

*Press Release*

## **Neu – in Asche gereiftes Ribeye Steak.**

Ash good ash it gets – das Hotel Belvoir entzückt mit einer neuen Fleischidee.

„As good as it gets“, besser wird’s nicht, sagt der Englischsprachige, wenn er denkt, dass das Optimum erreicht ist. Nur leicht angepasst lässt sich diese Redewendung guten Gewissens auf die neuste kulinarische Errungenschaft des Hotel Belvoir in Rüschtikon anwenden: In Asche gereiftes Ribeye Steak.

### **Das Geheimrezept von Küchenchef Reto Vögeli.**

Das Aschetrocknen ist ein Verfahren der Lufttrocknung, bei der das Fleisch in einer Ummantelung von Holzasche, Gewürzen und Kräutern gelagert wird. Belvoir-Küchenchef Reto Vögeli hat ausgiebig gepröbelt und getestet, bis er das optimale Holz, die perfekte Gewürz-Kräuter-Mischung und die richtige Lagerungsdauer gefunden hat. Nur zu gut verständlich, dass er sein Erfolgsrezept nicht an die grosse Glocke hängen will. Zum Resultat hingegen äussert er sich umso lieber: „Der Aschemantel konserviert das Fleisch während der Lagerung und gibt ihm nebst einer festeren Fleischstruktur auch einen unvergleichlichen, kernig-rauchigen Geschmack.“

### **Bald in aller Munde.**

Die Masche mit der Asche, da war sich der innovationsfreudige Lachner Reto Vögeli von Anfang an sicher, würde viele Fleischfreunde von Nah und Fern anlocken. Und die ersten Zahlen und Reaktionen geben dem renommierten Koch, der das Hotel mit dem prächtigen Seeblick hoch über Rüschtikon unlängst in den Guide Bleu der Toprestaurants der Schweiz gebracht hat, recht. Jedenfalls erfreut sich das in Asche gereifte Ribeye, obschon erst seit Kurzem auf der Speisekarte des Belvoir anzutreffen, bereits heute grosser Beliebtheit und hat auf der diesbezüglichen Skala sogar das Angus Rindsfilet vom Spitzenplatz verdrängt.

## **Premium aus der Asche.**

Bestimmt erinnern auch Sie sich. Wenn früher auf der Schulreise beim Bröteln der Cervelat vom Stecken in die Asche gefallen ist, war's beim betroffenen Kind schlagartig vorbei mit der Vorfreude aufs gluschtige Reinbeissen. Und jetzt soll die Asche aus einem Stück Fleisch plötzlich eine Spezialität für Gourmets machen? Und ist das überhaupt gesund? Zur ersten Frage: ja. Der Schreibende durfte sich als Testesser versuchen und war schlichtweg begeistert von Zartheit, Saftigkeit und dem fantasch ... pardon ... fantastischen Aroma des servierten Hohrückensteaks. Zur zweiten Frage: nochmals ja. Denn entgegen anderslautenden Behauptungen schadet der Verzehr von Asche keineswegs, sondern kommt seine antiseptische Wirkung im Gegenteil dem körperlichen Wohlbefinden zugute. Es spricht also alles dafür, dem Belvoir nächstens einen Besuch abzustatten und sich von diesem Barbecue-Geheimtipp begeistern zu lassen.

---

Foto des Asche gereiften Ribeye Steaks beiliegend

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Roger Zimmermann, Sales & Marketing Manager  
T 044 723 83 83, [roger.zimmermann@hotel-belvoir.ch](mailto:roger.zimmermann@hotel-belvoir.ch)