



Lumifiziert.

Das neue LUMA-Spitzenfleisch aus dem ALBERS-Excellence-Sortiment ist wie richtig guter Käse: erst durch raffinierte Affinage – die Lumifizierung – wird es zu einer wahren Superdelikatesse. Die Idee liegt nahe: Wenn man mit gesundheitlich unbedenklichen Edelschimmelkulturen hochwertige Lebensmittel wie Salami, Bündnerfleisch oder Käse veredeln kann – warum soll das nicht auch mit Fleisch von Rind, Kalb oder Schwein funktionieren? Eine Frage, die bei vielen Fleisch-Profis dennoch erst einmal Kopfschütteln auslöste. Die Schweizer Lucas Oechslin und Marco Tessaro brauchten rund zwei Jahre, um ihre Vision einer kombinierten Dry Aging- und Edelschimmel-Reifung als LUMA zu patentieren und von den Behörden ihres Landes und seiner Nachbarn für den Verkauf genehmigen zu lassen. Eidgenössische Sterneköche schwärmen schon länger von den LUMA-Steaks – jetzt bringt auch ALBERS einige seiner Super-Cuts zum Affinieren in die Schweiz.

LUMA

Weißes Gold.

Fleisch mit Bart?

Natürlich hat Schimmel auf Lebensmitteln nichts zu suchen. Es sei denn, es handelt sich um spezielle Edelschimmelpkulturen, mit dem seit Jahrhunderten die Reifung von Salsamis oder vieler Käsesorten hygienisch sicher gesteuert wird. In früheren Zeiten, als Fleisch ausschließlich an der frischen Luft reifen konnte (Dry Aging), entwickelte sich auf dessen Oberfläche oftmals der typische weiße Flaum. Metzger nannten ihn »Bärtchen«, und sie wussten: Darunter wartete das beste, zarteste Fleisch - wie beim Käse durch eine Art Affinage veredelt. Der Schweizer Biotechnologe Lucas Oechslin, der mit seinem Kollegen Marco Tessaro die uralte Reifungsmethode wiederentdeckte und 2010 für ihre Firma LUMA patentierte, ist noch immer von dem »Bart« begeistert: »Unter dem Mikroskop sieht dieser Pelz wunderschön aus, ein bisschen wie ein Zauberwald.«

Edler Flaum

Die LUMA-Methode vereint die Vorteile von Dry Aging und der Schimmel-Veredelung. Auch am Ende der normalen Trockenreifung müssen die Außenseiten dünn abgeschnitten werden - hier zusätzlich mitsamt des Edelschimmels. Dessen mikroskopisch kleines Myzel hat sich innerhalb von vier bis acht Wochen unsichtbar im Fleischinneren ausgebreitet und es enzymatisch veredelt: Das Kollagen

in Sehnen, Bindegewebe und dem Fett wird aufgelockert. Gleichzeitig bildet die hohe Zahl von Edelschimmel-Sporen auf der Fleischoberfläche einen natürlichen Schutz vor unerwünschten Bakterien. Derart veredeltes Fleisch besticht durch sein vielschichtiges, würzig-erdiges Aroma, das an Macadamia, Mandel, Cognac, Foie Gras und einen Hauch weißer Champignons erinnert. Kein Wunder, dass ein Großteil der Schweizer Sterneköche das seit einigen Jahren auch in den EU-Nachbarländern zugelassene LUMA-Fleisch längst begeistert auf die Karte genommen hat.

Affinage von ALBERS-Cuts

Und ebenfalls ist es kein Wunder, dass nun auch ausgesuchte Cuts aus dem Excellence-Programm von ALBERS in die Schweiz gebracht und dort von LUMA veredelt werden. Am Ende dieser Lumifizierung wird das Fleisch von den Schweizer Metzgern fachgerecht pariert und schockgefrostet - LUMA-Delikatessen sind nur als TK-Ware erhältlich. Nach dem heimischen Auftauen über Nacht im Kühlschrank sollte das Fleisch nicht offen gelagert, sondern zügig verarbeitet werden. Bei der Zubereitung verhält es sich in etwa wie Dry Aged-Steaks: für optimale Zartheit und Saftigkeit also bis maximal medium garen. LUMA veredelt für ALBERS zunächst Cuts von Rind und Schwein. Eine großartige Ergänzung zum Excellence-Sortiment im ALBERS Shop!



LUMA Beef

Mit dem Entrecôte und dem Roastbeef sind die zwei beliebtesten Steak-Cuts des Rinderrückens in lumifizierter Veredelungsform im Angebot. Beide durchlaufen mit 35 Tagen die längste aller Edelschimmel-Reifepersistenzen und profitieren dabei von diesem Zartheits-Booster - das Entrecôte als Steak, das Roastbeef als portionierte Rumpsteaks, aber auch im Ganzen gebraten. Sogar als kalter Braten-Aufschnitt ist das edle LUMA-Aroma deutlich schmeckbar.



LUMA Pork

Relativ neu ist das LUMA-Verfahren bei hochwertigem Schweinefleisch. Der Rücken und das aus dem Karree geschnittene Kotelett reifen bis zu 35 Tagen in Edelschimmel. In Sachen Saftigkeit profitiert vor allem der in der Pfanne zum Austrocknen neigende Rückenmuskel mit seinen kurzen Fleischfasern - die LUMA-Veredelung sorgt für eine Sukkulenz, die selbst den Profi überrascht.



”

Trocken gereiftes Fleisch variiert normalerweise geschmacklich - auch vom selben Hersteller. LUMA macht es mit seiner patentierten Methode möglich, diese Variationen nahezu auszuschließen.



FRANK ALBERS



Excellence from farm to table®

BESTELLUNG UND INFOS UNTER TELEFON 0211/94 29 40 - SERVICE@ALBERSFOOD.DE

