



DIE BESTEN

# STEAKS

FÜR SIE



beeindruckende Qualität | hervorragender Geschmack



NR. 1

Wir von TANN haben einen Grundsatz:

# DAS BESTE FÜR SIE

TANN ist bei Fleisch- und Wurstwaren die Nr. 1 in Österreich. Beim Thema Steaks sind wir ebenfalls unschlagbar. Unsere heutige Spitzenqualität bei TANN Steaks verdanken wir den Visionen und der Pionierarbeit eines wahren Steak-Gurus: Herrn Siegfried Weinkogl. Seit jeher prägt seine Leidenschaft unseren kompromisslosen Anspruch, den wir an unsere Steaks stellen.

Angefangen bei der handselektierten Rohware, über die streng kontrollierte Reifung bis hin zum perfekten Zuschnitt. Wir akzeptieren nur die besten Stücke um Ihnen damit die

größte Auswahl zu bieten. Ob Steaks am Knochen, TANN Steaks in der SKIN-Packung, „dry aged“ Steaks oder Bio-Steaks von SPAR Natur\*pur – bei SPAR, SPAR Gourmet, EUROSPAR und INTERSPAR finden Sie die besten Steaks im österreichischen Einzelhandel. Unser Rezept ist dabei ganz einfach: Das Beste für Sie! Wir wünschen Ihnen genussvolle Zeiten mit TANN und auf den nächsten Seiten viele Inspirationen mit unseren Steak-Stars.



Siegfried Weinkogl, TANN Steak Visionär und Pionier

Wir bei TANN garantieren

# DAS PERFEKTE STEAK

Wir kennen sie alle, diese Vorfreude auf das perfekte Steak. Je nach Wunsch und Gusto außen knusprig und innen von „rare“ bis „medium well“. Wunderbar zartrosa und saftig im Kern, oder etwas mehr gebraten? Sie entscheiden. Perfekte Steaks, die beste Auswahl und die richtige Zubereitung bringen Top-Geschmack. Hier ein paar wichtige Tipps, wie Sie mit einer einfachen Zubereitung und gebräuchlichen Mitteln den perfekten TANN Steak Genuss erreichen.

**Der perfekte Zuschnitt:** 2,5 cm sollten es schon sein, dünnere Steaks garen zu schnell durch und können schwer auf den Punkt gebraten werden.

Wenn man das Steak **vor dem Braten auf Raumtemperatur** bringt, kann man es gleichmäßiger garen.

Vor der Zubereitung kann man das **Fleisch trocken tupfen**, dann gelingt die Kruste besser.

Salzen kann man das Steak vor dem Braten, **Pfeffern sollte man es erst danach**.



## EXTRA TIPP

Nehmen Sie das Steak mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Dann hält das Steak die Flüssigkeit



# WISSEN & TIPPS

## EXTRA TIPP

Lassen Sie Ihr Steak vor dem Servieren 5 Minuten rasten. Die Fleischfasern entspannen sich dabei wieder und der Fleischsaft bleibt beim Schneiden im Steak.

**Steaks benötigen ausreichend Hitze beim Anbraten:** Öl und Fett erst in die Pfanne geben, wenn sie heiß genug ist. Das Steak je nach gewünschter Garstufe 2 bis 5 Minuten pro Seite garen.

**Eine Zange zum Wenden verwenden. Nicht anstechen,** dadurch geht Flüssigkeit verloren, das Steak wird zäh. Kerntemperatur und Garstufe bestimmen Sie einfach und sicher mit dem Fleischthermometer, welches seitlich bis zur Mitte geschoben wird.

**Fleisch gart nach.** Die Kerntemperatur erhöht sich nach dem Entfernen von der Hitzequelle um bis zu 3°C, daher rechtzeitig reagieren.

**Würzen:** Salzen können Sie Ihr Steak vor, oder nach dem Garen,

pfeffern nur nach dem Garen, denn Pfeffer verbrennt leicht und schmeckt dann bitter.

Entspricht der Kern noch nicht der gewünschten Garstufe? In Backpapier einschlagen und 15 bis 30 Minuten (je nach Größe) in den vorgeheizten Ofen legen und **bis zur Garstufe ziehen lassen**.

Übrigens: Fettärmere Sorten sollten nicht zu lange garen. Besser: größere Hitze und kurze Garzeit. Steaks mit stärkerer Fettmarmorierung und Fettauflage sind weniger empfindlich gegen Hitze und trocknen nicht so leicht aus.

Vor dem Servieren kann man die Steaks kurz in Butter nachbraten. Damit erhält man einen runderen Geschmack.



VOM  
FEINSTEN

Individuell genießen mit TANN in

# PREMIUM QUALITÄT

Mit unseren Steaks von TANN bieten wir Ihnen eine Auswahl, die keine Wünsche offen lässt. Feinste handselektierte Steaks die perfekt zugeschnitten wurden.

Wählen Sie aus 7 Sorten, von denen jede für sich einen besonderen Genuss bietet. Mit unseren speziell entwickelten Premium-Verpackungen sorgen wir dafür, dass sich die Aromen bestens entfalten. Das Fleisch bleibt dabei zart, saftig und erhält den jeweils typischen feinen Geschmack. Und darauf kommt es doch an.



Genießen Sie mit TANN

# DAS STEAK- ERLEBNIS

## AM KNOCHEN

Wir von TANN bieten Ihnen bei Steaks das volle Programm. Dazu zählen auch unsere Steaks am Knochen. Mitunter bis zu 1 kg schwer, sind diese ideal für Liebhaber:innen des reinen Steak-Erlebnisses. Der Knochen als hervorstechendstes Merkmal, der Geschmack als bleibender Eindruck.



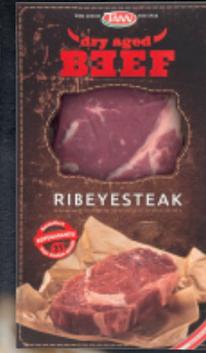
# DRY AGED

Die zarteste Art Steaks zu genießen

# TANN DRY AGED STEAKS

Das TANN „dry aged BEEF“ ist High-End-Qualität, die wir durch sorgfältig ausgesuchtes Rindfleisch und garantierte 21 Tage Trockenreifung erzielen. Der Gewichtsverlust von bis zu 40% wird mit bestem Geschmack und unvergleichlicher Zartheit belohnt. Beim streng kontrollierten Reifeprozess entwickelt das Fleisch sein volles, nussiges Aroma. Nach der Reifung werden die Steaks aus einem ganzen Stück in ca. 3 cm starke Scheiben geschnitten.

Mit dem TANN „dry aged PORK“ Karreesteak erweitern wir unser Angebot an trocken gereiften Steaks. Dafür werden handverlesene Teilstücke mit optimaler Fettmarmorierung und Fettauflage verwendet. Nach 8 Tagen Trockenreifung wird das Karree vom Knochen gelöst und in ca. 3 cm starke Scheiben geschnitten. Das Marinieren bildet den Abschluss und rundet den Eigengeschmack ab. Das Resultat überzeugt mit zartem Biss und unvergleichlichem Aroma.



TANN Steaks in Bio-Qualität

# NATUR PUR GENUSS PUR

Bei SPAR Natur\*pur Bio-Steaks schmeckt man die Natur pur! Die biologisch hergestellten Steaks stammen aus 100% österreichischer und biologischer Landwirtschaft. Die genteure Fütterung und biologische Haltung bilden die Basis für den natürlichen Geschmack. Die nachhaltige Landwirtschaft schont die Umwelt und ermöglicht beste Qualität die streng kontrolliert wird. Der naturbelassene Geschmack wird Sie überzeugen.



WENN GENUSS  VON SPAR

DIE BESTEN  
**STEAKS**  
EXKLUSIV BEI SPAR

**SPAR** 

**EUROSPAR** 

**INTERSPAR** 

**SPAR**   
*Gourmet*

Impressum:

Herausgeber: SPAR Österreichische Warenhandels-AG, Europastraße 3, A-5015 Salzburg

Redaktion: Andreas Stieglmayr, René Standmann, Stefan Wolf, David Spani-Wenzel

Bildquellen/Literaturangaben: Beim Medieninhaber erhältlich; Produktion: freihand kommunikation & design  
Alle Informationen und Empfehlungen auf diesen Seiten wurden von Fachleuten sorgfältig zusammengestellt.

Sie sind unverbindlich und dienen allein zu Ihrer allgemeinen Information. Für den Fall, dass die Ratschläge  
sowie die übrigen Angaben umgesetzt werden, wird jegliche Haftung, insbesondere auch für Folgeschäden,  
vollumfänglich ausgeschlossen. Stand: Frühjahr 2022