Als ich am vergangenen Samstag die Metzgerei Schlösser an der Oststraße betrat und in die Fleischtheke schaute, lachte mich ein Stück vom Rind an, das als „Ochsenkotelett“ ausgezeichnet war – und zwar „dry aged“. Für viele Steakliebhaber ist dies das beste Stück; es gilt auch als „Hochrippe“ und heißt bei Gourmets „Côte de Boeuf„. Die Scheiben in der Auslage waren mit etwas mehr als Daumendicke eigentlich zu dünn, sahen aber fantastisch aus: am Knochen gereift mit einem Fettrand und einer tollen Marmorierung. Und das zu einem Kilopreis in der Größenordnung von Kalbfleisch. Ich nahm ein Stück, das 480 Gramm auf die Waage brachte und briet es des Abends.

Tatsächlich war es das allererste Stück Rind aus Trockenreifung, das ich selbst gegart und verzehrt habe. Ein wenig Ehrfurcht hatte ich angesichts des Mythos vom Dry-aged-Beef schon, und tatsächlich war das Fleisch zwar sehr schmackhaft, aber auch kein Stuhlreißer – ein aromatisches Steak eben. Natürlich kam es in meine inzwischen heißgeliebte Gusseisenpfanne. Weil am Fleisch genug Fett dran war, heizte ich diese auf dem Herd auf und warf das Ochsenkotelett trocken in die heiße Pfanne. Ich gab dem Teil je zwei Minuten pro Seite; eine tolle Schicht mit Röstgeschmack entstand, und nach 15 Minuten Ruhe, locker in Alufolie gewickelt, hatte das Steak den Zustand „medium rare“ angenommen. Dabei ist es dann aber innen auch nicht saftig, sondern wunderbar zart und mürbe. Saftig wird trocken gereiftes Fleisch auf Grund des Abhängens eben nicht. In den vier Minuten hatte das Teil übrigens mehr als die Hälfte seines Fettes ausgeschwitzt – das „Filet“ im Kotelett wog alleine immer noch fast 300 Gramm.

Bleibt die Frage: Lohnt sich das? Im Sinne unserer Politik „Wenn Fleisch, dann aber richtig“ lautet die Antwort: Ja, es lohnt sich. Wenn man eben maximal einmal pro Woche eine derart große Fleischportion gart und isst. Mir ist angesichts dieses Wochenendes, das dann auch noch ein Stück Kalbsfilet beinhaltete, die Frage gekommen, wieviel Gramm Fleisch pro Person denn ökologisch und ökonmisch vetretbar wären. Bundesdeutsche haben 2009 im Schnitt rund 88 Kilo Fleisch pro Jahr gegessen, was angesichts der ökologischen Auswirkungen der Fleischproduktion viel zu viel ist. Auf die Woche umgerechnet wären das rund 1,7 Kilo, als um die 3,5 Kilo pro Zweipersonenhaushalt. Seitdem wir auf Wurscht und fleischigen Aufschnitt weitestgehend verzichten und ansonsten maximal dreimal die Woche überhaupt Fleisch auf den Tisch kommt, liegen wir bei eta 1,5 Kilo pro Woche, also ungefähr 50 Prozent des Durchschnittverbrauchs. Das ist schon ein Anfang…

Wobei auch ganz klar gesagt werden muss, dass die Haltung eines Hundes diese schöne Bilanz natürlich vollkommen zunichte macht. Unser Sloughi-Kerl wird nach dem BARF-Prinzip ernährt und schlabbert so Tag für Tag 800 Gramm Fleisch in sich hinein. Das sind pro Jahr leider 292(!!!) Kilo Fleisch. Nicht umsonst heißt es, dass Hund oder Katze einen CO2-Fußabdruck haben wie ein durchschnittliches SUV.