



Keurslager Gerard Lautenschutz:  
“Dry-aged rundvlees heeft qua bereiding heel weinig nodig.  
Een beetje peper en zout is al meer dan genoeg.”

# “Extra smaak, mals en een prachtige glans”

Kom je bij Keurslager Gerard Lautenschütz in de winkel, dan kun je er niet omheen: een grote glazen kast waarin forse stukken rundvlees liggen te rijpen. “Eigenlijk doen we wat mensen eeuwenlang hebben gedaan. Alleen kunnen we het dankzij moderne technologie een stukje beter.”



**R**undvlees mag niet alleen rijpen: voor een mooie smaak of structuur moet het zelfs. Ook ‘vers’ rundvlees heeft in Gerards slagerij ongeveer een week vacuüm verpakt gerijpt. “Maar als je het langer laat rijpen, wordt de smaak nog voller en de structuur een stuk malser. Vroeger lieten mensen het karkas van een rund dan ook vaak zo’n twee weken in een koele ruimte hangen.”

## Rijpingskast

Het dry-aged rundvlees dat Gerard nu verkoopt, heeft zelfs minimaal drie weken gerijpt. Met dank aan de speciale rijpingskast. “Om te voorkomen dat het vlees gaat bederven, moet de temperatuur tussen de 0 en 1 graad boven nul liggen. En ook de luchtvochtigheid luistert heel nauw. Met de rijpingskast kun je die twee factoren exact beheersen en controleren.” Belangrijk is ook dat het slachtproces zorgvuldig verloopt. “Er mogen geen inkepingen in het vlees ontstaan: dat worden zwakke plekken waar bederf kan toeslaan.”

## Enzymen aan de slag

Wat gebeurt er precies tijdens het rijpen? “Aan de buitenkant wordt het vlees langzaam droog, hard en zwart. Er ontstaat een film, een flinterdun laagje waar invloeden van buitenaf niet doorheen kunnen. Aan de binnen-



Vroeger liet men het vlees van een rund zo’n twee weken in een koele ruimte hangen, waardoor het vlees een vollere smaak en een malser structuur kreeg. In de winkel van Gerard staat een speciale rijpingskast.

kant doen ondertussen enzymen hun werk. Die maken het vlees malser en geven het ook meer smaak: er ontstaan heel mooie aroma’s.” Het mooie van dry-aged rundvlees is volgens Gerard dat het bij bereiding

heel weinig nodig heeft. “Zout en peper, en zelfs dat niet per se.”

## Rijpen op het bot

Niet elk type rundvlees is geschikt voor dry-aging. “Het meest geschikt zijn delen van de rug, en eventueel de bil, zoals het staartstuk.” In Gerards rijpingskast hangen grote delen zoals een hele lende en ribeye, met precies de juiste vetbedekking en een gewicht van al gauw 10 kilo. “Het beste resultaat bereik je door het vlees op het bot

## “Tijdens het snijden zie je de klanten enthousiast worden”

te laten rijpen. Pas na het rijpen snijden we er kleinere stukken van. Bijvoorbeeld entrecotes, ribeye steaks of een côte de boeuf, met of zonder bot.”

## Gepoetst

Van een slager vergt dat wel het nodige vakmanschap. “Uitbenen en versnijden is bij gerijpt vlees een stuk lastiger. Het vlees is aan de buitenkant namelijk harder en droog geworden. De uitgedroogde buitenlaag moet er dus nog afgesneden worden.” Dat doet Gerard vaak in de winkel, onder belangstelling van zijn klanten. “Die staan er vaak van te kijken hoeveel er weggesneden moet worden. Maar je ziet ze enthousiast worden als het rode vlees eronder vandaan komt. Daar ligt een prachtige glans over, alsof het gepoetst is.” ●

## Bereiding

Qua bereiding verschilt gerijpt rundvlees niet echt van ‘vers’, zegt Gerard. “Snel bruin aanbraden, even laten bakken en minimaal vijf minuten laten rusten. Alleen is elk stukje weer anders. Hoe lang je het moet bakken hangt onder meer af van welk deel van het rund het komt en hoe groot het is. Maar ook bijvoorbeeld hoe zwaar het karkas van het rund was. Dus vraag je slager altijd om advies!” Zelf adviseert Gerard klanten altijd om het vlees rosé te eten. “Dat is het lekkerst. Maar als je daar niet van houdt, kun je het ook wat meer doorbakken. Het voordeel van gerijpt rundvlees is dat het in de pan minder snel droog wordt.”