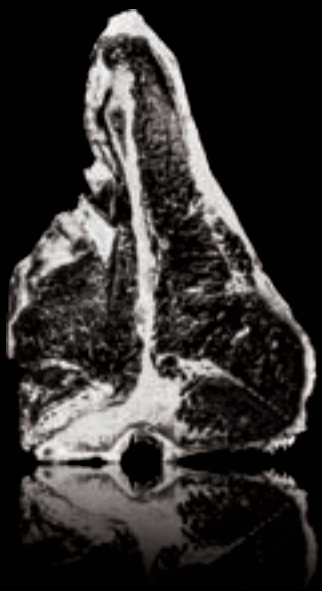
Büchlein

von uns – für euch



Herzlich Willkommen

im STEAKbrothers

dem Zuhause von Fleischerhandwerk, Tradition und Leidenschaft

Ich bin der kleine Bruder unseres Dry Aging Kompasses.
Von mir erfahrt ihr etwas über unsere Geschichte, die Unternehmensphilosophie und unsere Gerichte.
Einen kurzen Einblick gewähre ich euch in die Welt des Dry Agings - aber das kann mein großer Bruder besser als ich :-)

Zu gutem Speis und Trank gehört auch die passende Unterhaltung - also lehnt euch zurück, blättert ein paar Seiten und freut euch auf einen schönen Abend.

Wir sind gleichzeitig einzigartig und doch Duplikate.
Wenn Ihr einen von uns erhalten möchtet, beeilt euch, denn wir sind nur wenige.

100% Tradition 100% Handwerk 100% Leidenschaft

Inhalt

Alles aus einer Hand. Aus Meisterhand.

Unser Zuhause

STEAK brothers Geschichte S. 7

Unser Unternehmen heute S. 9

DIE PHILOSOPHIE S. 13

Die Gerichte

Burger S. 15

BOWL'S S.16

KLASSIKER & PASTA S.17

DRY AGING

Was ist Dry Aging S.19

DAS FEUERWERK S.20

Die Cuts S.21

Unsere Geschichte

Aus Sicht von Gründervater Wilhelm Kox (*1884,+ 1940)

Wir schreiben das Jahr 1905 - die Demokratie von heute ist in weiter Ferne, es leben 1.600.000.000 Menschen auf diesem Planeten - als ich meine Lehre abgeschlossen und den Grundstein unseres mittelständischen, familiengeführten Unternehmens in Krefeld gelegt habe. Massentierhaltung und scheinbar willkürlicher Einsatz von Antibiotika - zu jener Zeit vollkommen undenkbar! Eine Philosophie, die bis heute in unserem Unternehmen tief verwurzelt ist. Im Jahr 1938 habe ich die Metzgerei an Sohn Max Kox abgegeben. Unter seiner Obhut wurde der Firmensitz 1943 nach Krefeld St. Tönis verlegt und weiter ausgebaut. Max wiederum übergab 1959 an Sohn Willi sen., der den Firmensitz 1963 nach Krefeld - Fischeln verlegte und um einen ViVo-Lebensmittelmarkt erweiterte. Im Jahr 1973 hat Willi sen. die erste Filiale in Geldern errichtet. Ein Jahr später erfolgte der Aufbau des Partyservices und die Errichtung des neuen Firmensitzes in Geldern. Zehn Jahre später wurde der Lebensmittelmarkt in Geldern aufgegeben und der Metzgereibetrieb Neikes in Goch aufgekauft, erneuert und ausgebaut. Seit 1983 befindet sich unser Firmensitz in Goch. 1999 hat mein Enkel Willi sen. den Betrieb an seine drei Söhne Klaus, Wilhelm Jr. und Detlef übergeben. Im Jahr 2015 haben wir die Zeichen der Zeit gedeutet und ein zweites Standbein errichtet - die Geburtsstunde unseres familiengeführten Steakhouses **STEAK**brothers auf der Voßstraße 1 in Goch.

Seit über 115 Jahren dreht sich bei uns alles um Fleisch in echter Handwerksqualität

Aufnahmen aus unseren Gründungsjahren

Unser Unternehmen HEUTE

Demütig blicken wir auf über acht aufregende und lehrreiche Jahre zurück, in deren Anfangszeit wir das Gastronomieleben, das bis zu diesem Zeitpunkt absolutes Neuland für uns gewesen ist, mit voller Breitseite abbekommen haben. Das öffentliche Interesse an unserem Konzept war von Anfang an sehr groß, sodass wir keine echte „Findungsphase“ hatten. Die Abläufe in Küche und Service bedurften einiger Woche, bevor es wirklich rund lief.

Das ursprüngliche Konzept sah den Schwerpunkt des Geschäftstreibens im Mittagstisch - dem wir durch unsere Expertise im Catering wenigstens etwas Know-How entgegensetzen konnten. Doch es hat sich alles anders entwickelt. Bereits nach einem halben Jahr haben wir unsere Theke zurückgebaut und das Konzept grundlegend umgestellt - da die Nachfrage im Abendgeschäft deutlich überwogen hat.

Im Jahr 2020 hat uns die Covid-19 Pandemie existenziellen Ängsten ausgesetzt. Als junges Restaurant traf uns der Lockdown und die anschließenden Restriktionen sehr hart. In Folge der Ristriktionen sind uns phasenweise 80% unserer Gäste ferngeblieben - sei es durch Angst, fehlender Zertifikate oder anderer Motive.

Wie so vieles anderes, hat die Pandemie auch unseren Restaurantalltag nachhaltig verändert. Den gut-bürgerlichen Mittagstisch, sowie unser Früchstücksangebot haben wir als Folge des geänderten Konsumverhaltens komplett eingestellt. Die personelle Notlage in unserer Metzgerei hat dazu geführt, dass auch dieser Geschäftszweig zum Erliegen kam. Nun üben wir unsere Berufung als Metzgermeister mit voller Leidenschaft nur noch für unser Steakhouse aus - mit allem was dazugehört. Vom Wursten, über die Reifung bis hin zur Zerlegung. Doch dazu später mehr.

Nichtsdestotrotz haben wir die vergangenen acht Jahre erfolgreich überstanden und erfreuen uns stetig wachsender Beliebtheit. Inzwischen hatten wir weit über **200.000** Gäste bei uns zu Besuch. Einer Zahl, der wir mit Ehrfurcht und einer gehörigen Portion Stolz begegnen. Damit hatte zu Beginn wohl keiner gerechnet…

An dieser Stelle möchten wir Euch, unseren Gästen, vom ganzen Herzen danken! Nicht nur dafür, dass Ihr uns seit über acht Jahren treu seid, sondern auch für die Unterstützung während der „Corona-Zeit“!

Wir freuen uns auf viele, weitere gemeinsame Jahre mit euch!

Euer **STEAK**brother Team

Kompromisslos

Unsere Philosophie

Der Leitgedanke unseres Handelns ist auf Perfektion ausgelegt. Da Perfektion per se nicht erreichbar ist und nur in der Anstrebung dieser existiert, begegnen wir unseren Herausforderungen und alltäglichen Aufgaben mit Passion und kontinuierlicher Prozessverbesserung. Daher sind wir sehr offen für konstruktive Kritiken - auch, und vor allem Kleinigkeiten gemäß des Kaizen sind von höchster Wichtigkeit!

Kompromisslos sind wir in Sachen Produktqualität. Angetrieben durch den Wunsch regional einzukaufen und nachhaltig zu Handeln, unterziehen wir unsere Zutaten und Lieferanten strengen Kontrollen. Um unseren hohen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden, stellen wir die meisten Komponenten selber her. Produkte bei denen dies nicht möglich oder sinnvoll ist, werden bei spezialisierten Unternehmen, die unserer Philosophie entsprechen, eingekauft.

Unser Streben nach Perfektion und hoher Produktqualität zieht sich durch unser gesamtes Portfolio und erreicht den Höhepunkt bei unseren Weinofferten und Fleischprodukten, allem voran dem **Dry Aged Beef**.

Wie schrieb einst Goethe? *„Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“* Diesem Zitat folgend, haben wir die Zusammenstellung unseres Weinangebotes in die Hände unseres Weinsommeliers des Vertrauens - Michael van den Höövel - gelegt. Die Devise lautet: Wein, der als Poesie in Flaschen (Zitat: *„Wein ist Poesie in Flaschen.“* Robert Louis Stevenson) wahrgenommen wird, doch zeitgleich erschwinglich sein soll. Um dies zu ermöglichen, haben wir Abstriche in unserer Gewinnmarge hingenommen. Wir beginnen bei ausgezeichnetem deutschen und spanischen Wein mit pfälzischem Dornfelder und Primicia aus Rioja über venetianischem Gran Maestro und toskanischem Brunello bis hin zu absoluten französischen Raritäten aus Bordeaux.

Rotweine sind eine harmonische Begleitung zum **Dry Aged Beef** Flavour, dem wir uns voll und ganz verschrieben haben. Da Fleisch für uns als Metzgermeister eine Herzensangelegenheit ist, obliegt die Fleischauswahl, Fleischreifung und anschließende Zerlegung einzig und allein uns persönlich. Denn nur langjährige Berufserfahrung ermöglicht die Qualität, die uns zufriedenstellt. Dazu später mehr.

Nachhaltigkeit ist eine Tugend, die seit über 115 Jahren einer unserer Grundpfeiler ist. Aus diesem Grund setzen wir auf regionalen Einkauf. In der Vergangenheit haben wir Naturschutzprojekte wie das Projekt „Blumenwiese“ in Kalkar unterstützt und lokale Sportvereine supportet. Wir hoffen, dass die Zukunft uns in politisch und gesellschaftlich ruhigere Gewässer manövriert, sodass solche Projekte wieder angegangen werden können.

ein paar

Harte Fakten

- jedes Jahr reifen bei uns ca. XY00kg Lenden heimischer Färsen

- davon verdunsten ungefähr XY40kg Wasser durch unser Reifeverfahren

- es [illegible] ca. XY60kg gereiftes Fleisch, [illegible] nach Zerlegung ca. XY80kg [illegible] **Dry Aged Beef** übrig bleiben ;-)

- zusammengenommen [illegible] unser Fleisch ca. XY72 Wochen [illegible] XY Jahre/Jahr

- es fließen jährlich über XY00l Bier durch unsere Zapfanlage, das entspricht ungefähr dem Jahreskonsum von X durchschnittlichen Deutschen

- wir schenken jährlich hochgerechnet XY00l Wein aus, umgerechnet ca. X Badewannen voll

- Die weiteste Anreise für unser **Dry Aged Beef** von der wir wissen: 114km aus Bad Honnef bei Bonn

Nur in gedruckter Version einsehbar ;-)

Ankommen. Abschalten

Unser Ambiente

Ankommen. Den Alltag und seine Herausforderungen abstreifen und sich von unserem Ambiente verzaubern lassen.

Schließen Sie, nachdem Sie Platz genommen haben, für einen Moment die Augen. Als erstes wird sich Ihr Geruchssinn melden. Ehe Sie sich versehen, hat Sie eine Wolke hunderter Düfte umschlossen und hält Sie fest im Griff.

Ein Duft frisch gegrillten Fleisches, ein Hauch von Karamell, Nuancen frisch zerstoßener Kräuter, rauchig-speckige Noten gepaart mit röstig-kartoffeligen Aromen in fruchtigem Anklang.

So, oder so ähnlich würde ein Sommelier oder Sensoriker die Eindrücke beschreiben.

Allmählich, nach Abklingen der Duftwahrnehmung, wird ihr Gehörsinn dominanter. Das Zeichen die Augen zu öffnen.

Nehmen Sie sich die Zeit, unsere Getränke- und Speisekarten in Ruhe durchzulesen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!

warum

Rotwein

Dass Rotwein die ideale Begleitung für kräftiges, dunkles Fleisch wie Wild und Rind ist, wissen die meisten. Dabei gilt, dass der Wein mit seinen Ausprägungen auf das Gericht abgestimmt sein sollte.

Unser Hauswein ist ein hervorragender Cuvee, der durch den Verschnitt verschiedener Rebsorten nahezu maßgeschneidert ist für unser Dry Aged Beef.

Trocken und doch nicht zu dominant, als dass dieser mit dem Flavour des Fleisches kollidiert.

Vollmundig auskleidend, aber nicht verdrängend.

Fruchtig und doch harmonisch.

Probiert selbst!

Trockener und kräftiger kommen unser Primicia Tinto sowie der Gran Maestro daher, während Merlot fruchtiger, Dornfelder und Schneider Pfaffmann lieblicher erscheinen.

Handwerkskunst und Frische

Unsere Gerichte

Wir haben unsere Gerichte ausgewählt, um möglichst viele Personen zu erreichen und gleichzeitig ein hohes Maß an Individualität zu erlauben.

Unsere selbst auferlegte Verantwortung für eine hohe Produktqualität erfordert Zubereitung a la Minuté - nur durch die so gewonnene Frische können wir unseren Anforderungen gerecht werden.

Doch all dies benötigt Zeit! Wir sind kein Schnellrestaurant.

Nutzt die Zeit für ein, zwei oder drei Drinks in geselliger Runde. Blättert ein wenig in den Speise- und Getränkekarten, **dem** Büchlein oder fragt nach **dem** Dry Aging Kompass.

Aber tut uns und euch den Gefallen und legt eure Mobiltelefone weg!

Wie wir

Anrichten

Wir richten unsere Gerichte mit viel Liebe an - versuchen dabei stets den schmalen Grad aus Ressourcenschonung und Ästhetik zu meistern.

Häufig werden Dekorationselemente entsorgt, obwohl diese ein hochwertiges Lebensmittel darstellen - daher gilt für uns die Devise des Minimalismus - weniger ist oft mehr - und konzentrieren uns dabei auf das Essentielle.

Bisweilen haben wir stets versucht, einheitliches Geschirr zu verwenden - doch von diesem Gedanken werden wir uns nun immer weiter verabschieden. Zukünftig werden die Teller kunter bunt durchmischt sein.

Warum?
Geschirr einheitlicher Optik zu benutzen heißt große Mengen einzukaufen - da im Laufe der Zeit jedoch einiges zu Bruch geht und irgendwann Tag X erreicht ist, an dem nicht mehr ausreichend Geschirr vorhanden ist, heißt es neu anschaffen - dabei wurden bisweilen alte Elemente entsorgt, da in Kleinstauflagen nicht eingekauft werden kann und alte Auflagen/Kollektionen nicht mehr erhältlich sind. Also freut euch auf viel Abwechslung beim Geschirr.

für jeden

Klassiker & Pasta

Von frisch marinierten Spareribs, über butterweiche Schweinefiletmedaillons bis hin zur gefüllten Hähnchenbrust - es ist wirklich für jeden Fleischliebhaber etwas dabei!

Für diejenigen, die lieber Pasta essen, halten wir zwei wirklich sehr leckere Nudelgerichte bereit - Tagliatelle mit Dry Aged Beef und Penne an Gemüse der Saison. Die müsst ihr ausprobieren - so vollmundige, cremige und gut ausbalancierte Nudelgerichte findet ihr nicht häufig!

Die Allrounder

BOWL`s

Bowls sind eine Neuinterpretation von klassischen Salaten. Während diese häufig vor Monotonität strotzen, sind Bowls ein bunter Mix verschiedenster Zutaten, die in einer schicken Schale serviert werden. Es gibt keine Regeln, keine Vorgaben. Einzig und allein die Qualität der Zutaten muss hoch sein.

So lautet zumindestens unsere Devise.
Wir haben die Rainbowbowl und die Spring Bowl auf unserer Speisekarte stehen.

In unserer Rainbowbowl kombinieren wir frische Bratkartoffeln mit mediterranem Pfannengemüse, Salaten und Kräutern. Abgerundet wird das Erlebnis durch geröstete Kerne, Feta-Käse und Oliven.

Die Springbowl setzt sich aus einem pikanten Cous- Cous/Quinoa-Mix, Salaten und Kräutern zusammen.

Unsere Bowls sind vegetarisch oder mit Dry Aged Beef oder Hähnchenbruststreifen erhältlich.

Die Offenbarung
Burger

Viele Hobbyköche und auch Profiköche wissen, dass ein gutes Burgerpatty eine echte Herausforderung sein kann und für das Burgererlebnis essentiell ist.

Als Metzgermeister haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, das aus unserer Sicht perfekte Patty zu entwickeln.

Unsere Rezeptur erschafft Harmonie aus Saftigkeit, Würze, Textur und ursprünglichem Rindfleischgeschmack.

Saftigkeit durch den richtigen Fettanteil, dezente Würze durch die hauseigene Würzmischung, Textur durch herausragende Fleischqualität und Zubereitung, ursprünglicher Rindfleischgeschmack durch den Einsatz feinsten Dry Aged Beefs.

Jedes Patty ist ein Unikat, echte Manufaktur! Vom Auslösen des Rindes über das Reifen bis hin zum Formen der Pattys.

Alles aus einer Hand. Aus Meisterhand.

Bei unseren Burgern liegt der Schwerpunkt auf dem authentischen Fleischerlebnis - dem einzigartigen Flavour des **Dry Aged Beefs**! Saucen und Toppings dienen der Harmonisierung und sollen nicht zu dominant sein.

fein abgestimmt

Die Toppings

Wie die vorausgegangene Seite bereits angekündigt hat, focussieren wir mit unseren Burgern stets das Fleischerlebnis. Das bedeutet, dass unsere Burger ohne viel Schnickschnack daherkommen. Lollo Bionda, ein Euphemismus für grünen Salat, steuert knackige Frische bei, während Tomaten fruchtig ausgekleidetes Umami einbringen. Bacon liefert speckig-rauchige Würze, Cheddar pikante Reifungsnoten. Unsere marinierten Zwiebeln kontrastrieren farblich und geschmacklich. Dezent karamellisiert, mit Kräutern und Gewürzen finalisiert, runden diese das Erlebnis ab. Das, auf unsere Burger abgestimmte Brioche-Brötchen, nuanciert mit buttrigem Aroma und sorgt für stabilen Halt.

100% Tradition 100% Handwerk 100% Leidenschaft

Die

Fusion

Pures **Dry Aged Beef** ist Hochgenuss in seiner reinsten Form - die Fusion mit den Charakteristiken eines klassischen Burgers erweitert das Steak- und Burgererlebnis und erschafft bleibende Erinnerungen aus Synergie!

Auch wenn **Dry Aged Beef** angesichts der Komplexität und Tiefe der Aromen keine Abwechslung bedarf, ist die Verschmelzung beider Produkte ideal für Geschmacksjäger!

Muss man probiert haben!

Was ist Dry Aging

Die meisten Verbraucher sind mit dem Thema Fleischreifung nicht sonderlich vertraut. In den meisten Küchen ist Reifung per se namentlich bekannt, jedoch wird die Relevanz dieser dort häufig verkannt.

Wir fangen ganz vorne an - die Wurzel für die Notwendigkeit des Reifens liegt insbesondere in den unmittelbar post mortalen biochemischen Prozessen im Tier begründet. Aufgrund der zum Erliegen kommenden Sauerstoffzufuhr auf zellulärer Ebene stellt sich der Stoffwechsel von aerob auf anaerob um - also von sauerstoffreich auf sauerstoffarm. In Folge dessen wird der Energiespeicher Glykogen zu Milchsäure abgebaut, der pH-Wert im Muskel sinkt. Nachdem Glykogen vollständig verbraucht ist, erhärten die Muskeln in Folge von fehlendem Weichmacher ATP (ATP entsteht durch Glykogenabbau zu Milchsäure) - dieser Spannungszustand nennt sich Rigor Mortis.

Durch diesen Spannungszustand ist frisches Fleisch sehr zäh und nahezu ungenießbar. Ab diesem Zeitpunkt beginnt die eigentliche Reifung - Enzyme beginnen die Strukturen zu lockern.

An dieser Stelle verweisen wir für Interessierte auf unseren Dry Aging Kompass.

Reifeverfahren sind ganz trivial ausgedrückt Methoden, um dem Fleisch ausreichend Zeit zu verschaffen, damit die Enzyme den Spannungszustand und die Fleischstrukturen lockern können, ohne dass dieses verdirbt. Das Reifeverfahren beeinflusst die enzymatischen Vorgänge im Fleisch nicht signifikant, jedoch wird die Fleischsensorik entscheidend verändert.

Bei konventionell gereiften (wet aged) Rindfleisch entsteht dieser Schutz vor Verderbnis durch Vakuumieren im Kunststoffbeutel. Die Abwesenheit von Sauerstoff bei gleichzeitiger Kühlung verlangsamt das Wachstum unerwünschter Keime und reduziert die Reaktionsgeschwindigkeit chemischer Verderbsreaktionen. Durch den Sauerstoffentzug werden Milchsäurebakterien gefördert. Die Stoffwechselaktivität der Milchsäurebakterien ist unbedenktlich und verlängert sogar die Haltbarkeit durch Herabsenkung des pH-Wert (Milchsäureproduktion), führt jedoch zu einer sensorischen Störung des Fleischaromas - es entsteht ein säuerlich-metallisches Off-Flavour.

Wet Aging ist ein probates, kostengünstiges Reifeverfahren, da das Rindfleisch auf die Weise sehr lange Reifen kann, ohne zu verderben und Gewicht in Form von Wasser zu verlieren.

An dieser Stelle treten die essentiellen Vorteile des Dry Agings zum Vorschein!

Warum gehen wir an dieser Stelle so sehr ins Detail? Weil es von entscheidender Wichtigkeit ist, die Prozesse während der Reifung zu verstehen, um die Vorteile des Dry Agings wertzuschätzen. Beim Dry Aging entsteht der Schutz vor Verderbnis zum einen durch die Kühlung und insbesondere durch das schonende Antrocknen der äußeren Fleischschichten durch die besondere Atmosphäre unserer Salzgrotte.

Durch das Antrocknen der äußeren Schicht sowie die Knochen- und Fettstrukturen der Rinderlende ist das Fleisch hervorragend vor Verderbnis geschützt - gleichzeitig verdunstet Wasser. Sehr viel Wasser, bis zu 30% Flüssigkeit verdunsten während des Dry Agings. Dieses Wasser kondensiert an unserer Salzsteinwand. Das kondensierte Wasser läuft an der Himalayasalzwand entlang und sammelt sich in einem Behälter. Während dieser Wanderung löst das Wasser Spuren von Salz. Ein Teil des Wassers verdunstet auf dem Weg nach unten erneut und trägt Spuren von Salz auf die Fleischoberfläche - die Atmosphäre gleicht den Küsten Alaskas, wo Brisen eiskalter Luft Meersalz ins Gesicht wehen. Die, sich bildende, hauchdünne Salzschicht, trägt zur Konservierung bei und beeinflusst die Fleischsensorik. **Der entscheidende Punkt jedoch ist die Wasserreduktion - das Fleisch wird auf die Quintessenz, die Muskel- und Fettstruktur, reduziert und störendes, überschüssiges Wasser entfernt, sodass die Anzahl von aromaaktiven Substanzen in Dry Aged Beef vielfach erhöht ist. Außerdem entstehen durch den Trocknungsprozess neue, leicht nussige aromaaktive Substanzen. Das Fleisch trocknet aus, ohne dabei an Saftigkeit zu verlieren.**

Damit das Fleisch jedoch nicht an Saftigkeit verliert, ist die Fleischqualität von höchster Wichtigkeit - denn die Saftigkeit bei Dry Aged Beef entsteht insbesondere durch die schmelzende Marmorierung (intramuskulären Fettstrukturen) während der Zubereitung. Aus diesem Grund setzen wir ausschließlich auf ausgezeichnet marmoriertes Färsenfleisch!

Die Ausgangslage für das Feuerwerk der Aromen ist nach ca. 7 Wochen Reifung erreicht ...

Das Feuerwerk

Aromaaktive Substanzen entfalten ihre ganze Intensität, wenn Flammen das Fleisch küssen und Temperaturen über 600°C richtig einheizen. Es ist der Moment, wenn Fettstrukturen schmelzen und sich die neu gebildeten und aufkonzentrierten Aromen im Fleisch verteilen. Die Proteinstrukturen lockern sich weiter auf, die Zartheit erreicht ihren Höhepunkt, während die Fleischoberfläche karamellisiert und von Röstaromen durchzogen wird. Eine stumme Synphonie, die Zeugnis von der Einzigartigkeit trocken gereiften Rindfleisches ablegt.

Der Geschmack von Dry Aged Beef ist die ursprünglichste Form des Rindfleischaromas und setzt sich aus mehreren hundert aromaaktiven Substanzen zusammen.

Komplex und doch unverwechselbar authentisch!

Echte Fleischliebhaber setzt nur Dry Aged Beef in Ekstase!