

Hipp Häng II für Rindfleisch

Aus der noch schlachtwarmen Tierhäfte wird das Filet herausgeschnitten.

Weiter Fortgang des Rinderfilets:

Das Filet wird kundengerecht zugeschnitten (geputzt).

Das Filet wird mit der Pi-Vac Verpackungsmaschine verpackt (siehe Fotos). Hierzu wird die spezielle, elastische, schlauchartige Verpackung während des Verpackungsvorgangs auf ihrer Innenseite mit sterilem Wasser benetzt um es zu ermöglichen, dass das Filet mit seiner dicken Seite zuerst in den Verpackungsschlauch gesaugt werden kann (macht alles die Verpackungsmaschine automatisch). Da das Fleischstück noch schlachtwarm und verformbar ist und der Verpackungsschlauch mit großem radialem Druck auf das Fleisch wirkt, wird das Filet hierdurch in eine annähernd zylindrische Form gebracht. Außerdem wird der Muskel hierbei in der Länge gestreckt.

Anschließend wird die Verpackung auf beiden Seiten mit Clipsen luftdicht verschlossen.

Vorteile des Verfahrens:

Der Gewichtsverlust des Filets durch das Kühlen (mindestens 2 Prozent) wird vermieden (Rinderfilet ca. 2,5 Kg, davon 2 % = 50 Gramm)

Pro Packung werden etwa 40 Gramm steriles Wasser zugesetzt, welches von dem noch schlachtwarmen Filet sofort und gleichmäßig absorbiert wird.

Die „Trimblings“ (Abschnitte) vom Zuschneiden der Filets lassen sich voraussichtlich auch in Deutschland besser und zu einem guten Preis (+ 0,30 € bis + 0,50 €) verkaufen, weil die hieraus hergestellte Wurst einfach besser schmeckt. Es wird bei der Warmfleischverarbeitung auch kein Fremddiphosphat benötigt (Produkte eignen sich auch für Neurodermitiker).

Dadurch dass das Filet beim Verpacken in der Länge „gestreckt“ wird und anschließend ein radialer Druck auf das Fleisch wirkt, kann sich die Muskelfaser bei der anschließenden normalen Kühlung nicht / fast nicht zusammenziehen. Das sogenannte „Cold Shortening“ wird hierdurch fast ganz vermieden.

Weil die Verpackung das Filet mehr zylindrisch formt, können nach der Lagerung und Reifung mehr und auch mehr gleichmäßige Steaks aus dem Filet geschnitten werden.

Weil die Ausgangskeimzahl von so schlachtwarm abgepacktem Fleisch wesentlich geringer ist, ist die Haltbarkeitszeit in der Verpackung immer deutlich (ca. 30%) länger als in Schrumpfbeutelverpackungen im Kaltfleischverfahren. Weil kein Vakuumieren der Verpackung notwendig ist, bleibt das Enzymsystem des Fleisches länger erhalten und begünstigt die Reifung.

Ein überproportionales Wachstum der Milchsäurebakterien (wie es gerade bei besonders magerem Fleisch wie dem Rinderfilet durch Vakuum oft vorkommt) wird verhindert, da die Sauerstoffabsorption in der Verpackung eben nicht durch Vakuumieren, sondern auf natürliche Art durch das Myoglobin des Fleisches selbst erfolgt.

Die Farbhaltung des Fleisches nach dem Öffnen ist wesentlich besser. Warmfleisch ist einfach wesentlich farbstabiler (es gibt nie „Rückläufer“ aus dem Verkauf wegen grauen Stellen).

Beim Öffnen einer solchen Verpackung nach der Reifung riecht das Fleisch angenehm frisch nach Fleisch; keinesfalls sauer.

Besonders erwähnt werden muss natürlich auch der besondere Geschmack von „Warmfleisch“ oder besser „hot boned meat“. Jeder erfahrene Metzger wird Ihnen bestätigen, dass dieser Geschmack nicht zu toppen ist. Diese Aromastoffe werden durch das sofortige schlachtwarme Verpacken im Fleisch gebunden. Geschmacklich ist das Produkt „Dry aged“ mindestens ebenbürtig aber mit einem besseren Fleischgeschmack und saftiger und außerdem ohne die bei Dry aged anfallenden hohen Verluste.

Der Mehrgewinn über Gewichtsvorteil beträgt mindestens **1,80 € je Filet**

Bedingt durch die gleichmäßigere Form des Filets können etwa **2 Steaks mehr** aus dem Filet geschnitten werden (siehe angehängte Fotos).

Bei so vielen Vorteilen wird es ja wohl auch ein paar Nachteile geben:

Prinzipiell muss das Fleisch beim Verpacken noch schlachtwarm (maximal 6 Stunden nach Tötung des Tieres; besser weniger) sein. Man muss also Zugriff auf die schlachtwarmen Tierkörper haben.

Man muss hierbei auch wissen, welche Tierkörper zerlegt werden und welche nicht zerlegt werden sollen, also als halbe Tiere oder Viertel verkauft werden.

Nur wenige Betriebe haben diese Möglichkeiten.

Die tierärztliche Beschau der Tiere muss vor dem Zerlegen (also innerhalb des Zeitrahmens) erfolgt sein.

Das „hantieren“ mit schlachtwarmen Fleisch ist für ungeübte Metzger zumindest anfänglich etwas gewöhnungsbedürftig.

Die Räumlichkeiten zum Aufstellen einer Pi-Vac Verpackungsmaschine, Zuschneidetisch und Packtisch zum Etikettieren mit Clippmaschine zum Verschließen der Verpackungen im oder in der Nähe des Schlachtraums muss gegeben sein. Oft eignet sich hierzu der Bereich zwischen „Ende Schlachtband“ vor Erreichen der Kühlräume.

Wenn die Filets im Ganzen verkauft werden, also nicht im eigenen Hause wieder zur Weiterveredelung ausgepackt werden, muss der Käufer entsprechend mit Information versorgt und in den Prozess eingebunden werden.

Selbst wenn etwas deutlich besser ist als vorher, so ist es doch „anders“ und dass will kommuniziert sein (aber das gibt sich nach der ersten Verkostung).



Weiter Fortgang der Rinderhälfte:

Nachdem aus dem halben schlachtwarmen Tierkörper **das Rinderfilet herausgeschnitten wurde** ergibt sich eine bisher nicht anwendbare Möglichkeit:

Der hinterste Rückenwirbel des Roastbeefs wird horizontal durchtrennt (siehe Fotos).



Das gesamte Gewicht des Roastbeefs und des Vorderviertels wird sodann nur von der Muskelfaser getragen.

Es hat sich als vorteilhaft erwiesen auch die Fleme / Lappen etwas anzuschneiden, sodass auch die Rippen etwas nach unten sacken.



Bedingt durch das Eigengewicht des Roastbeefs und des Vorderviertels kann sich die Muskelfaser des Roastbeefs und der Steakhüfte während der anschließenden Kühlung deutlich weniger zusammenziehen bis gar nicht zusammenziehen (kaum cold shortening).

Hinsichtlich der Zartheit der Steaks ist dieses Verfahren dem bekannten Hipp Häng mindestens ebenbürtig, eventuell sogar besser.

Hinsichtlich der Arbeit / des Aufwandes ist dieses Verfahren wesentlich leichter und schneller und mit viel weniger Aufwand durchführbar.

Richtig beurteilen können dies am besten erfahrene Metzger, welche schon mit dem bekannten Hipp Häng Verfahren gearbeitet haben.

Die **Steaks** der Hip Hang 2 Methode sind nach der Reifung von zwei Wochen **merklich weicher**, insbesondere auch die Steaks aus der Hüfte.

Ein westliches „dünner werden“ des Roastbeefs (wie befürchtet) wurde nicht festgestellt.