den entscheidenden Unterschied machen kann – nur eben in die andere Richtung.“

Wie lässt sich die DKA in einem Metzgerei-Alltag oder Gastronomiebetrieb konkret anwenden – ohne Mehraufwand?

„Der praktische Aufwand ist derselbe wie bisher: Kerntemperaturfühler rein – fertig. Nur die Zieltemperatur ändert sich. Ein gewisser initialer Mehraufwand liegt in der Schulung – aber genau hier entsteht auch Differenzierung: in der Beratung, in der Zubereitung und im Storytelling. Fleischsommeliers und Fachkräfte können sich hier klar positionieren und den Kunden zeigen, dass es um echtes Verständnis geht – nicht um Tabellenwissen.“

Was halten Sie von Sous-vide-Gartabellen – passen die zur DKA oder stehen sie im Widerspruch?

„Ich sehe sie nicht als Wider-

Medium ist nicht immer 56°C!



Dynamische Kerntemperatur-Analyse (DKA)

Kontakt für Schulung & Beratung:
Dipl. Fleischsommelier
Ronny Paulusch,
M.E.A.T. GmbH, Wien



E-Mail:
r.paulusch@gmail.com
Tel.: +43(0) 660/548 74 01

spruch, aber als deutlich zu kurz gegriffen. Das Sous-vide-Verfahren wurde über Jahre hinweg mit dem Versprechen vermittelt, dass 56 °C gleich 56 °C sei – unabhängig davon, ob ein Stück eine, zwei oder drei Stunden im Wasserbad liegt. Doch diese Gleichsetzung blendet einen zentralen Aspekt aus: die Dauer der Temperatureinwirkung.

Besonders bei bindegewebsreichen Cuts wie Rinderbäckchen wird klar, dass es nicht allein auf das Erreichen einer Zieltemperatur ankommt, sondern auch darauf, wie lange diese Temperatur gehalten wird, um z. B. Kollagen in Gelatine umzuwandeln. Auch bei Sous-vide-Zubereitung ist es daher sinnvoll, das Fleisch im Vorfeld nach den Prinzipien der DKA zu analysieren – etwa hinsichtlich Struktur, Reifegrad und erwarteter Texturveränderung. Nur so lässt sich eine sinnvolle Temperatur-Zeit-Kombination wählen. Die DKA steht nicht im Gegen-

satz zum Sous-vide-Verfahren – sie ergänzt es dort, wo es bislang zu pauschal gehandhabt wurde.“

Wie haben sich Reifung und Rinderrassen in den letzten zehn Jahren verändert – und wie reagiert die Branche darauf?

„In den letzten zehn Jahren hat ein deutliches Umdenken stattgefunden – zumindest dort, wo Handwerk und Fleischkompetenz noch eine tragende Rolle spielen. Bei den Rassen ist eine Rückbesinnung zu beobachten: weg vom anonymen „Standard-Rind“ hin zu klar definierter Genetik. Begriffe wie Färse, Ochse oder Kreuzungstypen werden wieder differenzierter verwendet – und zunehmend verknüpft mit Fragen zur Fütterung, Haltung und Reifung. Dass diese Faktoren die spätere Textur, Aromatik und Reifeigenschaften beeinflussen, ist vielen Betrieben bewusster denn je.

Technisch hat sich bei der

Reifung wenig verändert – Wet Aging dominiert nach wie vor. Doch das Bewusstsein dafür hat sich gewandelt. Dry Aging wird heute mit mehr Know-how, Hygienestandards und Produktverständnis betrieben als je zuvor. Im Handwerk nutzen viele diese Entwicklung zur Profilbildung – mit Storytelling, Transparenz und Substanz. In der Industrie hingegen bleibt es oft bei Etiketten: „Dry Aged“ nach nur 14 Tagen oder vage Begriffe wie „Wagyu Cross“ ohne nachvollziehbare Herkunft sind eher Marketing als Kompetenz. Die DKA liefert hier das präzise Werkzeug, um objektiv zu beurteilen, wie sich Rasse, Fütterung und Reifung tatsächlich auf die ideale Zubereitung auswirken.“

Wäre die DKA auch für die Ausbildung in Fach- und Berufsschulen relevant – wenn ja, wie?

„Unbedingt – und zwar nicht nur als Ergänzung, sondern als

Teil eines grundlegenden Umdenkens. Junge Menschen sollten von Beginn an lernen, Fleisch nicht nur nach Tabellenwerten zu beurteilen, sondern als vielschichtiges Produkt zu verstehen. Die DKA bietet dafür die ideale Grundlage: Sie fordert zur Auseinandersetzung mit Struktur, Reifung, Fütterung und Herkunft auf – und ermöglicht, Zubereitung nicht nur auswendig zu lernen, sondern wirklich zu begreifen. Am besten gelingt das durch praktische Übungen mit echten Fleischstücken, unterschiedlichen Reifestufen und bewusst gewählten Kerntemperaturabweichungen.“

Was sagen Sie jemandem, der behauptet, das sei „nur ein Trend für Gourmets“?

„Trends kommen und gehen – die DKA bleibt. Sie ist keine Mode, sondern die logische Folge aus Erfahrung, Praxisbeobachtung und Analyse. Wer sie belächelt, darf das tun. Wer sie versteht, wird seinen Gästen künftig nicht nur den Eisbecher mit Sahne servieren, sondern auch noch die Cocktaillirsche obendrauf.“

Wie reagieren internationale Kollegen – wird die DKA auch außerhalb Österreichs diskutiert?

„Definitiv – und das auf breiter Basis. Ob bei der World Butchers' Challenge in Paris, in meinen Kursen an der Fleischerschule Augsburg oder auf einer Facheinkursion nach Japan: Das Interesse war groß. Überall zeigte sich, dass diese Systematik überfällig war – nicht, weil sie eine Neuerfindung ist, sondern weil sie endlich klar strukturiert aufzeigt, was viele längst gespürt haben. Aktuell entwickle ich den DKA-Kurs mehrsprachig – mit einer Basis in Deutsch, erweitert um englische Module. Ziel ist es, die Inhalte international zugänglich zu machen und perspektivisch für eine länderübergreifende Lizenzierung bereitzustellen.“



Was ist Ihr Lieblingsstück Fleisch – und bei welcher Temperatur ist es für Sie perfekt?

„Mein Favorit ist ein Outside Skirt vom Wagyu-Rind – klassisch Wet Aged, für zwei bis drei Tage im Dry Ager nachgereift, um die typischen Wet-Age-No-

ten abzubauen und mehr Klarheit im Geruch zu erzielen. Dann scharf angebraten und bis 62–64 °C Kerntemperatur ziehen lassen – je nach Fettanteil und Fütterung. Für mich ein echtes Charakterstück mit Tiefe und Struktur – genau das, worum es bei der DKA geht.“ *Tanja Braune* ■

Die optimale Kerntemperatur nach Cut & Reifezustand

Cut	Struktur	Fettgehalt	Empfohlene Kerntemperatur (Medium)
Filet	Sehr fein	Niedrig	Frisch: 54–56 °C, Dry Aged: 48–52 °C
Ribeye	Mittel	Hoch	Frisch: 54–56 °C, Dry Aged: 50–54 °C
Flanksteak	Grob	Niedrig	Frisch: 58–60 °C, Gereift: 54–56 °C
Bavette	Mittel – Grob	Mittel	Frisch: 56–58 °C, Gereift: 52–54 °C
Skirt / Hanging Tender	Grob	Hoch	Frisch: 62–64 °C, Gereift: 60–62 °C
Prime Rib	Mittel – Grob	Hoch	Frisch: 54–56 °C, Dry Aged: 50–54 °C

Warum diese Unterschiede?

- Filet & Teres Major haben feine Fasern und benötigen niedrigere Temperaturen.
- Ribeye & Striploin sind gut marmoriert und profitieren von Dry Aging, das niedrigere Temperaturen ermöglicht.
- Flanksteak & Bavette haben grobe Fasern mit hohem Wassergehalt – sie benötigen eine höhere Temperatur, um ihre Zartheit zu entfalten.
- Short Rib & Prime Rib enthalten viel Bindegewebe, das nur bei langen Garzeiten und höheren Temperaturen in Gelatine umgewandelt wird.