

THEO'S Prime Beef

Geschmacklich auf der Spitze

Hamburg, März 2015 - Das THEO'S ist aus einer Vision entstanden. Der Vision von Eugen Theodor Block, eine Steak-Qualität anzubieten, die ihresgleichen sucht. 40 Jahre Erfahrung und eine Wertschöpfungskette, die komplett aus einer Hand kommt, machen die Blocks zu echten Fleisch-Experten. Über Jahre wurde daran gearbeitet, das beste Beef zu produzieren und somit die Qualität des Fleisches geschmacklich auf die Spitze zu treiben. Die Eröffnung des THEO'S steht für den Erfolg dieses Vorhabens.

Das THEO'S bietet seinen Gästen Prime Beef von den besten Rinderherden der Welt. Das Fleisch stammt von ausgewählten jungen Rindern aus den USA, Irland und der Uckermark in Deutschland. Fleischgenuss der Extraklasse erhält der Steackenner mit dem USDA zertifizierten Prime Beef aus den USA. Das Nebraska Porterhouse Black Angus Steak wird wahlweise zu zweit oder zu viert bestellt und am Tisch geschnitten und portioniert. Das Qualitätssiegel USDA Prime zeichnet eine hervorragende Qualität aus, nur zwei Prozent der Fleischbestände in den Vereinigten Staaten erhalten das begehrte Siegel. „Speziell für das THEO'S haben wir eine Zusammenarbeit mit zehn Vertrags-Landwirten aus Mecklenburg-Vorpommern begonnen. In einem auf das Prime Beef ausgerichteten Aufzuchtprogramm erlebt die Rasse „Uckermärker“ eine Wiederbelebung. Die Kreuzung aus Charolais und Fleckvieh verspricht eine hervorragende Fleischqualität, die an das Black Angus Rind erinnert“, so Eugen Block.

Ausgewählt und zugeschnitten wird das Prime Beef von erfahrenen Fleischermeistern in der hauseigenen Fleischerei der Familie Block in Hamburg-Hummelsbüttel. Die Steaks durchlaufen dabei einen Trocken-Reifungsprozess von bis zu 40 Tagen in einem speziellen Dry Age Raum. Durch dieses Dry Aging entsteht ein stark marmoriertes Steak, das die unverwechselbare THEO'S Spitzenqualität auszeichnet. In den USA ist das Dry Aging schon seit Jahrzehnten Kult. Die Trockenreifung ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Das Fleisch wird am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Nach einiger Zeit bildet sich ein Duft, der Steakliebhaber schwärmen lässt, denn durch die Trockenreifung und die damit verbundenen Enzymaktivitäten entwickeln sich vielfältige Aromen. Das Resultat ist ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



Die Zubereitung im US Southbend Grillofen bringt die typischen Fleischaromen voll zur Geltung. Der bis zu 800 Grad heiße Ofen garantiert eine krosse und leicht karamellierte Außenpartie des Fleisches mit köstlichen Röstaromen. Innen bleibt das Fleisch butterzart. Diese Art der Fleischzubereitung wird in den besten Steakhäusern der USA angewendet und macht aus dem Prime Beef ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

So auch im THEO'S: Denn welches Prime Beef Restaurant hat einem eigenen Dry Age Raum, eine eigene Fleischerei und eine eigene Zucht? Eine unschlagbare Lieferkette, die Genuss auf höchstem Niveau garantiert.

Pressekontakt:

THEO'S Prime Beef Restaurant

Frau Christina Schreiner

Telefon: (0 40) 41 41 27 83

Email: presse@theos-hamburg.de

Web: www.theos-hamburg.de



THEO'S | Rothenbaumchaussee 10 | 20148 Hamburg

Telefon: +49 (0) 40 41 41 2 - 855 | E-Mail: info@theos-hamburg.de | Website: www.theos-hamburg.de

Umsatzsteuer-ID DE 811258128 | Finanzamt Hamburg-Eimsbüttel