EST. 2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF

DAS ORIGINAL

MADE IN GERMANY

DAS KOMMT DABEI HERAUS, WENN EIN VATER, SEINE ZWEI SÖHNE UND IHRE ENGAGIERTEN MITARBEITER ALTE METZGER-TRADITIONEN NEU DENKEN.

* * *

WAS LANGE REIFT …

DRY AGING – DIE HOHE KUNST DER FLEISCHVEREDELUNG

Fleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Fleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks” gilt.

DELIKAT ESSEN

DAS PERFEKTE STEAK – EINE FRAGE DER PERFEKTEN REIFUNG

Am besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, insbesondere Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen, weiblicher Jungrinder. Das Fleisch wird außerordentlich zart, da es einen ansehnlichen Fettdeckel und besonders hohen intramuskulären Fettanteil hat. Aber auch mit anderen Fleischarten, wie Schwein, Wild, Geflügel und Fisch lassen sich sensationelle Ergebnisse erzielen.

Und je mehr Zeit ein Stück Fleisch im **DRY AGER**® Reifeschrank verbringt, desto intensiver der Geschmack. In dieser Zeit duftet es im Trockenreifeschrank nach Schinken und Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf, Raureif und ein bisschen nach Wollsocken.

Das Dry Aged Fleisch wird außen schwarz wie Blutwurst und hart wie Brotkruste. Schließlich wird diese dunkle Kruste weggeschnitten, das Fleisch vom Knochen gelöst oder in Steaks gesägt und das Dry Aged Beef auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet – wie ein normales Steak.

Nur, dass es nichts mit einem normalen Steak gemeinsam hat: Die Konsistenz ist fest, Duft und Geschmack erinnern an Nuss und Butter. Das Geheimnis: Sauerstoff, der die natürlichen Enzyme des Fleisches kitzelt – und Zeit.

Zeit, die das Fleisch zu einem vollkommen runden Aromenkraftpaket gemacht hat, ohne auch nur den Hauch einer metallischen Note.

DRY AGER REIFESCHRÄNKE

DAS ORIGINAL FÜR PRIVAT, GEWERBE UND GASTRONOMIE

Unsere Mission: Einen bezahlbaren Vollreife-Profischrank zu entwickeln, der genauso gut aussieht wie er arbeitet. Das ist uns mit dem **DRY AGER®** gelungen. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft High-Tech.

Das Fleisch reift am Knochen in unserem Reifeschrank bei ca. 82 % Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 1,5 °C. Die präzise elektronische Steuerung des **DRY AGER®** gewährleistet dabei die konstante Einhaltung der Temperatur, die in exakten 0,1 °C Schritten geregelt werden kann.

Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten **DX AirReg System** selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung.

Um den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV-Licht zu schützen, ist die von einem eleganten Edelstahlrahmen gehaltene Isolierglastüre des **DRY AGER®** getönt (metallbedampft). Der Gewichtsverlust bei Rindfleisch durch die Reifung am Knochen beträgt nach 4 Wochen Reifezeit im **DRY AGER®** nur ca. 7-8 % und nach 6 Wochen ca. 12 %. Der **DRY AGER®** eignet sich aber nicht nur für die Herstellung von Dry Aged Beef. Er kann auch zum Reifen, Nachreifen und Lagern von Wurstwaren, Schinken und anderen Fleischarten genutzt werden.

Optisches Highlight:
Zwei DX 1000 Premium, Side-by-Side wandintegriert.

MADE IN GERMANY

DRY AGER DX 500® Premium

ART. NR. DX0500P – FÜR BIS ZU 20 KG FLEISCH

GEHÄUSE AUSSEN	*Schwarz pulverbeschichtet & Türe Edelstahl rostfrei*
INNENBEHÄLTER	*Antibakterieller Polystyrol Kunststoff*
RÜCKWAND INNEN	*Black Steel, schwarzer Edelstahl gebürstet*
ISOLIERGLASTÜRE	*UV-Schutz, getönt (metallbedampft)*
INNENMASSE	*71,2 x 49,0 x 43,7 cm (H x B x T)*
AUSSENMASSE	*90,5 x 60,0 x 61,0 cm (H x B x T)*
BRUTTO- NETTOINHALT	*155 / 134 l*
NETZANSCHLUSS	*220-240 V / 50 Hz*
STROMVERBRAUCH	*trotz Glastüre nur 1,0 kWh / 24 Std*
TEMPERATURBEREICH	*elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*
LUFTFEUCHTIGKEIT	*Dank HUMICONTROL® Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 % (kein Wasseranschluss oder -behälter erforderlich)*
LUFTSTRÖMUNG & HYGIENE	*Dank DX AIRREG® optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung*
INNENBELEUCHTUNG	*DX LED Premium Lichtleiste, integriert in Seitenwände zur bestmöglichen Ausleuchtung des Schrankinhaltes. Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.*
MAXIMALE BELADUNG	*20 kg*

ABTAUAUTOMATIK, OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMMELDUNGEN, ABSCHLIESSBARE TÜRE, TÜRANSCHLAG WECHSELBAR, EINBAUFÄHIG ODER ALS STANDGERÄT AUFSTELLBAR

AWARDS

PLUS X AWARD®

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018

DESIGN AWARD 2018

reddot award 2018 winner

MADE IN GERMANY

DRY AGER DX 1000® Premium

ART. NR. DX1000P – **FÜR BIS ZU 100 KG FLEISCH**

GEHÄUSE AUSSEN	*Edelstahl rostfrei*
INNENBEHÄLTER	*Antibakterieller Polystyrol Kunststoff*
RÜCKWAND INNEN	*Black Steel, schwarzer Edelstahl gebürstet*
ISOLIERGLASTÜRE	*UV-Schutz, getönt (metallbedampft)*
INNENMASSE	*137,1 x 57,8 x 58,7 cm (H x B x T)*
AUSSENMASSE	*165,0 x 70,0 x 74,2 cm (H x B x T)*
BRUTTO- NETTOINHALT	*495 / 435 l*
NETZANSCHLUSS	*220-240 V / 50 Hz*
STROMVERBRAUCH	*trotz Glastüre nur 1,8 kWh / 24 Std*
TEMPERATURBEREICH	*elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*
LUFTFEUCHTIGKEIT	*Dank HUMICONTROL® Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 % (kein Wasseranschluss oder -behälter erforderlich)*
LUFTSTRÖMUNG & HYGIENE	*Dank DX AIRREG® optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung*
INNENBELEUCHTUNG	*DX LED Premium Lichtleiste, dimmbar, integriert in Seitenwände zur bestmöglichen Ausleuchtung des Schrankinhaltes. Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.*
MAXIMALE BELADUNG	*Bis zu 100 kg in Form von Cuts auf den Rosten oder 2-3 Rückenstränge mit je bis zu 1,2 m Länge*

ABTAUAUTOMATIK, OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMMELDUNGEN, ABSCHLIESSBARE TÜRE, TÜRANSCHLAG WECHSELBAR, EINBAUFÄHIG ODER ALS STANDGERÄT AUFSTELLBAR

AWARDS

PLUS X AWARD®

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018

DESIGN AWARD 2018

ABSOLUTE REINHEIT
DANK ANTIBAKTERIELLEM INNENBEHÄLTER, AKTIVKOHLEFILTER & UVC-ENTKEIMUNGSBOX.

MINIMALER GEWICHTSVERLUST
MAX. 7-8 % NACH 4 WOCHEN REIFUNG* DURCH PERFEKT ABGESTIMMTES MIKROKLIMA.

PRÄZISE PARAMETER
DANK HUMICONTROL® UND DX AIRREG® KONSTANTE LUFTFEUCHTIGKEIT UND TEMPERATUR – OHNE WASSERANSCHLUSS.

*Rindfleisch am Knochen

ECHTER GESCHMACK
DIE VEREDELUNGSPROZESSE IM DRY AGER® KREIEREN UNVERGLEICHLICHE GESCHMACKSNOTEN.

MULTITALENT
DRY AGED FLEISCH, SCHINKEN, SALAMI, WURSTWAREN, KÄSE, FISCH UND VIELES MEHR.

PLUG AND PLAY
DRY AGING WAR NOCH NIE SO EINFACH – EINSTECKEN UND LOSLEGEN.

1 *Durch die wandintegrierte **DX LED Premium Lichtleiste** wird der Inhalt des DRY AGER® perfekt in Szene gesetzt. Beim DX 1000 Premium Modell ist die Lichtstärke sogar stufenlos dimmbar.*

2 ***Antibakterieller Innenbehälter** lässt Keimen und Bakterien keine Chance. Durch die ausgeklügelte Formgebung wird die Reinigung erleichtert und die Bildung von Schmutzecken verhindert.*

3 *Dank den integrierten Systemen **HumiControl® und DX AirReg®** lassen sich Luftfeuchtigkeit und Temperatur präzise steuern.*

4 *Der **Aktivkohlefilter** filtert die einströmende Luft und sorgt für ein keimfreies Innenraumklima.*

5 *Die **Bodenfläche fällt nach hinten ab** und sammelt zuverlässig Flüssigkeiten. Durch integrierte Lamellen sitzt die Salzwanne sicher und leicht erhöht.*

6 ***Black Steel Rückwand** aus schwarzem, gebürstetem Edelstahl. Das dunkle Material lässt Fleisch und andere Inhalte noch besser wirken.*

*„ICH SETZTE NUR GERÄTE EIN, VON DENEN ICH VOLL ÜBERZEUGT BIN UND DAS IST BEIM **DRY AGER** ZU 100 % DER FALL: HOCHWERTIGE VERARBEITUNG, EIN KLASSE DESIGN, TOP REIFEERGEBNIS UND BEGEISTERTE KUNDENFEEDBACKS.“*

* * *

TIM MÄLZER

FERNSEHKOCH, UNTERNEHMER
& KOCHBUCHAUTOR

*„DER **DRY AGER** IST DIE EINZIGE MÖGLICHKEIT UNSER FLEISCH NOCH BESSER ZU MACHEN … ES GIBT KEINE ALTERNATIVE! WIR SIND GLÜCKLICH MIT DRY AGER EINEN PARTNER GEFUNDEN ZU HABEN, DER UNSEREN QUALITÄTSANSPRUCH TEILT UND GENAU SO UMSETZT WIE WIR UNS ES IMMER GEWÜNSCHT HABEN!“*

* * *

LUDWIG MAURER

FLEISCH- & DRY AGING EXPERTE

DAS DRY AGING SPEKTRUM

UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN IM DRY AGER

FLEISCH

Durch die Veredelungsprozesse im **DRY AGER®** entwickelt das trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat.

GEFLÜGEL

Von Ente bis Haushuhn. Dry Aging bei Geflügel ist etwas ganz Besonderes. Das Fleisch ist außerordentlich keimsensibel, was für die Sicherheitstechnik des **DRY AGER®** aber kein Problem darstellt. Geflügel-Genuss pur!

KÄSE

Das Veredeln von Käse im **DRY AGER®** funktioniert am besten, wenn man die Laibe im Ganzen affiniert. Dabei reift die Seele des Käses zu kulinarischen Höhenflügen heran. Für diese Anwendung sind spezielle Holzroste für beide Gerätemodelle erhältlich.

WEIN

Wichtig für die richtige Weinlagerung ist die ideale Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Durch die präzise einstellbare Luftfeuchtigkeit gibt es keine Schrumpf- oder Schimmelgefahr des Naturkorkens. Der Wein kann optimal reifen und sieht auch noch gut aus.

SCHINKEN

Schinken-Delikatessen ganz bequem und kostensparend selbst herstellen. Schwarzwälder-, Serrano oder Wildschinken. Pancetta, Lardo oder Bündner Fleisch. Für den **DRY AGER**® kein Problem.

WURST & SALAMI

Wurstherstellung und -reifung erfordert unterschiedlichste und sehr anspruchsvolle klimatische Bedingungen im Reifeschrank, die im **DRY AGER**® problemlos eingestellt werden können.

FISCH

Das Trockenreifen von Fisch gilt weltweit als Königsdisziplin, denn der Grat zwischen perfektem Ergebnis und "nicht mehr verkehrsfähig" ist hauchdünn. Mit dem **DRY AGER**® haben Sie auch hier einen zuverlässigen Partner, der Sie nicht im Stich lässt. Je nach Fischart und Fettgehalt wird von ein paar Tagen bis zu einigen Wochen gereift, das Ergebnis sind Texturen und Aromen, die kaum vorstellbar sind.

ZU ENDE GEDACHT

UNSER MUST-HAVE ZUBEHÖR

GEHÄNGE

Rücken, Schinken und andere Produkte können mittels S-Haken am Gehänge eingehängt werden. Durch die, im Gerät integrierten, Einschubaufnahmen kann das Gehänge flexibel auf unterschiedlichen Höhen eingesetzt werden. Das reifende Produkt hängt frei im **DRY AGER®** und wird ideal mit Luft umströmt.

EINSCHIEBEROST

Fleisch-Cuts und kleinere Produkte können auf den Einschieberosten liegend gereift und gelagert werden. Zusätzlich gibt es halbe Einschieberoste, die nur die Hälfte der Tiefe einnehmen. Damit lassen sich ganze Rücken hängen und vorne auf den halben Einschieberost Teilstücke legen.

EINSCHIEBEROST FÜR WÜRSTE & SCHINKEN

Praktischer Einschieberost für Würste, Salami und Schinken. Durch die ausgeklügelte 2in1 Gitterform ideal zum Befestigen der Wurstschlaufen oder Einhängen der Wurstpaare.

S-HAKEN / DREHHAKEN

Ideal um große Fleischstücke oder Teilstücke fachgerecht am Edelstahl-Gehänge im **DRY AGER®** aufzuhängen.

SALTAIR SALZBLOCK-SET

Echtes Salz für ein noch intensiveres Reife-Aroma und eine optimale Unterstützung der Luftfeuchteregulierung im **DRY AGER®**. Die tolle Optik des Salzes macht das Saltair Salzblock-Set zum Must-Have für jeden Reifeschrank.

SALTAIR SALZWANNE

Wanne aus Edelstahl zur Aufnahme der Saltair Salzblöcke, um Salzflüssigkeit zu sammeln und sauberes Arbeiten zu ermöglichen.

DX-LED SALZWAND SYSTEM

Das LED Panel lässt sich im **DRY AGER®** als Rückwand einsetzen und imitiert den Look einer Salzwand. Per Fernbedienung kann die Lichtfarbe angepasst werden.

UNTERGESTELL

Metall-Untergestell für eine perfekte Produktpräsentation. Durch den Unterbau sitzt der **DRY AGER®** DX 1000 Premium auf Augenhöhe und rückt Fleischschätze noch mehr in den Fokus.

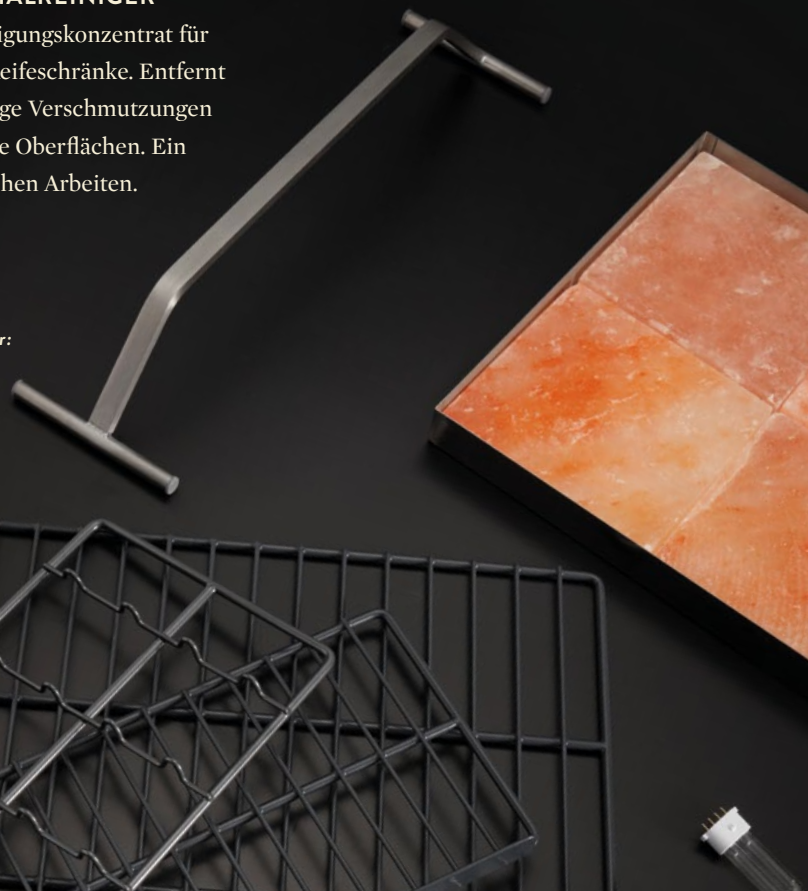
DRY AGER SPEZIALREINIGER

Ökologisches Reinigungskonzentrat für alle **DRY AGER®** Reifeschränke. Entfernt mühelos hartnäckige Verschmutzungen und desinfiziert alle Oberflächen. Ein Muss für hygienischen Arbeiten.

Weiteres Zubehör unter:
www.dry-ager.com

ETIKETTEN ZUR FLEISCHBESCHRIFTUNG

Wiederverwendbare Kunststoff-Etiketten zur professionellen Fleischbeschriftung. Mit Hilfe von mitgelieferten Spießen werden die Etiketten am Fleisch angebracht.



DRY AGER REIFEZELLEN UND -AGGREGATE

DIE MASSANGEFERTIGTEN REIFEZELLEN MIT REIFEAGGREGATEN

Think big! Nie war es einfacher große Mengen an Fleisch, Schinken oder Salami vor den Augen der Kunden zu produzieren.

Mit der **Reifezellen** Serie bietet **DRY AGER®** kundenindividuelle Lösungen an, die im 10 cm Raster von 100 x 100 cm bis 600 x 600 cm (B x T) sowie in unterschiedlichen Höhen erhältlich sind.

Für Sie passend! Wählen Sie aus unterschiedlichen Designkonzepten und Oberflächen, Farben und Innenausstattungen sowie die gewünschte Reifetechniken und Steuerungen aus. Gemeinsam mit unseren Experten entsteht Ihre individuelle Dry Aging Lösung.

Sie besitzen bereits eine Kühlzelle oder Kühlraum und haben Interesse an der **DRY AGER® Reifeaggregate** Lösung? Perfekt!

DRY AGER® produziert hocheffiziente, steckerfertige **Reifeaggregate**, welche nachträglich an jede Kühlzelle angebaut werden können. Je nach baulicher Umgebung sind Decken- als auch Split-Lösungen erhältlich.

Selbstverständlich wird kein Festwasseranschluss benötigt und der Gewichtsverlust nach 4 Wochen Reifen am Knochen beträgt max. 10 %.

DRY AGER® – so individuell wie Ihre Anforderungen.

MADE IN GERMANY

BEGEHBARE REIFEZELLEN

SO INDIVIDUELL WIE IHRE ANFORDERUNGEN

GEHÄUSE AUSSEN	*Thermisches Glas und pulverbeschichtete Zellenelemente serienmäßig mit geschlossener Paneltüre, abschließbar*
BODEN	*Edelstahl rutschfest oder andere Oberflächen*
ABMESSUNGEN	*von 100 x 100 cm bis 600 x 600 cm in 10 cm Schritten*
VERFÜGBARE HÖHEN	*211, 226, 241 oder 271 cm*
NETZANSCHLUSS	*220-240 V*
TEMPERATURBEREICH	*elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*
LUFTFEUCHTIGKEIT	*Dank HUMICONTROL® Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 % (kein Wasseranschluss erforderlich)*
LUFTSTRÖMUNG & HYGIENE	*Dank DX AIRREG® optimale Luftströmung und -geschwindigkeit, inklusive UVC-Entkeimung*
GERINGER GEWICHTSVERLUST	*ganze Rücken am Knochen nach 4 Wochen max. 10 %*
INNENBELEUCHTUNG	*DX LED Technologie, Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.*

ABTAUAUTOMATIK, AUTOMATISCHE KONDENSATIONSVERDAMPFUNG, OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMANZEIGE, ABSCHLIESSBARE TÜRE, MAGNETISCHE TÜRDICHTUNG

VERFÜGBARE TECHNIK FÜR REIFEZELLEN

A-AGGREGAT	*Plug & Play Deckeneinheit, siehe nächste Seite*
B-AGGREGAT	*Split-System, zur Installation durch den Kältetechniker*

MADE IN GERMANY

REIFEAGGREGATE

FÜR BESTEHENDE KÜHLZELLEN

GEHÄUSE AUSSEN	*Grau pulverbeschichtet*
NETZANSCHLUSS	*220-240 V*
TEMPERATURBEREICH	*elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*
LUFTFEUCHTIGKEIT	*Dank HUMICONTROL® Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 % (kein Wasseranschluss erforderlich)*
LUFTSTRÖMUNG & HYGIENE	*Dank DX AIRREG® optimale Luftströmung und -geschwindigkeit, inklusive UVC-Entkeimung*
GERINGER GEWICHTSVERLUST	*ganze Rücken am Knochen nach 4 Wochen max. 10 %*

ABTAUAUTOMATIK, AUTOMATISCHE KONDENSATIONSVERDAMPFUNG, OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMANZEIGE

VERFÜGBARE MODELLE

REIFEAGGREGAT DX 6000 PREMIUM

Art. Nr. DX6000, für bis zu 10 m³ Raumvolumen
Kälteleistung 1000 W, Nennaufnahme 680 W / 16 A, Abmessungen 400 x 700 x 900 mm

REIFEAGGREGAT DX 7000 PREMIUM

Art. Nr. DX7000, für bis zu 16 m³ Raumvolumen
Kälteleistung 1800 W, Nennaufnahme 1260 W / 16 A, Abmessungen 500 x 860 x 1000 mm

REIFEAGGREGAT DX 8000 PREMIUM

Art. Nr. DX8000, für bis zu 24 m³ Raumvolumen
Kälteleistung 2300 W, Nennaufnahme 1800 W / 16 A, Abmessungen 500 x 860 x 1000 mm

FAQ

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

REIFUNG

WAS KANN MAN MIT DEM DRY AGER REIFEN?

Am besten eignen sich die so genannten „dunklen" Fleischsorten, also Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch und Wild. Doch auch Geflügel oder sogar Fisch lässt sich veredeln, Käse affinieren oder Schinken und Wurst selbst herstellen und reifen.

WIE HOCH IST DER TROCKNUNGSVERLUST?

Dank der ausgefeilten Technik ist der Trocknungsverlust im **DRY AGER**® sehr gering: Ganze Rinderrücken nach 4 Wochen nur ca. 7 – 8 %, nach 6 Wochen nur ca. 12 %. Schweinefleisch nach 3 Wochen nur ca. 9 – 10 %. Das ist deutlich weniger als bei anderen Geräten und Techniken, wo bis zum Dreifachen an Fleisch verloren geht.

WO KANN ICH UNGEREIFTES FLEISCH FÜR DEN DRY AGER KAUFEN?

Direkt im Schlachthof oder vom Metzger Ihres Vertrauens. Oder in garantierter Top-Qualität auch ganz bequem online bestellen im Shop von: *www.dry-ager.com*.

WAS MUSS ICH BEIM FLEISCHKAUF BEACHTEN?

Das Fleisch muss absolut frisch sein und sollte am Tag des Kaufes nicht länger als fünf Tage nach der Schlachtung hängend gelagert worden sein. Generell wichtig ist, Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren zu bevorzugen: Wir empfehlen Tiere, die viel Bewegung hatten und möglichst gar nicht mit Silage gefüttert wurden. Die besten Ergebnisse liefert marmoriertes Fleisch von der Färse (weibliches geschlechtsreifes Jungrind, das noch nicht gekalbt hat). Aber auch ein älterer Ochse oder eine richtig alte Kuh (12 bis 15 Jahre) eignen sich hervorragend.

WARUM SIEHT MAN MEISTENS GANZE ODER HALBE RINDERRÜCKEN IM DRY AGER?

Von allen Teilen des Rindes profitieren die Muskeln des Rückens am stärksten vom Dry Aging. Und je größer das eingehängte Stück ist, um so geringer fallen Schnittverluste ins Gewicht, die man abschneiden muss. Außerdem ist der Rücken an zwei Seiten von den Knochen und an der dritten Seite von der Fettablage vor dem Austrocknen geschützt.

DRY AGER

KANN DER DRY AGER BEI JEDEM FLEISCH DIE QUALITÄT VERBESSERN?

Nein. Der **DRY AGER**® macht gutes Fleisch besser und sehr gutes Fleisch exzellent. Devise: „Shit in – shit out".

WARUM DAUERT DRY AGING SO LANGE?

Trockenreifung ist ein natürlicher oxidativer und enzymatischer Prozess, der am besten einige Wochen lang bei +1,5 °C abläuft. Versuche mit höherer Temperatur und starken Luftströmen haben gezeigt, dass der Prozess dann zwar schneller abläuft, das Ergebnis geschmacklich aber enttäuschend ausfällt.

WIE SICHER IST ES, FLEISCH IM DRY AGER WOCHENLANG REIFEN ZU LASSEN?

In einem Profi-Reifeschrank wie dem **DRY AGER**® ist es absolut unbedenklich. Laborproben bestätigen die sensorische Unbedenklichkeit und Freigabe zum Verzehr und Verkauf selbst nach 10 Wochen Reifezeit. Sogar nach 25 Wochen erfüllt das Fleisch noch alle Kriterien.

KANN MAN DEN DRY AGER NACH UND NACH BESTÜCKEN?

Ja, kein Problem, man kann theoretisch 4 Rücken mit verschiedenen Reifegraden im Gerät reifen, aber auch ganz unterschiedliches Fleisch zum Beispiel vom Schwein, Lamm oder Wild. Eine Misch-Bestückung mit Geflügel, Fisch oder Käse wird nicht empfohlen.

KANN ICH DEN DRY AGER AUCH ALS KÜHLSCHRANK VERWENDEN?

Der DRY AGER ist ein professioneller Trockenreifungsschrank zum Veredeln von Fleisch und zur Herstellung von Schinken und Wurstwaren. Die Technik ist auch beim reinen Kühlen und Lagern von Lebensmitteln den meisten Kühlschränken in Punkto Keimfreiheit und Lagerklima weit überlegen – deshalb bleiben zum Beispiel Gemüse und Kräuter im **DRY AGER**® besonders lange frisch.

Weiteres FAQ's unter:
www.dry-ager.com

DIE DRY AGER SEMINARE

MIT LUCKY MAURER UND WEITEREN PARTNERN

UNSERE KURSINHALTE

DRY AGED BEEF
Erfahren Sie alles über die Herstellung und Veredelung der Dry Aging Methode. Das Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Technik.

B & C CUTS
Ein Rind besteht aus mehr als nur drei Edelteilen. Wir begeben uns auf die Suche nach den sogenannten B & C Cuts, den Premiumcuts abseits vom Filet.

ZERLEGEN EINES KOMPLETTEN RINDERRÜCKENS
Ein perfekt gereifter Rinderrücken wird zerlegt, als deutscher Zuschnitt und als Amicut. Was genau ist Porterhouse, T-Bone und Cotes de Beauf.

QUERVERKOSTUNG VERSCHIEDENER REIFEGRADE UND RASSEN
Wagyu, Hereford, Angus, Chianina usw. Wie schmecken die verschiedenen Rinderrassen in diversen Reifegraden und Zubereitungsarten von Sous Vide bis hin zum 800° Grad Infrarotgrill.

DIE PERFEKTEN BEGLEITER ZU DRY AGED BEEF
Eine kleine Auswahl an Rezepten zu den Begleitern für das perfekte Steak, Grillbutter, Chimichurri, Salsa, Mojo, BBQ Saucen und mehr.

HOFFÜHRUNG SCHERGENGRUBER WAGYU
Bekommen Sie Einblicke in die Zucht der exklusivsten Rinderrasse der Welt und erfahren Sie mehr über Rasse, Genetik, Züchtung, Kreuzung und Schergengruber Wagyus & Black Angus.

REIFETECHNIKEN IM FOKUS
Die Dry-Aging Experten von Landig & Lava sind stets mit vor Ort und beantworten alle Fragen rund um den **DRY AGER®**.

Alle Termine online unter: *www.dry-ager.com*
Die hier genannten Kursinhalte können sich von Seminar zu Seminar leicht unterscheiden.

„DER DRY AGER IST DER HAMMER, DIE WISSEN WOVON SIE REDEN, ECHT KLASSE MAL HINTER DIE KULISSEN ZU SCHAUEN.“

Geballte Dry Aging Kompetenz
Wer Fragen hat, dem wird hier geholfen.

DIE DRY AGING EXPERTEN

SPEZIALISTEN FÜR ALLE FRAGEN RUND UM FLEISCH UND REIFUNG

Für uns ist Dry Aging Faszination pur! Mit dem **DRY AGER®** aus guten Ausgangsprodukten kulinarische Spezialitäten zu kreieren erfüllt uns jeden Tag mit Stolz. Deshalb ist es für uns wichtig diese Begeisterung und das Expertenwissen an unsere Kunden weiterzugeben. Unsere Service-Mitarbeiter sind gelernte Metzgermeister, Lebensmitteltechniker und fleischbegeisterte Vollblutgriller. Kurzum: Dry Aging Experten.

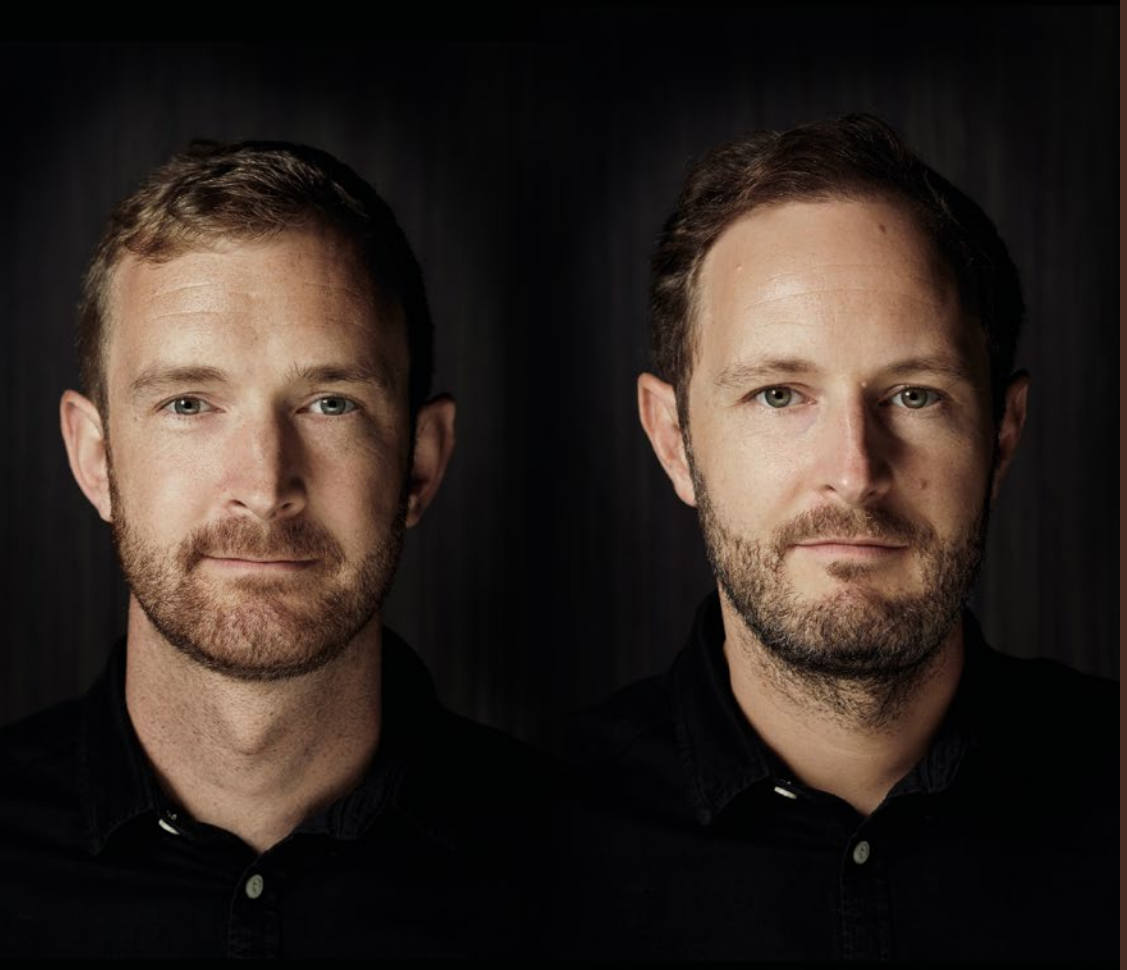
Wenn wir sagen, wir sind serviceorientiert, dann meinen wir das auch so. Wir sind für Sie da und helfen bei allen Problemen und Fragen rund um das Thema **DRY AGER®** und Dry Aging. Wir freuen uns auf den Austausch.

„ES KANN NUR EIN FLEISCH GEBEN:
RINDFLEISCH, DRY AGED. UND DAFÜR
KANN ES NUR EINEN KÜHLSCHRANK GEBEN:
UNSEREN DRY AGER. FÜR ZUHAUSE,
FÜR IMMER, FÜR SIE!“

* * *

BEEF! MAGAZIN

NR. 1 FLEISCH MAGAZIN
IN DEUTSCHLAND



Erfinder & Geschäftsführer
Aaron & Christian Landig

DIE DRY AGER STORY

UNTERNEHMEN MIT FAMILIENTRADITION

Jede Idee, jeder zukunftsweisende Schritt beginnt mit einer Vision.

Schon als Geselle war der Familienvater Manfred Landig dafür bekannt, dass er mit dem Stand der Dinge nicht zufrieden war. Als passionierter Jäger und Kältetechniker arbeitete er an neuen Kühl- und Verpackungslösungen für Fleisch und entwickelte dafür einzigartige Lösungen. Der Grundstein für ein sich rasch entwickelndes Unternehmen aus Deutschland war gelegt.

Manfred Landigs Söhne, Christian und Aaron sind seit Kindesbeinen an beim Bau von Kühlgeräten im elterlichen Betrieb mit dabei. Nach Studium, Meisterschule und beruflichen Erfahrungen kehren die Brüder wieder zurück, mit einem Ziel vor Augen: Die Fleischreifung zu revolutionieren. Ab jetzt sind sie nicht mehr aufzuhalten.

Christian und Aaron müssen von ganz vorn anfangen. Verlässliche Quellen was Dry Aging ist oder was hier passiert gibt es noch nicht. Nach mehrjähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit gelingt es den Brüdern schließlich, ihren **DRY AGER®** Fleischreifeschrank fertigzustellen und der Welt zu präsentieren. Die Resonanz ist phänomenal!

Der **DRY AGER®** Reifeschrank ist nicht mehr zu stoppen und mittlerweile in mehr als 60 Ländern mit einem Vertriebs- und Servicenetz vor Ort erhältlich.

Die Weichen für die Zukunft sind gestellt. Heute führen Christian und Aaron Landig das Unternehmen gemeinsam mit ihrem jüngeren Bruder Andreas. An neuen Projekten wird übrigens schon wieder gearbeitet. Das Unternehmen mit Familientradition, im Süden Deutschlands gelegen, hat noch immer den Manufakturcharakter von damals. Menschen, die für ihre Kunden anpacken und ihr Bestes geben.

SICH DEM LAUF DER NATUR ZU WIDMEN. IHR DIE ZEIT ZU SCHENKEN, DIE SIE BRAUCHT – UND DIE AUFMERKSAMKEIT

* * *

EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

SCHLACHTHAUSFREUND
Fabrikations- und Vertriebs-GmbH

Wacholderweg 7-9 . 21256 Handeloh / Germany
Tel.: +49 (0)4188 7361 . Fax: +49 (0)4188 354

E-Mail: info@schlachthausfreund.com
Internet: www.schlachthausfreund.com