

BEEF!

MÄNNER KOCHEN ANDERS

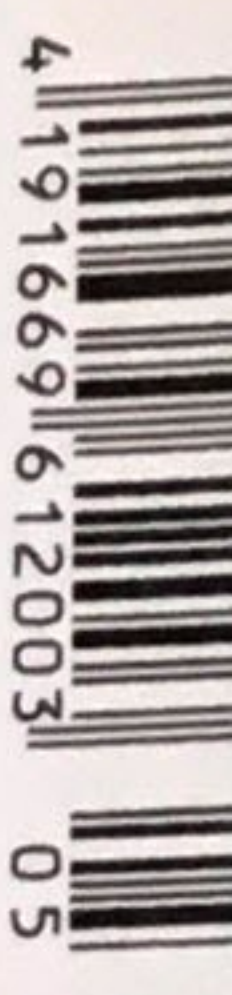
**SINGLE MALT,
MADE IN
GERMANY**
Die 30 besten
deutschen Whiskys

BEFRUCHTUNG
Pflaumen lieben
Fleisch. 5 Rezepte

**MALLORCA
FÜR MÄNNER**
50 Tipps für ein
sattes Wochenende



12 € ■ 5/2018
ÖSTERREICH 13,40 €, SCHWEIZ 20 SFR,
LUXEMBURG 13,40 €, BELGIEN 13,40 €,
ITALIEN 14,80 €, SPANIEN 14,80 €,
HOLLAND 13,40 €



FABELHAFTE ASIA-SUPPEN



22 Rezepte mit
54 Zutaten nach
dem bewährten
Baukasten-Prinzip

Drei Stockwerke
hoch: unser saftiger
Wildschwein-Burger

HACK IM GLÜCK

Jetzt wird Wild gegrillt: Burger mit Patties von Reh, Hirsch
und Wildschwein. Außerdem Hotdogs, Steaks und Hase

Chefvisite

José Gordón ist eigentlich Koch, doch mindestens einmal am Tag besucht er seine Ochsenauf dem nahe gelegenen Bauernhof

Höher! Ja! Da!

Oh, wie schön das ist: Ochse „Honorio“ lässt sich kraulen wie ein Hündchen. Er gehört zur Rasse Barrosa und ist sieben Jahre alt

Fleischfakten Spanien

Herdenbestand

In Spanien leben rund 6 300 000 Rinder, über drei Millionen davon sind älter als zwei Jahre.

Weideflächen

Die Regionen, in denen die meisten Rinder gehalten werden, sind Castilla y León (21,7 %), Galizien (15,1 %) und die Extremadura (13,2 %).

Aussterbende Rassen

Laut dem spanischen Landwirtschaftsministerium sind 32 autochthone Rinderrassen vom Aussterben bedroht. Darunter etwa die Rasse Alistana-Sanabresa oder Betizu.

Ausfuhr

2016 war ein Rekordjahr für den spanischen Export von Rindfleisch: 169 539 Tonnen wurden ins Ausland verkauft; Top-Zielländer waren Portugal, Frankreich, Italien und die Niederlande.



Der Unbeugsame

Das Ochsens Steak von José Gordón wurde oft als „Bestes der Welt“ bezeichnet. Er verarbeitet nur Fleisch von Tieren aus eigener Aufzucht

Grottig

José Gordón besitzt drei „Bodegas“, unterirdische Kellergewölbe. In einer von ihnen produziert er „Cecina“, luftgetrockneten Ochsenschinken



Gehänge

Nur etwa 20 Prozent von Gordóns Ochsen werden zu „Cecina“ verarbeitet. Das Fleisch dafür muss besonders fein marmoriert sein

Gordón Fett mit das Wichtigste an einem Tier: „Ich glaube, dass es ein Fehler war, Rinder so zu züchten, dass sie mehr Fleisch und kaum Fett produzieren.“

Jeden Tag besucht Gordón seine Tiere, die das ganze Jahr auf der Weide verbringen. Die spanische Weide ist auch eines der Geheimnisse des Züchters. Er kniet sich hin, reißt ein Bündel Kräuter ab und hält es sich an die Nase. „Die Vielfalt der Kräuter hier ist unglaublich“, sagt er. In der Hand hält er ein ganzes Gewürzregal, darunter wilden Lavendel und Zitronenthymian. Die Tiere fressen die Kräuter täglich, dazu bekommen sie eine Mischung aus verschiedenen Getreidesorten und Stroh – insgesamt bis zu 20 Kilo Nahrung pro Tag und Tier.

Im Alter von zwölf bis 14 Jahren lässt Gordón die Ochsen schlachten. Etwas, das ihm nach wie vor schwerfällt: „Mit jedem meiner Ochsen fühle ich mich innerlich verbunden.“

Rund um die Mittagszeit fährt der Züchter mit seinem schwarzen Pick-up zurück zu seinem Restaurant. Das „El Capricho“ liegt am Ende des Dorfes, umrahmt von Bodegas und Kellergewölben, die die für Fleischreifung optimale Temperatur halten. 240 dieser historischen Gebäude gibt es hier in Jiménez de Jamuz. In einem von ihnen produziert

Gordón eine der Vorspeisen für sein Restaurant: Cecina, luftgetrockneten Rinderschinken. Mit einem alten Schlüssel öffnet Gordón die Tür zu dieser unterirdischen Kathedrale, in der überall Rinderschenkel hängen. Sie sind bedeckt von Edelschimmel, der nach Ende der Reifung entfernt wird. Vier Jahre lang lässt Gordón das Fleisch trocknen, ehe er es seinen Gästen serviert.

Doch Gordóns Besessenheit, die hat nur mit Steaks zu tun. Dafür züchtet er seine Ochsen im Freien, dafür wartet er auf den perfekten Moment, um sie zu schlachten, dafür steht er jeden Tag in der Küche seines Restaurants. Ein Kilo Steak im „El Capricho“ kostet zwischen 87 und 160 Euro. Gordón selbst sucht das perfekte Steak für jeden Gast aus und präsentiert es persönlich am Tisch.

An diesem Mittwochnachmittag ist das Restaurant gut gefüllt. Man hört die verschiedensten Sprachen: Spanisch, natürlich, aber auch Englisch und Französisch. Gordón hat den ehemaligen unterirdischen Weinkeller seines Vaters zu einem Restaurant umgebaut. „El Capricho“ besteht heute aus einem Labyrinth aus unterirdischen, miteinander verbundenen Zimmern. Die Tische stehen in kleinen Wandnischen mit Gewölben. Auf der Restaurantkarte findet

man Gordóns Leidenschaft für Rinder wieder: Das „Menú Festival“ besteht aus fünf verschiedenen Ochsenvorspeisen wie Ochsenzunge und „Steak Tartar“, gefolgt von einem Ochsens Steak. Das Dessert? Torta de buey, Ochsensuchen, eine tiramisuartige Nachspeise auf Ochsenfettbasis.

„Heute habe ich mich für ein Minhota-Steak entschieden“, sagt Gordón und legt ein vier Finger dickes Steak auf ein Brett. Die Minhota ist eine Rinderrasse aus Portugal, die vom Aussterben bedroht ist. Das Tier wurde mit sieben Jahren geschlachtet, und sein Fleisch ist anschließend 140 Tage gereift. Nur eine hauchdünne Außenschicht ist angegrillt, das Innere noch roh und intensiv rot: „So sieht ein gutes Ochsens Steak aus“, sagt Gordón. Er schneidet ein Stück Fett ab, spießt es mit der Gabel auf: „Wichtig ist, dass man Fleisch und Fett zusammen isst, nur so ist das Geschmackserlebnis komplett!“ Das Fleisch schmeckt unglaublich zart und hat den einzigartigen Ochsen Geschmack. Das Fett ist leicht nussig auf der Zunge und schmilzt am Gaumen.

15 000 Euro pro Jahr kostet Gordón das Futter für einen Ochsen. Doch wenn er in seinem Restaurant sitzt und Steak isst, weiß er: „Es hat sich gelohnt.“ **E**

Trinkhalle

Der Abstieg lohnt sich: Weinkeller im „El Capricho“ von José Gordón in Jiménez de Jamuz. Nicht nur das Ochsenfleisch des Restaurants ist beeindruckend – die begleitenden Weine dazu sind es auch

