

# Gegen alle Lehren

Nur junges Fleisch sei zart, behauptet die Fleischwirtschaft und rechtfertigt so ihre Turbomast. In Spanien beweist ein Mann das Gegenteil. Der Grillmeister José Gordón hätschelt betagte Zugochsen und bereitet aus ihrem Fleisch butterzarte Steaks

Text CLAUD LUTTERBECK Fotos GUNNAR KNECHTEL



Bevor die Steaks auf den Grill kommen, werden sie am Feuer erst einmal sacht vorgewärmt



José Gordón mit einem Ochsen, dem man in einem harten Arbeitsleben ein richtiges Lebensabend vergönnt ist. Für den Genuss solchen Fleisches muss sich niemand schämen





José Gordón beim Zuschnitt einer Ochsenrippe, die er nur knapp gegart serviert. Vater Pedro präsentiert einen Schinken



**E**s ist Freitagnachmittag kurz nach halb drei, und allmählich lassen sich die Spanier nieder am Mittagstisch im „Capricho“. Einige von ihnen haben eine Anreise von mehreren Hundert Kilometern hinter sich. Japaner sind heute einmal keine da, auch keine Amerikaner, die kommen gelegentlich extra eingeflogen.

Was treibt verwöhnte Großstädter dazu, so weit zu reisen und sich in einer Höhle zehn Me-

ter unter der Erde an einen blanken Holztisch zu setzen? In einer Dorfkneipe mit Kaugummi-Automat im Eingang und ständig laufendem Fernseher? In einem gottverlassenen Nest, in dem es weit und breit kein einziges Gästebett gibt?

Ganz einfach: „das beste Stück Fleisch der Welt“, wie etwa das Magazin „Time“ behauptet. Nirgends bekomme man besseres carne roja, rohes Fleisch, als im Restaurant El Capricho im Ört-

chen Jiménez de Jamuz, schrieb auch der britische „Guardian“. Hier sei „der beste Platz der Welt, um ein Steak zu essen“. Der einflussreiche US-Food-Autor Jeffrey Steingarten jubelte, im Capricho habe er „das beste Beef meines Lebens gegessen“. Was ist das für ein Fleisch, wenn schon die mit köstlichen Steaks verwöhnten Amerikaner so schwärmen?

Es ist: dunkelrotes Fleisch, so intensiv und kräftig und saftig im Geschmack, dass man glaubt, alles, was man bislang als Steak verputzt hat, sei nichts als Putenschnitzel gewesen. Denn was Wirt José Gordón, 44, in seinem selbst gebauten Asador, also Grill, über die glühende Steineichen-Holzkohle legt, ist einfach unvergleichlich. Das Geheimnis? Da lacht der kräftige, unteretzte Mann mit der roten Chefkochjacke und nimmt uns mit ins Dorf. Rüttelt dort an einer großen Eisentür, bis ein kleiner, alter Mann in Blauemann und karierten Hauschuhen aufmacht.

**G**ordóns Vater Pedro hat mal eine Zeit lang in Holland gearbeitet, seither kann er auf Holländisch bis 100 zählen, was er auch gleich fröhlich vorführt. Pedro, ein lebenslustiger Kleinbauer, der noch mit 76 Jahren einen großen Heuballen nach dem anderen stemmt, führt uns durch den Hof, vorbei am Ofen, in dem er sein Brot backt, vorbei an den Schweinswürsten, die er selbst fertigt, vorbei an den von der Decke baumelnden Ibérico-Schinken, die bei ihm reifen, und führt uns zu einem niedrigen Stall mit zwei Ochsen, denen man nicht allein auf der Weide begegnen will.

Beide Blester, jeweils um die 1200 Kilo schwer, hat José Gordón in Galizien entdeckt. Er sucht sich keine jungen, zarten Tiere auf dem Schlachthof aus; er macht alles anders, als man es lernt auf der Landwirtschaftsschule, Abteilung Rindfleisch. Er fährt kreuz und quer durch Nordspanien und wählt bei Bauern die stattlichsten Tiere aus. Sie dürfen schon sechs, sieben Jahre alt sein, sie müs- →



sen ordentlich geschuftet haben, gern als Zugtier, und mindestens 1000 Kilo wiegen. Kurz, sie müssen wirklich gelebt haben.

Mit seinen Pranken drückt Gordón den Kandidaten dann ganz hinten, wo der Schwanz ansetzt, in den Rücken, um so die Qualität zu prüfen. Wenn er endlich ein Tier gefunden hat, das ihm gefällt – weil es sanft ist, weil es fettes Fleisch verspricht –, stellt er es bei seinem Vater in den Stall. Anschließend gibt er dem Ochsen noch einmal drei bis vier Jahre bestes Futter, damit das Vieh das Fett gewinnt, das es bei der Feldarbeit nie ansetzen konnte. Mit einem harten Reisigbesen massiert er ihm das Fell und verwöhnt ihn bis zum letzten Tag: „Ich habe den größten Respekt vor diesen Tieren.“ Wenn er sie opfert – Gordón sagt nie schlachten, er sagt immer: opfern –, ist ihr Fleisch marmoriert und hat einen viele Zentimeter dicken Fettrand.

Nach landläufiger Meinung ist ein zehnjähriger Zugochse so zäh, dass man ihn bestenfalls zur Bouillon verwenden kann. Gordón, der Tierzucht studiert und sich dabei in Ochsen geradezu verliebt hat, wollte das nie glauben. Auch das Fleisch dieser älteren Tiere, stark im Geschmack, müsste man doch kauen können, sagte er sich. Nur wie sollte man es mürbe bekommen? Er fing an zu experimentieren. „Ein paar Tonnen Fleisch sind mir anfangs verdorben.“ Doch irgendwann fand er die magische Formel: Drei Monate lang hängt er das Fleisch bei null Grad und einem Luftfeuchtigkeitsgrad, „der mein Geheimnis ist“, ab.

Gordón führt uns in sein „Heiligtum“. Das Kühlhaus, ein einfacher Metallcontainer, ist mit einem gewaltigen Vorhängeschloss verriegelt. Ein Dutzend Rinderrücken hängen an Fleischerhaken von der Decke, jeder weit über 100 Kilo schwer. Alle haben eine dicke, lederfarbene Fettschicht, die ältesten Stücke, die nun fast drei Monate hängen (und damit ungefähr 88 Tage länger als bei einem deut-



**Gordón serviert seinen Gästen persönlich am Tisch, in einem 200 Jahre alten ehemaligen Höhlenweinkeller**

**TIPPS UND ADRESSE**

Das Restaurant **El Capricho** liegt im Dorf Jiménez de Jamuz, etwa 60 Kilometer südlich von León, im Hochland Castilla y León. Nächster Flughafen ist in León, erreichbar von Madrid oder Barcelona aus; Air Berlin fliegt ins rund 200 Kilometer entfernte Asturias/Oviedo.

Unterkunft: 30 Autominuten entfernt von Jiménez findet sich das Hotel *Hostería Camino*, ein schöner, renovierter Bauernhof ([www.hosteriacamino.com](http://www.hosteriacamino.com)). Das *El Capricho* öffnet von 12 bis 16 und von 20 bis 24 Uhr (Mittwoch: Ruhetag). Nicht immer stehen alle Spezialitäten auf der Karte, deshalb empfiehlt es sich, vorher nachzufragen. Ein Anruf ist ohnehin unerlässlich, denn wer einen Platz finden will, muss reservieren.

*El Capricho*, Jiménez de Jamuz, León, 24767 España, Tel.: +34/987/66 42 24, [www.bodegaelcapricho.com](http://www.bodegaelcapricho.com)



schen Supermarkt-Metzger), sehen an den Schnittstellen so alt und grau aus wie der raue Asphalt auf einer Landstraße.

Im Kühlhaus verliert das Fleisch rund 15 Prozent seines Gewichts, Wasser, das langsam verdunstet. Nicht nur Ochsenfleisch hängt hier, auch Fleisch von der Kuh. Es ist etwas billiger, weil sich alte Kühe einfacher finden lassen und ihr Fleisch nicht ganz so intensiv ist wie das der Ochsen. Ebenfalls von der Decke baumelnd: das Steak der „vaca de trabajo“, der Arbeitskuh – einfach köstlich.

Für *stern*-Fotograf Gunnar Knechtel und mich, zwei leidenschaftliche Fleischfresser, schneidet Gordón ein fast dreieinhalb Kilo schweres Rippenstück ab. In der Küche dann löst er den Knochen aus und schneidet die größten Fettstücke ab. Übrig bleiben rund 1,6 Kilo dunkelrotes, reich marmoriertes Fleisch, immer noch gut bedeckt von einem dicken Fettrand.

Das hängt er an einen Haken rund 30 Zentimeter hoch über die Glut, damit es sich erwärmt: „Ich finde es furchtbar, wenn ein Steak außen wunderbar gegrillt ist und innen eiskalt wie im Kühlhaus.“ Immer wieder prüft er das Fleisch

mit einem Thermometer, bis es innen 36 Grad misst. Nach 20 Minuten kommt das Steak auf den Rost und wird von jeder Seite fünf bis zehn Minuten lang gegrillt, dabei wird der Grill langsam abgesenkt – erst ganz zum Schluss bekommt das Fleisch die größte, die karamellisierende Hitze.

Dann ist das Steak fertig – innen fast noch roh, aber genau 38 Grad warm und damit angenehm, außen hat es die perfekte Grillfarbe. Auf den Tisch kommt es schließlich in einer 200 Jahre alten, von Hand in den Stein gehauenen Höhle, in der die Vorfahren schon Wein gelagert haben.

Wenn José Gordón die Stücke am Platz aufschneidet, geht jedes Mal ein Raunen durch die Höhle. Dann zücken die Gäste ihre Handys und fotografieren den Meister und sein blutrotes Kunstwerk. „Wer das Fleisch nicht blutig mag“, sagt Gordón bei bedauernd verzogenem Gesicht, „bekommt eine glühend heiße Keramikplatte auf den Tisch.“ Darauf kann er die einzelnen Stücke weitergaren.

Das Kilo Chuletones, Ochsensteak der besten Qualität, kostet um die 70 Euro, das von der Arbeitskuh 50 Euro und von der normalen 36 Euro, das Kalbssteak 21 Euro. Reich werden kann Gordón bei diesen Preisen nicht, allein drei Jahre füttern und pflegen kosten so viel, „dass ich gerade so eben über die Runden komme“.

An einem der Nebentische lernen wir Angel kennen, einen spanischen Großhändler, der Schlachtereien beliefert. Er ist in seinem nagelneuen S-Klasse-Mercedes angereist. Bei seinem Freund José gebe es „das allerbeste Fleisch“, bestätigt er, „auf dem Markt findet man so etwas nicht“. Wo er denn das Fleisch für seine Geschäfte kaufe, fragen wir ihn. „In Deutschland!“

Wir staunen. Bei uns? „Ja“, sagt Angel, „ihr bestes, marmoriertes Fleisch verkaufen die Deutschen an die Spanier, denn es ist ihnen zu fett.“ Er ist zu höflich, um zu sagen: „Weil sie keine Ahnung haben.“