



Graf
Metzgerei
... der Frische wegen!

HOCHWERTIGES REGIONALES --- WAGYU



SARY
• WAGYU •
BEEF

EINE DELIKAT-
ESSE FÜR
KENNER —
EIN ABSOLUTES
MUST TRY DER
BBQ-SZENE.



INHALT

WAGYU – Das Beef Deluxe	2
WAGYU oder KOBE	6
Kunstwerk der NATUR	8
Cuts in Perfektion	10
Graf'sche TIPPS	14
Nicht nur in der NOT...	16
Der GRAF von Laupheim	18

REGIONAL
AUS OCHSENHAUSEN

SARY
WAGYU
BEEF

- + KEINE PESTIZIDE
- + KEINE HORMONE
- + KEIN ANTIBIOTIKA
- + KEIN KRAFTFUTTER

Herkunft



WAGYU

DAS BEEF DELUXE

Das Wagyu-Rind stammt ursprünglich aus Japan und gehört zu den wertvollsten Rindern der Welt. Früher wurden die Rinder für schwerste Arbeiten eingesetzt. Sie entwickelten eine besonders kräftige Muskulatur und sind reich an intramuskulärem Fett. Dieser Geschmacksträger ist für das sagenhafte Aroma maßgeblich verantwortlich.

SARY WAGYU

Seit 2010 züchtet die Familie Sary aus Ochsenhausen Wagyu-Rinder. Bei der begeisterten Landwirtin Margit Sary und ihrem Ehemann Joachim Sary fühlen sich die Rinder so richtig wohl. Die Kalber bleiben bei den Mutterkühen und werden von der Muttermilch ernährt. Danach erhalten Sie rein selbst erzeugtes Futter. Die Familie liebt Ihre Tiere und behandelt Sie mit Respekt und Achtung.

WIR WISSEN, WOHER DIE WAGYUS KOMMEN.

UNTER- SCHIED

Wagyu = Rasse
Kobe = japanische Region

Nur Wagys aus der Region Kobe dürfen Kobe-Rind genannt werden. Vergleichbar zu den Nürnberger-Lebkuchen oder dem Schwarzwälder-Schinken.

Da unsere Rinder aus Ochsenhausen sind, heißen Sie Wagyu-Rinder.

Die kursierenden Gerüchte, um das beste Rindfleisch der Welt, sind spannend und umfangreich. Angefangen von täglichen Massagen mit Bier über Chillout Musik bis hin zu langen Gesprächen ist alles dabei.

W A G Y U K O B E

D R Y - A G E D

MINDESTENS 28 TAGE
AM KNOCHEN GEREIFT

SCHRANKREIFUNG IM
OPTIMALEN KLIMA

Dry-Aging ist ein richtiger Kult, obwohl es mit die älteste Reifemethode ist. Bei uns erfolgt dies unter streng kontrollierten Bedingungen in unserer modernen Reifekammer.

Ziel dieser Reifemethode ist, dass die Fasern weicher und das Steak insgesamt noch zarter wird. Auch ändert sich die Farbe und das Fleisch verliert ca. 15-25 % an Gewicht. Beim Dry-Aging entfaltet das Wagyu seinen eigenen, nussigen Geschmack.



Das Besondere am Wagyu ist, dass das Fett nicht auf einzelne Bereiche verteilt ist. Diese Marmorierung in Form von feinen Äderchen verleiht dem Fleisch eine unverwechselbare Optik. Je aderförmiger das Fleisch mit dem intramuskulären Fett durchzogen ist, desto besser entfaltet sich das Aroma.

DIE MARMORIERUNG* DES WAGYU WIRD OFT ALS **KUNSTWERK DER NATUR** BEZEICHNET.

Das Wagyu-Fett hat einen sehr hohen Anteil an Omega-3-, Omega-6- und ungesättigten Fettsäuren. Es ist dadurch cholesterinarm und hat zahlreiche Nährstoffe. Der niedrige Schmelzpunkt von 25-28 °C bewirkt zusätzlich ein butterweiches und farbiges Geschmackserlebnis.

- + **NÄHRSTOFFREICH**
- + **CHOLESTERINARM**
- + **REICH AN OMEGA-3 /-6**



* **Beef Marbling Standard (B.M.S.)**

Die Marmorierung wird auf einer Skala von 1-12 klassifiziert. Wir erwarten bei unseren Rindern einen B.M.S. von 6-8.



B.M.S.

CUTS IN PERFEKTION

Der optimale Zuschnitt erfordert Klingen wie von einem Samurai-Schwert, Erfahrung und unser ganzes Können.

Wir leben die Perfektion für jedes der wertvollen Stücke.

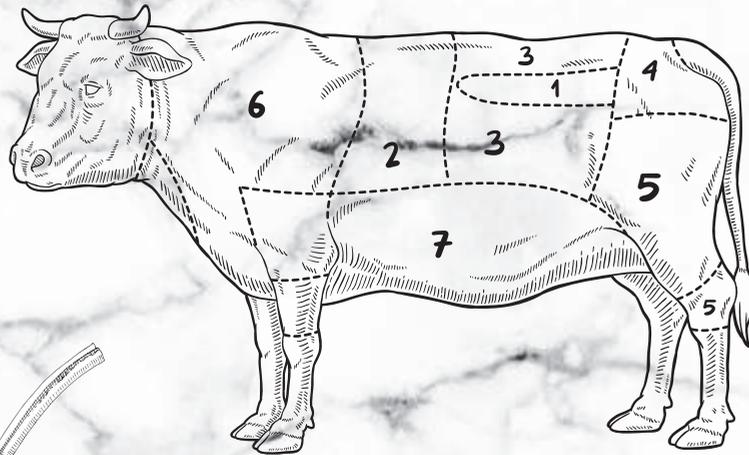


1. Filet | Lende

Es befindet sich unter der Wirbelsäule und dem Rückenmuskel und wird bei der Bewegung kaum beansprucht. Das Fleisch ist besonders mager und unglaublich zart. Das Filet unterscheidet man in drei Cuts: Filet Mignon, Medallions und Chateaufstück.

2. Ribeye | Entrecôte | Tomahawk

Geschnitten wird es aus dem vorderen Rücken. Je weiter man zurückgeht, desto stärker ist das »Eye«. Das Stück ist wunderbar aromatisch und saftig. Der Unterschied zum Tomahawk ist, dass beim Auslösen der Rippenknochen der Knochen am Fleischstück belassen wird.



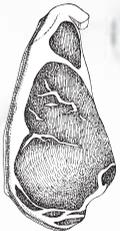
3. Porterhouse | T-Bone | Clubsteak

Der Steak-Klassiker schleicht hin. Identifizierbar ist das T-Bone-Steak durch seinen T-förmigen Knochen, welcher das Roastbeef vom Filet trennt. Man erhält zwei verschiedene Stücke mit unterschiedlichem Filetanteil. Beim Porterhouse ist der Filetanteil höher. Das Clubsteak wird aus dem mittleren Rücken gewonnen und enthält den eingewachsenen Rippenknochen.



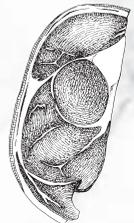
3. Roastbeef (Rumpsteak)

Das Roastbeef wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Dieses Stück ist mager und zart. Die Marmorierung macht es sehr saftig und geschmacksintensiv.



4. Hüfte

Die Hüfte vom Wagyu hat keinen Fettrand sondern nur eine schöne Marmorierung. Ideal für alle die ein mageres Steak bevorzugen.

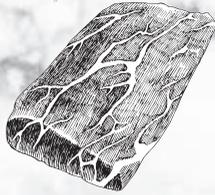
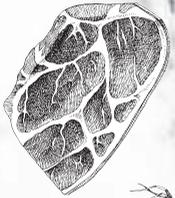


4. Tafelspitz | Picanha

Der Tafelspitz vom Wagyu eignet sich hervorragend zum Grillen. Am Stück oder als Picanha Steak wird es butterzart. Große Stücke sollten scharf angegrillt und dann im indirekten Bereich des Grills auf die gewünschte Garstufe gezogen werden.

5. Bürgermeisterstück (Tri Tip) | Kluffsteak | Beef Hammer

Das Tri Tip befindet sich oberhalb der Kugel der Keule. Charakteristisch ist die markante Form, die an eine Haifischflosse erinnert. Da es aus viel Muskelfleisch besteht, ist es besonders zart und saftig. Das Kluffsteak aus der Oberschale ist auch sehr zart. Der Beef Hammer ist aus der Wade und wird mit Knochen zugesägt. Das Stück ist zum Schmoren und Smoken geeignet.



6. Nackensteak

Dieser Cut ist kräftig mit Fett durchwachsen und sehr aromatisch. Beim Grillen sollte man den Nacken entweder als Spieß grillen oder am Stück mit der Niedriggarmethode. Aus dem Stück wird BBQ-Klassiker Pulled Beef gemacht.

6. Back Ribs | Brisket

Die Back Ribs sitzen oben am Rückrad und sind hervorragend zum Smoken geeignet. Bei Brisket handelt es sich um ein Stück aus dem Brustkern. Es ist stärker durchwachsen und mit einer Fettschicht überzogen. Bei niedrigen Temperaturen wird das Fleisch im ganzen Stück zubereitet. Low & Slow.

6. Flat Iron

Das Flat Iron wird aus dem Schaufelstück der Schulter geschnitten und ist eine geschmacksintensive Alternative zum Rumpsteak.

7. Short Ribs

Ein Stück aus dem Hinterviertel, das man sous-vide-garen und dann smoken oder auch sehr heiß grillen sollte. Die Ribs haben einen hohen Fettanteil.

7. Flanksteak | Skirt | Flap

Das Flank Steak stammt aus der gut durchbluteten Muskulatur am Bauchlappen und ist gut marmoriert. Das Inside Skirt liegt auf dem Bauchlappen über den Rippen. Es ist bissfest. Beide Stücke sind besonders geschmacksintensiv und gut marmoriert.

7. Hanging Tender

Dieser Cut ist in der Grillszene beliebt. Er ist der Nierenzapfen und zählt zu den Innereien, obwohl es aus reinem Muskelfleisch besteht. Es ist ein grobfaseriges und festes Stück.

**WEITERE CUTS SCHNEIDEN
WIR GERNE AUF ANFRAGE ZU.**



LECKER ZUBEREITET

Wir empfehlen das Wagyu 2-3 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank zu nehmen. Wagyu hat einen hohen Fettanteil und benötigt kein zusätzliches Fett. Steaks bei hoher Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten, danach im indirekten Bereich des Grills oder im Backofen auf 52 °C Kerntemperatur ziehen. Ein Holzkohlegrill gibt dem Wagyu zusätzlich ein leichtes Raucharoma. Vor dem Braten das Fleisch nicht salzen bzw. würzen.

Tiefgefrorenes Fleisch am besten einen Tag vorher aus dem Gefrierschrank nehmen und in den Kühlschrank legen, damit es langsam auftaut.

Nach der Zubereitung sollte das Fleisch ca. 5 min. ruhen, damit sich das Fleisch entspannen kann und der Fleischsaft nicht austritt.

Zum Würzen empfehlen wir gutes Salz und Pfeffer.

KERNTEMPERATUR

Die Verwendung eines Fleischthermometers ist sinnvoll, damit Sie ihr Fleisch auf den Punkt genau erhitzen.

Raw	45 - 50 °C
Medium raw	50 - 54 °C
Medium	54 - 56 °C
Medium well	56 - 60 °C
Well done	> 60 °C



NICHT NUR IN DER NOT SCHMECKT DIE WURST AUCH OHNE BROT.

ABSOLUT WOW.
BROTZEIT ODER GRILLEN?



LUXUS IM ALLTAG

100 % WAGYU



PASTRAMI

Geräuchert, gepökelt und gewürzt zum »so« essen oder mit Brot.



LANDJÄGER

Luftgetrocknete, geräucherte Rohwurst in eckiger Form.

RAUCHFLEISCH

Geräuchert, gepökelt, lecker und haltbar.



ROTE & KÄSEKRACHER

Unsere Grillklassiker jetzt auch mit Wagyu.

SALAMI

Schnittfeste Rohwurst, lecker gewürzt.



BURGER-PATTY

Schmackhaft, saftig, mit »different taste«.

Deluxe

Glutenfrei – nach traditionellen Rezepturen aus unserem Hause.

METZGEREI GRAF

TRADITION MIT MODERNE.

Ethisch, hochwertig und lecker. Nach diesem Credo arbeitet unser Familienunternehmen seit Gründung im Jahr 1962.

Unseren Mitarbeiter*innen, Lieferant*innen, Landwirt*innen und Partner*innen begegnen wir stets auf Augenhöhe und mit Wertschätzung.

- **GRÜNDUNG**
1962
- **ERÖFFNUNG FILIALE**
2003
- **NEUBAU**
2022



WAGYU BLEIBT VAKUUMIERT LÄNGER FRISCH.*



Vakuumiertes Fleisch bitte grundsätzlich bei Temperaturen bis maximal 4 °C oder im kühlfsten Bereich des Kühlschranks lagern. Auf Wunsch vakuumieren wir für Sie.

GRAF DIE METZGEREI

HAUPTGESCHÄFT

Radstraße 3
88471 Laupheim
info@metzgereigraf.de

Öffnungszeiten

Mo-Fr 07.30-18.00 Uhr
Sa 07.30-12.30 Uhr

www.metzgereigraf.de

FILIALE BRONNER BERG

Leibnizstraße 5
88471 Laupheim

Öffnungszeiten

Mo-Fr 07.30-12.30 Uhr
14.00-18.00 Uhr
Sa 07.30-12.00 Uhr

Tel. 07392 . 22 69

