

Reifen und Garen auf dem nächsten Level

Wie Kaizen-Aging und Dynamische Kerntemperatur-Analyse neue Maßstäbe setzen - und das nicht nur beim Wagyu. *Von Ronny Paulusch*

Wenn in der Fleischbranche über Edelteile gesprochen wird, fallen große Namen: Filet, Ribeye, Striploin, Tomahawk. Doch was diese Cuts am Ende auf dem Teller leisten, entscheidet sich nicht mit dem Messer, sondern im Zusammenspiel aus Physiologie, Reifung und präziser Zubereitung.

Für den Diplom-Fleischsommelier und Reifungsexperten Ronny Paulusch (M.E.A.T. GmbH) beginnt hier das eigentliche Handwerk - und vor allem die Wissenschaft. „Die reine Schnittführung definiert noch keine Spitzenqualität“, sagt Diplom-Fleischsommelier Paulusch. „Erst wenn man das Zusammenspiel aus Fasertyp, intramuskulärem Fett, Reifestatus und Garprozess versteht und steuert, wird aus einem Cut ein echtes Edelteilstück.“

Paulusch ist seit mehr als drei Jahrzehnten tief in der Fleischveredelung verwurzelt. Seit 2012 begleitet er aktiv internationale Entwicklungen - unter anderem zusammen mit Dry Ager, deren Markenbotschafter er seit Markteinführung des Reifeschranks ist. Sein langjähriger Austausch mit dem Hersteller und internationalen Experten prägte früh seinen eigenen analytischen Zugang zur Reifung. „Mich hat nie das reine Kopieren interessiert, sondern das Verstehen der physiologischen Prozesse dahinter“, so Paulusch. Parallel dazu lehrt er seit

Jahren an verschiedensten Bildungseinrichtungen wie der Fleischerschule Augsburg, dem ABZ Spiez in der Schweiz oder dem WFI in Österreich und begleitet Fachschulungen im gesamten europäischen Raum. Sein Fokus: die wissenschaftliche Durchdringung der Reifung mit direkter Anwendbarkeit für Metzger, Köche und Produzenten.

Im Frühjahr organisierte Paulusch eine bislang einzigartige Fachreise: Mit 30 Fleischsommeliern, Experten und Unternehmern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Finnland reiste er zwei Wochen quer durch Japan - von Tokyo über Kobe und Kyoto bis nach Osaka. Besucht wurden unter anderem Wagyu-Spitzenbetriebe, Forschungseinrichtungen, Grading Center und Reifekammern. „Diese Reisen sind kein Sightseeing. Wir stehen buchstäblich am Objekt, sprechen mit den Entscheidern vor Ort, schauen in Ställe und Kühllhäuser und entwickeln daraus direkt neue Impulse für die Praxis“, beschreibt Paulusch die Intensität der Tour.

Im Anschluss an die Exkursion folgte für Paulusch eine weitere Recherchephase auf Hokkaido. Begleitet vom Schulleiter der Federal Meat Academy of Japan, Kazuhito Obara, der ihn bereits im Vorjahr begleitete, traf Paulusch erneut führende Professoren, besichtigte Labore, testete neue bildgebende Verfahren zur intramuskulären Fettanalyse und konnte



Das typisch marmorierte Fleisch vom Wagyu wird in Japan weit überwiegend nassgereift. Doch auch beim Wet-Aging gibt es noch Potenzial. Fotos: Ronny Paulusch

sich über neu entwickelte Grading-Systeme informieren.

„In Summe habe ich mittlerweile über ein Vierteljahr reine Fachzeit in Japan verbracht, von Ishigaki im Süden bis nach Hokkaido im hohen Norden - alles mit dem Ziel, die globalen Entwicklungen einzuordnen, daraus präzisere Werkzeuge für die Praxis zu entwickeln und natürlich um das Produkt Wagyu und den darum gestrickten Mythos vollumfänglich zu verstehen“, so Paulusch. „Ich hatte Einblicke hinter Türen, die sonst verschlossen bleiben, durfte in Ställe, Zerlegeräume und Labore wie kaum ein Europäer vor mir.“

Wet-Aging noch nicht am Limit

Japan bleibt trotz aller Wagyu-Kompetenz in vielen Bereichen stark auf Wet-Aging fokussiert. Höchste hygienische Standards, absolut saubere Prozesse - doch auch hier sieht Paulusch weiteres Potenzial: „Wet-Aging wird dort nahezu perfektionistisch betrieben, aber es ist und bleibt Nassreifung. Sensorisch lässt sich das noch verfeinern, wenn man gezielt enzymatische Prozesse und Fett-

stabilität miteinander in Einklang bringt.“ Hier setzt sein eigenes Reifekonzept an: das Kaizen-Aging. Basierend auf den Prinzipien der kontinuierlichen Verbesserung, differenziert Paulusch hier nach Tierart, Vorbelastung, Faserstruktur, Fettprofil und Reifedauer. So entsteht für jeden Cut die individuell optimale Reifestrategie.

„Ein Wagyu Ribeye mit extrem hoher Marmorierung braucht generell andere Steuerparameter als ein Färsen-Ribeye oder ein Iberico Presa. Es geht darum, die Enzymatik so zu führen, dass Textur und Geschmack sich maximal entfalten - ohne das Fleisch zu überreizen“, fasst er sein „Sensorik-Timing“ zusammen.

Dass sich diese Prinzipien auch auf andere Spitzenprodukte übertragen lassen, zeigt Paulusch seit Jahren in der Arbeit mit Iberico-Schweineproduzenten in Spanien. In enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnerbetrieben begleitet er die Reifung von Presa, Secreto, Pluma & Co., entwickelt praxisnahe Steuerungssysteme und bildet Fachkollegen regelmäßig über Fachexkursionen nach Spanien weiter. „Auch beim



Die Enzymatik muss so geführt werden, dass Textur und Geschmack sich maximal entfalten.

Über Ronny Paulusch

Der Diplom-Fleischsommelier und Maestro Cortador Profesional de Jamon Ronny Paulusch positioniert sich mit seinen Dossiers, Exkursionen, Seminaren und internationalen Forschungsk Kooperationen als einer der führenden Fachleute in Sachen Reifung und Edelteile - immer an der Schnittstelle zwischen Handwerk und Wissenschaft. Als Dozent unterrichtet er angehende Wurst- und Schinkensomme-



liers an der Fleischerschule in Augsburg. Mehr Infos: www.fleischsommelier.info



Intensive Fortbildung: im Grading Room des Kyoto Meat Market ...



... und beim Schnitttraining an der Federal Meat Academy in Gunma.



Auf dem Programm standen Besuche bei Oguni Beef Hokutoshi ...



... und auf der Top Farm, beide in Hokkaido.

Iberico haben wir es mit einer hochkomplexen Fettstruktur zu tun, deren Zusammensetzung die Reifung massiv beeinflusst“, so Paulusch. „Führen wir hier die Enzymatik nicht sauber, verschicken wir wertvolles sensorisches Potenzial.“

Als Initiator des ersten deutschsprachigen Cortador-Kurses konnte er zudem einen wichtigen Brückenschlag zwischen klassischer Schinkenkultur und moderner Fleischreifung etablieren. „Gerade bei Iberico zeigt sich, dass Reifung und Schnittführung keine voneinander getrennten Disziplinen sind, sondern Hand in Hand gehen müssen.“

Wo Kaizen-Aging ansetzt

Auch außerhalb Japans ist Wagyu längst zu einem globalen Produkt geworden. Doch gerade beim in-



Reifung ist planbar, Steuerung ist erlernbar - und echter Genuss ist kein Zufallsprodukt.

ternational gehandelten Wagyu zeigen sich systemische Schwächen – insbesondere bei der Verbindung aus Hot-Boning, Logistik und Nassreifung. Paulusch schildert ein eindrucksvolles Beispiel, das er während eines Stopovers in Thailand erlebte: „Schon beim Blick auf den Grill war klar: Hier fehlt Reifeführung. Das Fleisch war sauber marmoriert, aber blass, wasserreich und kaum aromatisch. Beim Braten entstand keine Kruste, der Grill kühlte regelrecht ab, und der Fleischsaft schwamm auf dem Teller, anstatt im Gewebe gebunden zu bleiben.“

Die Ursache: Besonders australisches Wagyu wird häufig unmittelbar nach der Schlachtung zerlegt, vakuumiert und verschifft – das sogenannte Hot-Boning. Wichtige pH-Abbau- und Muskelentspannungsprozesse greifen dabei kaum. In Kombination mit langen Transportwegen und rein logistikorientierter Wet-Aging-Phase entsteht so ein Produkt, das zwar optisch besticht, sensorisch aber hinter seinen Möglichkeiten bleibt.

Genau an diesem Punkt greift das Kaizen-Aging. Nach Ankunft in Europa wird der Reifegrad gezielt analysiert und über eine maßgeschneiderte Nachreifung gesteuert, die die versäumten Prozesse präzise nachholt. „Wir holen die enzymatischen Umbauprozesse kontrolliert nach und stabilisieren gleichzeitig Textur und Wasserbindung. So erreichen wir am Ende das sensorische Niveau, das der Qualität des Ausgangsprodukts eigentlich entspricht“, so Paulusch.

Ein besonderer Höhepunkt seiner Japanreisen war Pauluschs offizieller Vortrag an der renommierten Federal Meat Academy (FMA) Japan sowie die Präsentation seines Fachdossiers „Kaizen Wagyu Aging – Gamechanger für perfekte Steaks“ an der Universität in Kobe.

„Die Japaner arbeiten auf einem sensationellen Niveau, aber genau deshalb war das Feedback auf Kaizen-Aging so spannend. Man sieht darin keine Konkurrenz, sondern eine sinnvolle Weiterentwicklung der Reifestrategien“, schildert Paulusch.

In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern der FMA, der Universität Kobe sowie weiteren Partnern entstehen derzeit weiterführende Fachgespräche und gemeinsame Forschungsprojekte zur Optimierung der Reifeparameter hochmarmorierter Fleischqualitäten.

Auch der internationale Austausch wächst weiter: So entsteht derzeit ein Schüleraustausch zwischen der Fleischerschule Augsburg und der Bildungsträger in Japan. Parallel dazu wird ab November die Wagyu Masterclass in Zusammenarbeit mit der FMA starten – ein Spezialformat für Fachkräfte, das Theorie und Praxis internationaler Spitzenware zusammenführt.

Dynamische Kerntemperatur

Doch Reifung ist nur die halbe Wahrheit. Mindestens ebenso ent-

scheidend bleibt die Zubereitung. Mit der Dynamischen Kerntemperatur-Analyse (DKA) entwickelte Ronny Paulusch ein Verfahren, das die klassischen, häufig zu simplen Kerntemperaturtabellen ablöst.

„Man kann nicht alles mit ‚54 Grad Celsius Medium Rare‘ abhandeln“, so der Diplom-Fleischsommelier. „Ein Iberico Presa ist bei 46 Grad perfekt. Ein hochmarmoriertes Wagyu Ribeye entfaltet bei 48 bis 50 Grad seine volle Butternote, verträgt aber auch deutlich höhere Temperaturen. Ein grasgefüttertes Flanksteak bleibt bei 58 Grad optimal.“

Die DKA bezieht Reifestatus, Faserstruktur, Wasserbindungsvermögen und Fettarchitektur in die Garpunktbestimmung ein. So entsteht für jeden Cut die präzise sensorische Zieltemperatur – reproduzierbar und handwerklich umsetzbar.

„Die Resonanz in der Praxis ist enorm, weil man endlich nachvollziehbar erklären kann, warum ein Stück bei exakt dieser Temperatur sein Optimum erreicht“, sagt er.

Für Paulusch steht fest: Das Handwerk braucht präzise, belastbare Systeme, die die physiologischen Prozesse im Fleisch verstehen und steuern. „Wir haben in Europa hervorragende Grundlagen, aber wir müssen sie besser führen“, fasst er zusammen: „Reifung ist planbar, Steuerung ist erlernbar – und echter Genuss ist kein Zufallsprodukt.“

Weiterführende Informationen

Interessierte Fachkollegen finden die Grundlagen und Systematiken von Ronny Paulusch sowohl zum Thema Reifung als auch zur Zubereitungssteuerung detailliert in zwei öffentlich verfügbaren Fachdossiers zusammengefasst.

Beide Dossiers stellt Paulusch kostenfrei zur Verfügung. Sie bilden die theoretische Grundlage der in Seminaren und

Fachkursen vermittelten Inhalte und können auf den folgenden Seiten heruntergeladen werden.

- **Kaizen Wagyu Aging.** Das Reifungssystem für hochmarmorierte Spitzenqualitäten: www.kaizen-aging.com
- **Dynamische Kerntemperatur-Analyse (DKA).** Das Steuerungssystem für die präzise Bestimmung des Garpunkts: www.dka.direct