



DRY AGER

THE ORIGINAL



GEREIFT IST DAS NEUE FRISCH

Fish Aging mit der SmartAging®-Technologie



FRISCHER FISCH IST LANGWEILIG!

Jahrhunderte lang glaubten wir, dass Fisch so frisch wie möglich am besten schmeckt. Die Vorreiter der Fischreifung versuchten zunächst, ihren Fisch in herkömmlichen Kühlzellen trocken zu reifen. Das birgt gerade bei Fisch mit seinen empfindlichen Eiweißen teils große Gefahren. Mit dem DRY AGER Reifeschrank und der integrierten SmartAging®-Technologie ist das Dry Agen von Fisch so sicher wie nie. Auch die Superstars des

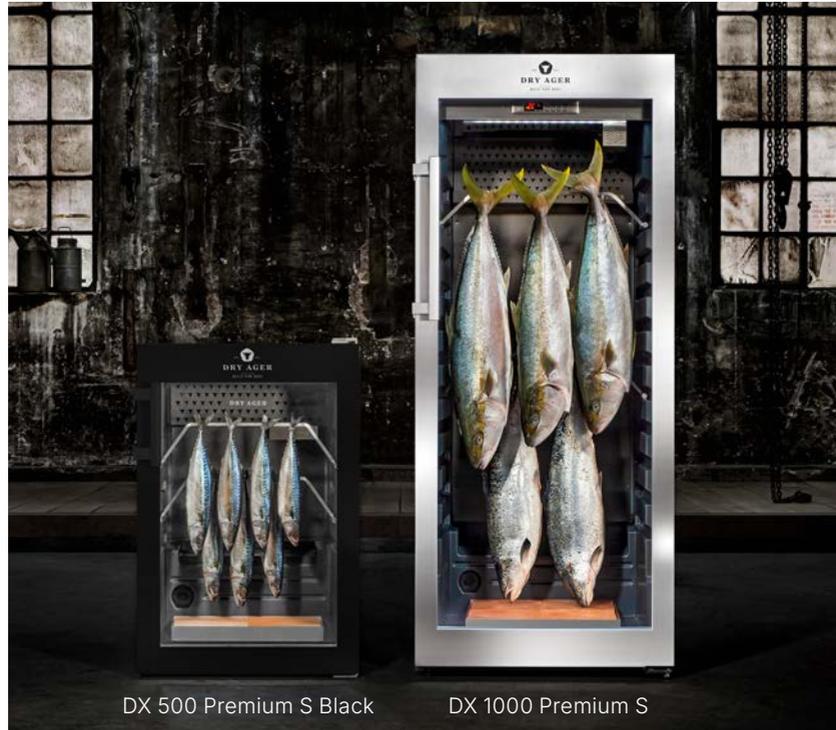
Fish Aging wie Josh Niland, Liwei Liao, Dominique Crenn oder Michael Cimarrusti vertrauen auf den DRY AGER Fischreifeschrank. Sie zeigen, was passiert, wenn man den Fang nicht sofort zubereitet, sondern ihn durch Ruhe und Zeit im DRY AGER Reifeschrank reifen lässt. Das ist nicht weniger als eine Revolution: Erst durch das Dry Aging wird deutlich, wie komplex und unterschiedlich Fischarten schmecken können.



DIE REVOLUTION

Dry Aging revolutioniert den Fisch-Genuss

Dry Aged Fisch bringt neben himmlisch zarten Texturen sogar echte, intensive Umami-Aromen auf den Gaumen. Kreative Chefs weltweit nutzen das, um die Grenze zwischen Fisch und Fleisch in Frage zu stellen.



DX 500 Premium S Black

DX 1000 Premium S

HIER WILL JEDER FISCH ABTAUCHEN



Hier scannen & mehr erfahren

Das perfekte Finish für hochwertigen Fisch und unvergleichlichen Genuss

Der DRY AGER Reifeschrank kommt mit der SmartAging®-Technologie groß raus. Mit stilvollem Design bietet der Fischreifeschrank die perfekte Umgebung, um Fisch trocken zu reifen – ein Meisterwerk für Feinschmecker und Genießer. Der kompakte Reifeschrank, DX 500 Premium S, bietet die Möglichkeit bis zu 10 kg Fisch auf einmal zu reifen oder zu lagern. Im DX 1000 Premium S können sogar bis zu 50 kg Fisch auf einmal veredelt werden – und das dank SmartAging® auf Knopfdruck.

BEIM DRY AGING VON FISCH ZÄHLT DIE SICHERHEIT DOPPELT

Der DRY AGER Reifeschrank sorgt für legendäre Keimsicherheit

Der DRY AGER Reifeschrank schafft optimale Bedingungen für Dry Aged Fisch. Er kontrolliert präzise alle Parameter wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation, die entscheidend sind, wenn es darum geht, Fisch zu reifen. Mit DX AirReg® sorgt er für ein perfektes Mikroklima, optimale Luftströmung und fortlaufende Entkeimung. Beim Dry Aging von Fisch liegen zwischen Perfektion und Verderb nur wenige Nuancen dieser Parameter. Der DRY AGER Fischreifeschrank sorgt für einzigartige Geschmackserlebnisse und ist eine Investition in Qualität und Perfektion.





DER DRY AGER® REIFESCHRANK – DEINE FISCHVERSICHERUNG

Die empfindlichen Eiweiße der Fische sind noch viel anfälliger als Steaks & Co. Für den DRY AGER Reifeschrank kein Problem! Die darin integrierte SmartAging®-Technologie macht die Fischveredelung zu einer unkomplizierten und absolut sicheren Sache!

Umami, Textur, Intensität, Aroma

Durch die Reifung entsteht ein beeindruckendes Umami-Aroma, das man so bisher von Fisch nicht kannte. Der Geschmack wird komplexer und intensiver, auf angenehme Art „meerig“, aber nie fischiger. Dry Aged Fisch gewinnt an geschmacklicher Klarheit und die Struktur wird zarter. Die gereiften Fisch-Delikatessen aus dem DRY AGER Reifeschrank können nach der Reifezeit, die von wenigen Tagen bis hin zu mehreren Wochen reicht, so vielfältig zubereitet werden wie Frischware, die Stärke liegt aber im Rohverzehr.



SENSATIO- NELLER ZUGEWINN AN GESCHMACK



FISCH-EXPERTEN WELTWEIT VERTRAUEN DRY AGER®

WATCH THE MASTERS

MICHAEL CIMARUSTI
2 Michelin Sterne



PETER HEMSLEY
1 Michelin Stern



„DRY AGER hat meine Speisekarte revolutioniert. Die Textur und der Geschmack unseres Dry Aged Fisches sind unvergleichlich und verwandeln gewöhnliche Produkte in etwas Außergewöhnliches. Unsere Gerichte erreichen dadurch ein völlig neues Niveau.“

*Der DRY AGER Reifeschrank ist **das wichtigste Gerät in meinem Restaurant** – ich kann mir meine Küche ohne ihn nicht mehr vorstellen.“*



DOMINIQUE CRENN

Atelier Crenn · 3 Michelin Sterne
San Francisco, USA





„Normalerweise wird das Dry-Aging mit Fleisch durchgeführt, aber auch einige Fischarten eignen sich hervorragend für diesen Reifeprozess. Dabei wird der Fisch für mehrere Tage, Wochen oder sogar Monate in einer kontrollierten Umgebung aufgehängt, wodurch natürliche Enzyme die Proteine und Fette im Fisch abbauen. **Neben einer verlängerten Haltbarkeit** entsteht so ein Fisch mit einem intensiveren, komplexeren Geschmack und einer verfeinerten Textur. Für unseren Reifeprozess **ist der DRY AGER Reifeschrank der beste „Komplize“.**“

RUI GAUDÊNCIO

The Finest Cut
Aubonne, Schweiz



„Mit unseren DRY AGER Reifeschränken verwandeln wir regionalen Fisch in kulinarische Highlights: Die Reifung betont den frischen Fischgeschmack und verleiht ihm eine seidige Textur – **unsere Fine-Dining-Gäste sind begeistert!**“

NIKLAS HERPERTZ

LaGoonery
Köln, Deutschland

„Die DRY AGER Reifeschränke sind **äußerst präzise und zuverlässig** – deshalb verwende ich sie sogar für meinen **teuersten Fisch.**“

LIWEI LIAO

Fischhändler & Koch
Los Angeles, USA









ABSOLUTE REINHEIT

Dank der weltweit einzigartigen UVC-Entkeimungstechnologie im Zusammenspiel mit einem Aktivkohle-Luftfilter.



SMARTAGING®

Reifen auf Knopfdruck. Mit SmartAging® sind ideale Parameter und perfekte Ergebnisse garantiert.



ECHTER GESCHMACK

Die Veredelungsprozesse sorgen für ein unvergleichliches Aroma und bringen Geschmack sowie Textur zur Perfektion.



VIELFÄLTIG EINSETZBAR

Das vielfältige Zubehör von Gehängen und Einschieberosten bietet die Möglichkeit unterschiedliche Fischarten zu reifen.



PRÄZISE PARAMETER

Die exakte Regelung von Temperatur, Feuchtigkeit und Luft-Durchsatz lässt keinen Fisch schlecht werden.



MINIMALER VERLUST

Minimaler Gewichtsverlust dank eines perfekten Mikroklimas für außergewöhnliches Aroma und unvergleichlichen Geschmack.



FÜR JEDEN BEDARF

Von kleinen und großen Reife-schränken, bis hin zu Reifeag-gregaten und individuell be-gehbaren Reifezellen.



PURE ELEGANZ

Ein zeitlos schönes Design und die besten Materialien – mit viel Liebe zum Detail und höchster Sorgfalt gefertigt.

SCANNEN UND IN DIE WELT DES DRY AGED FISCH EINTAUCHEN!



DRY AGER

THE ORIGINAL

Fotos auf den Seiten 10, 11, 14, 18, 19 © Joseph Weaver – Ray Lee, Alikos Restaurant
Fotos auf den Seiten 15, 18, 19, 20, 21 © The Finest Cut

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Deutschland

+49 7581 90430 30

contact@dry-ager.com

www.dry-ager.com

© 04/2025

Art.-Nr.: **WD0100**



4 251309 916622