

# FLEISCHESLUST AUF ÖSTERREICHISCH

Ein **Insidertipp für alle Liebhaber** von fein Gegrilltem: Als Farm-to-table-Konzept der besonderen Art serviert das Dstrikt Steakhouse im The Ritz-Carlton, Vienna ausschließlich Fleisch aus nachhaltiger Landwirtschaft und heimischen Betrieben. von Gloria Staud

**B**leu, Englisch, Medium, well done oder Variationen dazwischen? Das ist die große Frage für die Gäste im Dstrikt Steakhouse. Denn die höchste Fleischqualität braucht natürlich auch den „handwerklichen“ Feinschliff aus der Küche, um den Ansprüchen von Küchenchef Andreas Mahl für seine Besucher im The Ritz-Carlton, Vienna zu genügen. Der Insidertipp in Wien für alle, die Steaks lieben, liegt direkt an der Ringstraße und gehört zu den feinsten Adressen in der Bundeshauptstadt.

## „Dry Aged“ und auf den Punkt gegrillt

Nichts wird hier dem Zufall überlassen: Das Fleisch bezieht das Steakhouse direkt von lokalen Produzenten, und – sofern die Fleischart es zulässt – ausschließlich aus Österreich. Mit einer besonderen Behandlung des Fleisches sorgt die Küche für ein neues Fleisch-Erlebnis. Der besonders starke und aromatische Geschmack der Steaks ist das Ergebnis von ‚Dry Aging‘. Dabei wird das frische Fleisch für mindestens 28 Tage abgehängt, um die Dstrikt-Spezialität, das „Dry Aged Beef“-Steak vorzu-



Das Dstrikt Steakhouse ist inzwischen Insider-Tipp für Fleischfreunde.

bereiten. Für die perfekte Zubereitung der Steaks setzen Küchenchef Mahl und sein Team dann auf die optimale Temperatur: Ein „Josper“-Holzkohlegrill garantiert, dass die Steaks auf den Punkt gegrillt werden können, ohne durchzugaren. Salz aus den österreichischen Alpen sorgt für die letzte kulinarische Finesse. Auch bei den Beilagen lautet die oberste Devise: heimische Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft und Erzeugung. Die handgeschnit-

tenen Pommes frites erhalten zusätzlich Pepp von Parmesan und Trüffelöl, wilder Brokkoli vereint sich mit Maccadamia-Nüssen und auch die geschmorte Wiener „Urkarotte“ kommt unter anderem zu neuen Ehren.

## Steak in der Küche

Die Liebe zum Steak geht im Dstrikt Steakhouse sogar so weit, als dass sich Gäste zwischen zwölf verschiedenen Steakmessern entscheiden können. Jedes einzelne Steakmesser erzählt dabei seine eigene Geschichte. Das handgemachte „Forge de Laguiole“-Messer etwa, das eine mit einem Kreuz verzierte Griffschale aus Rinderknochen hat, nützten früher die Schäfer bei ihrer Arbeit. Zum Beten stachen sie das Messer in ihr Brot.

Die besondere Zubereitung der Fleischsorten können die Gäste übrigens beim „Steakbrunch in

der Küche“ mitverfolgen. Jeden Sonntag wird das Brunchbuffet direkt bei den Arbeitsplätzen der Köche aufgebaut. Regionale Lieferanten präsentieren persönlich ihre Produkte und das Küchenteam bereitet Steakhouse-Klassiker sowie Brunch-Must-haves à la minute vor den Augen des Gastes zu. Doch nicht nur bei Steak-Begeisterten gehört das Dstrikt inzwischen zu den Top-Adressen in Wien. Auch der Weinkeller des Hauses sorgt für Furore. Seit 2016 kümmert sich die Deutsche Sindy Kretschmar um die Weinbegleitung zum feinen Fleisch. Sie wurde heuer vom Falstaff Restaurant als erste Frau überhaupt zur „Sommelière des Jahres“ gekürt. In der von Männern dominierten Branche zeigt sie große Passion zum Wein und Experimentierfreudigkeit, mit der sie die Weinauswahl im The Ritz-Carlton, Vienna zusätzlich verfeinert. ■



Foto: Tina Hiertl

Foto: Matthew Shaw

# WOHL BEKOMM'S – TIPPS FÜR FEINSCHMECKER

**Mehr Abwechslung am Tisch gefällig?** Österreichs Produzenten zaubern immer wieder mit neuen kreativen Ideen kulinarische Highlights auf den Teller und ins Glas. Regionale Besonderheiten, spezielle Verarbeitung, hochwertige Qualität – die Geschmacksvielfalt im Land lässt keine Wünsche offen. Gourmets und Gourmands finden hier stets neue Anregungen für ihre Küche oder für den schnellen Happen zwischendurch.

## ■ STAUD'S Marille limitiert.

Der neue Marillen-Jahrgang ist da und macht sich bereit zur ersten Verkostung. Besonders zu empfehlen: STAUD'S Limitierte Konfitüre aus dem Venusberggarten der Familie Schauer in Willendorf. Ihre Früchte stammen ausschließlich aus dem berühmtesten Marillenanbaugebiet Österreichs, der Wachau. Aufgrund der großen Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen ein perfekter Ort für die Marillenreife. Besonders aufmerksame Genießer finden übrigens die Herkunft und das Datum der Abfüllung der Früchte am Rücketikett dokumentiert. Limitiert in der Auflage, einzigartig im Geschmack.



Foto: www.stauds.com

[www.stauds.com](http://www.stauds.com)

## ■ Naschen ohne Reue – NUSSYY® Bio Erdbeeren gefriergetrocknet

Die österreichischen Superfruits als natürliches kalorienarmes Naschvergnügen für jeden Tag. Schonend getrocknet gelangen sie auf kürzestem Weg vom Feld liebevoll verarbeitet in Ihre Verpackung. 100 Prozent pur, im Müsli oder Dessert – NUSSYY® Bio Erdbeeren sind Energiebomben und süße Versuchung in einem. Perfekt als Kickstart fürs Büro, Vitamin-C-Snack für die Schule oder unterstützender Fitness-Boost.



[www.nussy.com](http://www.nussy.com)

NUSSYY® Eat.Care.Love ein Projekt, das mit jedem NUSSYY® Produktkauf das Jane Goodall Institut unterstützt ([www.janegoodall.at](http://www.janegoodall.at)).

## ■ Der natürliche Turbo Boost – NUSSYY® Bio Frucht Pulvermix – die Sportskanone

Das 100 Prozent pure Bio-Kraftpaket aus Bananen, Erdbeeren aus Österreich, Cacao und Maca für die tägliche gesunde Ernährung! Sorgfältig geerntet und weiterverarbeitet harmonisieren die süßen Früchtchen hervorragend mit den erdig, karamelligen Geschmacksnuancen. Einfach perfekt in allem wo der Mix Gusto macht. Und noch was: Die vitaminreiche Powermischung hält schlank, fit, vital – einfach genial.



Foto: www.nussy.com

[www.nussy.com](http://www.nussy.com)

Mit jedem Kauf tun Sie Gutes ([www.janegoodall.at](http://www.janegoodall.at)) und sorgen für eine nachhaltige Umwelt und einen bewussten Umgang mit Ihrem Körper.

## ■ Klosterbrüder

Die besonderen Pärle („Gebäck“) bestehen aus Weizen- und Roggenmehl sowie Weizenvorteig und werden durch die lange Teigführung zu einer wahren Köstlichkeit mit einer rustikalen, reschen Kruste und einer grobporigen Krume. Wohltuende Hildegard Heilkräuter – Ysop, Quendel, Bohnenkraut, Galgant, Bertram – direkt aus dem Kräutergarten des Europaklosters Gut Aich in St. Gilgen veredeln die Rezeptur. Perfekt zum Teilen! Nachzulesen unter [www.interspar.at/klosterbrueder](http://www.interspar.at/klosterbrueder)



## ■ SPAR Natur\*pur Bio-Kokosöl nativ

SPAR Natur\*pur Bio Kokosöl nativ wird durch erste Kaltpressung aus dem Fruchtfleisch vollreifer Bio-Kokosnüsse gewonnen. Kokosöl ist sehr gut zum Braten geeignet, da es besonders hoch erhitzbar ist. Die milde, leicht süßliche Note überzeugt in asiatischen Gerichten und feinen Süßspeisen, wie z.B. süßen Palatschinken. Auch köstlich als Brotaufstrich, als exotische Alternative zu Butter und Margarine. Leicht erwärmt ist Kokosöl flüssig und verfeinert auch Müslis, Smoothies und Dressings.



[www.interspar.at/lebensmittel](http://www.interspar.at/lebensmittel)

## ■ Barbecue Keramik-Grill Black Pro

Für ehrgeizige Hobbygriller und Spitzenköche! Die dicken Keramikwände speichern die Hitze über viele Stunden und geben sie konstant und harmonisch wieder ab. Perfekt temperierbar zwischen ca. 70–350° C (ideal zum Kochen, Garen, Backen, Grillen, Dünsten und Räuchern) und somit für alle Grillarten geeignet – direktes oder indirektes Grillen, Smoken, Räuchern oder Braten. Ausstattung: Rollgestell aus Edelstahl, zwei abklappbare Beistelltische und inkl. Ersatzdichtung. Maße ca. 130 × 83 × 140 cm, ø gesamt 54 cm (ø Grillrost 47 cm) und Gewicht 87 kg. 3 Jahre Garantie [www.interspar.at/grillen](http://www.interspar.at/grillen)



Foto: www.interspar.at