

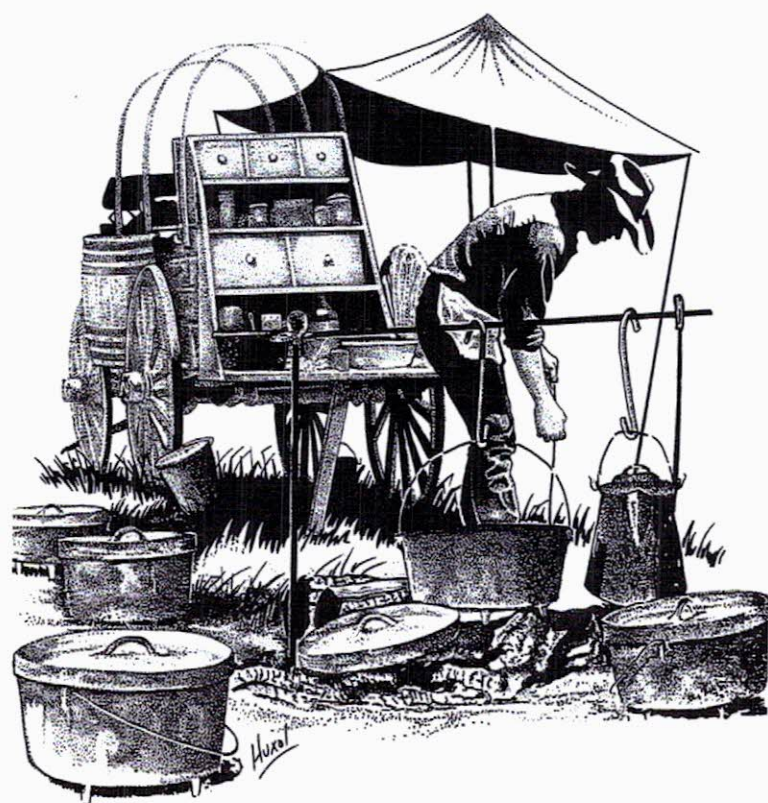


Actual News of the Lone Star
Saloon and Steak House
Frühling/Sommer 2020

The Lone Star Observer

EUR 3,50
Nr. 9b

Willkommen im Country-Steakhouse mitten in Oberbayern!



Eine Szene, wie es sie früher wohl zu tausenden gegeben hat. Der Zeichner nannte sein Bild 'Outdoor cooking at the Oregon-Trail'.

Sehr geehrter Gast:
Sollten Sie eine Lebensmittel-
Unverträglichkeit haben,
wenden Sie sich bitte
an das Service-Personal.
Wir helfen Ihnen gern!

In St. Heinrich am Starnberger See im Untergeschoss des Landgasthofes Schöntag eröffnete die Familie Schöntag/Walica im Jahr 1993 den 'Lone Star Saloon'. Die Idee hatte sie aus Texas mitgebracht, wo Ingrid, Rudi, Tanja und Stefan Walica zuvor fünf Jahre gelebt hatten.

Mitten im schönsten Gebiet Oberbayerns entstand daher überraschend ein stilvolles Steakhouse im Ambiente eines Texas-Saloons mit einem internationalen Angebot an Speisen und Getränken. Ein besonderes Highlight sind hier seither sowohl die 'Fajitas', als auch das umfangreiche Steakangebot, das im weiten Umkreis seinesgleichen sucht, ergänzt durch musikalische Leckerbissen: Namhafte Countrybands sowie deutsche und internationale Stars traten hier bereits live auf, wie etwa Calvin Vollrath, John Carter Cash oder Barbara Clear.

Doch vor allem auch wegen der köstlichen Steaks und so mancher Tex-/Mex-Spezialitäten kamen und kommen die Gäste von weit und breit nach St. Heinrich, um hier im 'Lone Star Steakhouse' Texas-Feeling zu erleben oder Steaks in amerikanischer Größe und Qualität zu genießen. Gute Whiskeys fehlen ebenso wenig, wie ein Schluck Tequilla oder Mezcal. Kein Wunder, dass schon bei so manchem Gast die Heimkehr etwas später erfolgte, als ursprünglich geplant...

Obligatorisch ist die Frage an die Gäste bei der Bestellung: "Möchten Sie das Steak 'rare' (innen roh) oder 'medium' (halb durchgebraten) - oder muss es 'well done' (durchgebraten) sein?" Der Kenner bevorzugt würzige Steaks, deren Inneres noch rot oder zumindest rosa aussieht (mehr dazu ab Seite 8). Egal wie - Ihr ganz persönliches Steak wartet im 'Lone Star Steakhouse' auf Sie!

„Calgary Stampede“:
„The Greatest Outdoor
Show on Earth“

Chuckwagon-Races

Das international wohl berühmteste Rodeo der Neuzeit dürfte die kanadische ‚Calgary Stampede‘ sein, die in diesem Jahr ihr 105-jähriges Jubiläum feiert. Über das Rodeo hinaus ist es ein riesiges Volksfest. Über zwei Millionen Dollar Preisgeld gibt es bei der zehntägigen Stampede zu gewinnen! Dies ist Grund genug für Cowboys und Cowgirls aus ganz Nordamerika, in die kanadische

Provinz Alberta zu reisen, um sich hier in den unterschiedlichsten Rodeo-Disziplinen zu messen: Wildpferdereiten mit oder ohne Sattel, Bullenreiten, Bullen-Niederringen, Kälberfangen mit Lasso sowie ‚Tonnenrennen‘, ein Parcoursritt. Letzterer wird von Frauen geritten, der Rest ist jedoch traditionell eine Männerdomäne.

Die ‚Calgary Stampede‘ ist bestens organisiert. Und es gibt in der Gegend auch in der heutigen Zeit genügend Nachwuchstreiter! Kein Wunder: In Alberta können schon Zehnjährige in einigen Schulen das Fach ‚Rodeo‘ belegen! Auf diesem Niveau ausgebildet und betrieben, ist es tatsächlich ein Hochleistungssport.

Die ‚Mobile Kantine‘ in Aktion:
Die historische Aufnahme zeigt einen klassischen Chuck Wagon mit Cowboys in der Nähe von Ashland/Kansas im Jahr 1898.



Ein in Europa weniger bekannter Teil des Rodeos sind die Chuckwagen-Rennen. Hierbei werden schwer lenkbare Planwagen, die bei der Besiedelung des Westens eingesetzt wurden, von vier Pferden so schnell wie möglich um Hindernisse gezogen, ohne diese umzustößen. Die Anforderungen an die Geschicklichkeit von Kutscher und Tieren sind in diesem Wettbewerb extrem. 2011 kam es zu zwei Todesfällen von Pferden während des Wettkampfes bei der ‚Calgary-Stampede‘. Die Wurzeln hierfür liegen in den oft gefährlichen Fahrten der unverzichtbaren Chuckwagens, der Küchenwagen, auf den großen Siedlertrucks und später bei den wochenlangen Viehtrails.



National Competition of Chuckwagon-Race at the famous ‚Calgary Stampede‘

Delicious drinks:
...try to test all of them!

Biere

| | |
|-------------------------------|----------|
| Radler 0,5 l | EUR 3,80 |
| Cola-Weißbier/Russ 0,5 l | EUR 4,20 |
| Helles vom Fass 0,3 l | EUR 2,90 |
| Helles vom Fass 0,5 l | EUR 4,00 |
| Clausthaler alkoholfrei 0,5 l | EUR 3,90 |
| Dunkel 0,5 l | EUR 4,00 |
| Pils 0,3 l | EUR 2,90 |
| Hefeweißbier hell 0,5 l | EUR 4,20 |
| Hefeweißbier dunkel 0,5 l | EUR 4,20 |
| Hefeweißbier leicht 0,5 l | EUR 4,20 |
| Hefeweißbier, alk.-frei 0,5 l | EUR 4,20 |

American and mexican Beer:

| | |
|------------------------------|----------|
| Corona, Desperado, Budweiser | |
| 0,33 l | EUR 3,80 |

Alkoholfreie Getränke

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Coca-Cola, Coca-Cola light + Zero | |
| 0,2 l | EUR 2,60 |
| Coca-Cola, Coca-Cola light | |
| 0,5 l | EUR 4,20 |
| Zitronenlimonade 0,3 l | EUR 2,50 |
| Zitronenlimonade 0,5 l | EUR 3,60 |
| Mineralwasser 0,3 l | EUR 2,90 |
| Mineralwasser 0,5 l | EUR 3,80 |
| Mineralw., ‚still‘, 0,5 l | EUR 3,80 |
| Mineralw. mit/ohne, 0,75 l | EUR 4,80 |
| Saftschorle 0,3 l | EUR 3,00 |
| Saftschorle 0,5 l | EUR 4,00 |
| Spezi 0,3 l | EUR 2,80 |
| Spezi 0,5 l | EUR 4,00 |
| Bitter Lemmon 0,2 l | EUR 2,60 |
| Eis-Tee 0,33 l | EUR 2,80 |

Granini-Säfte

| | |
|-------------------------------|----------|
| Apfel, Johannisbeere, Kirsch, | |
| Orange, Pfirsich | |
| Maracuja 0,3 l | EUR 3,50 |

Heißgetränke

| | |
|--------------------------------|----------|
| Kaffee (Haferl) | EUR 3,00 |
| Milchkaffee (Haferl) | EUR 2,80 |
| Latte Macchiato | EUR 3,50 |
| Cappuccino (Haferl) | EUR 3,20 |
| Espresso | EUR 2,00 |
| Espresso (doppelt) | EUR 3,80 |
| Kakao mit Sahne (Haferl) | EUR 3,40 |
| Tee (Haferl) Früchte, Schwarz, | |
| Pfefferminz, Kamille | EUR 2,80 |

Sekte

| | |
|------------------------|-----------|
| Fürst Metternich 0,2 l | EUR 7,20 |
| Fürst Metternich 0,7 l | EUR 21,50 |
| Prosecco Valdo 0,2 l | EUR 7,80 |
| Prosecco Valdo 0,7 l | EUR 22,80 |

Die Cherokee-Nation



Links eine Cherokee-Schönheit in traditioneller Tracht. Rechts daneben eine Cherokee-Frau in westlicher Kleidung. Diese wurde in der Regel auch beim Besuch eines ‚Seminary‘ getragen, einer der Schulen, die das weitblickende und zukunftsorientierte Volk bereits vor zwei Jahrhunderten für die Frauen öffnete.

Das Volk der Tsalagi, besser bekannt als Cherokee, ist heute das größte noch existierende Indianervolk Nordamerikas. Historiker zählen die Cherokee zu den fünf zivilisierten Nationen; gemeinsam mit den Chickasaw, Choctaw, Muskogee und Seminolen. Durch verschiedene Errungenschaften waren die Cherokee in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts sogar zum Teil höher entwickelt und fortschrittlicher, als die weißen Einwanderer.

Der frühere Krieger und spätere Silberschmied Ssiquoyah, den der englische Zeitzeuge, Schriftsteller und Journalist Samuel Lorenzo Knapp als „beeindruckende Persönlichkeit“ beschreibt, befasste sich mit Rechenmethoden, Mal- und Zeichenkunst und entwickelte eine Cherokee-Silbenschrift, die rasch Verbreitung fand und auch heute noch benutzt wird. Selbst europäische Gelehrte jener Zeit waren überrascht, wie selbst einfache Cherokee diese Schrift erstaunlich schnell erlernten. Von der eigenen Schrift war es nicht mehr

weit bis zur ersten eigenen Zeitung. Die Vorschläge der Cherokee-Nation, sich als eigener Bundesstaat den Vereinigten Staaten von Amerika anzuschließen, wurde abgelehnt. Man hatte an dem an Bodenschätzen armen Land kein Interesse. Erst als Einwandererfluten und Goldrausch mehr Land benötigten, wurden die Cherokee im berühmten sechsmonatigen „Langen Marsch der Tränen“ äußerst brutal zwangsweise in Reservate deportiert. Ein Viertel der Cherokee, geschätzt rund 8.000, starb dabei. Die Cherokee gründeten später eigene Hochschulen und schon damals - ungewöhnlich für jene Zeit - gab es Internate für höhere Schulbildung für die jungen Cherokee-Frauen. Einer der bekanntesten Cherokee ist der Schauspieler Wes Studi. Zu den Nachfahren der Cherokee zählen u.a. berühmte Hollywoodstars wie Johnny Depp, Kevin Costner, Val Kilmer, Chuck Norris, Burt Reynolds, Elvis Presley, Cher sowie Jimi Hendrix.

Weine

Weißweine

Volkacher Kirchberg (Franken)
0,2 l EUR 5,20
0,5 l EUR 12,50

Pinot Grigio (Italien)
0,2 l EUR 4,90
0,5 l EUR 11,90
1 Fl. 1,0 l EUR 22,80

Grüner Veltliner (Österreich)
0,2 l EUR 5,10
0,5 l EUR 12,50
1 Fl. 0,75 l EUR 17,80

Rosé-Weine

Lagrein-Kretzer (Südtirol)
0,2 l EUR 4,90
0,5 l EUR 11,90
1 Fl. 0,75 l EUR 17,80

Rot-Weine

Montepulciano (Italien)
0,2 l EUR 5,30
0,5 l EUR 12,80
1 Fl. 0,75 l EUR 18,80

Merlot (Chile)
0,2 l EUR 5,70
0,5 l EUR 13,80
1 Fl. 0,75 l EUR 20,20

Lion's Pride Reserve Stellenbosch
Cabernet Sauvignon (Südafrika)
0,75 l EUR 22,80

Weinschorle

weiß oder rot, süß oder sauer
0,5 l EUR 5,20



Mädchen der Abschlussklasse 1875 vor dem 1851 erbauten und im Jahr 1887 durch ein Feuer zerstörten Cherokee-Mädchen-Internats für höhere Schulbildung in Park Hill / Oklahoma



Der ‚Cherokee-Phoenix‘ (hier die Ausgabe vom 21. Mai 1828) war eine Zeitung der Cherokee, gedruckt im Zweischrift-Layout: Jeder Artikel wurde in der Cherokee-Silbenschrift und in lateinischen Buchstaben gedruckt.

Die Totempfähle



Das Wort ‚Totem‘ stammt von ‚odoodeman‘ aus einer Algonkin-Sprache (vermutlich Ojibwa) und heißt „seine Sippe, seine Gruppe, seine Familie“ oder „sein Familienabzeichen“. Im Ganzen aus einem Baum geschnitzte Totempfähle waren vor allem bei den Indianern an der amerikanischen Nordwestküste verbreitet. Die Errichtung eines Totempfahles war mit der Ausrichtung eines ‚Potlatches‘ (großes Schenk-Fest) verbunden, bei dem die Stellung der Familie in der sozialen

Hierarchie ihres jeweiligen Stammes bestätigt wurde. Anders als von den ersten Missionaren in British Columbia vermutet, haben Totempfähle keine spirituell-religiöse Bedeutung. Sie waren weder heilig noch wurden sie angebetet, sondern hatten eine rein soziale und politische Funktion. Sie sind auch nicht mit dem ‚Marterpfahl‘ zu verwechseln, der von indigenen Völkern anderer Regionen Nordamerikas zur Folterung von Gefangenen verwendet wurde. Totempfähle gelten heute als Identitätssymbole

Whiskeys (Bourbon)

| | |
|---------------------|----------|
| Wild Turkey 2 cl | EUR 4,00 |
| Jack Daniels 2 cl | EUR 3,80 |
| Crown Royal 2 cl | EUR 4,40 |
| Gentleman Jack 2 cl | EUR 4,40 |
| Four Roses 2 cl | EUR 3,50 |

Whiskeys (Scotch)

| | |
|-------------------|----------|
| Chevas Regal 2 cl | EUR 3,80 |
| Ballantines 2cl | EUR 3,50 |
| Dalmore 2 cl | EUR 4,40 |
| Dimple 2 cl | EUR 3,80 |

Whiskeys (Irish)

| | |
|--------------------|----------|
| Jameson 2 cl | EUR 3,60 |
| Black Bush 2 cl | EUR 4,00 |
| Tullamore Dew 2 cl | EUR 3,50 |

*Weitere Whiskeys tagesaktuell:
Fragen Sie bitte an der Theke!*

Whiskey-Cola:

mit Ihrem Whiskey nach Wunsch!
Kosten für den jeweiligen Whiskey
zzgl. EUR 0,50 (für das Cola)

Long Drinks

| | |
|----------------------------------------|----------|
| Bacardi Cola 4 cl | EUR 6,90 |
| Whiskey-Cola, Whiskey-Soda 4 cl | EUR 6,90 |
| Wodka Lemon 4 cl | EUR 6,90 |
| Rüscherl (Asbach oder Bacardi) 2 cl | EUR 2,80 |

der indigenen Völker Nordamerikas und sind als Kunstwerke wieder begehrt. Nur Familienmitglieder haben das Recht, ihre spezifischen Geschichten zu erzählen, dargestellt in den Totempfählen. Pfähle, die im Freien stehen, werden selten älter als 100 Jahre; sie vermodern im Lauf der Zeit. Die meisten Totempfähle, die entlang der Küste der Inside Passage zu sehen sind, wurde nach 1930 errichtet.

Quelle: Burke Museum of Natural History and Culture, Seattle, University of Washington

Bitters

| | |
|---------------------|----------|
| Fernet Branca, 2 cl | EUR 2,80 |
| Ramazotti 2cl | EUR 2,80 |
| Jägermeister 2 cl | EUR 2,80 |

Aperitifs

| | | |
|---------------|--------|----------|
| Hugo | 0,2 l | EUR 5,80 |
| Martini 5 cl | | EUR 3,80 |
| Aperol Spritz | 0,25 l | EUR 5,80 |

Liköre

| | |
|------------------|----------|
| Kirschlikör 2 cl | EUR 2,40 |
| Eierlikör 2 cl | EUR 2,40 |
| Hirschkuss 2 cl | EUR 2,80 |

Spirituosen

| | |
|--------------------------|----------|
| Tequilla weiß oder braun | |
| 2 cl | EUR 3,00 |
| Williams 2 cl | EUR 3,00 |
| Kirschwasser 2 cl | EUR 3,00 |
| Himbeergeist 2 cl | EUR 3,00 |
| Marillenschnaps 2 cl | EUR 3,00 |
| Nusschnaps 2 cl | EUR 3,80 |
| Obstler 2 cl | EUR 2,70 |

Cognacs

| | |
|-------------------|----------|
| Metaxa ***** 2 cl | EUR 3,50 |
| Asbach 2 cl | EUR 2,80 |

Naher der Mündung des American River in den Sacramento River, östlich des heutigen Zentrums von Sacramento, gründete Johann August Sutter im Jahr 1839 seine Privatkolonie ‚Neu-Helvetien‘. Zuvor war er per Schiff vom russischen Nowo-Archangelsk (Sitka) kommend im Hafen von Yerba Buena gelandet. So hieß damals die zu dieser Zeit mexikanische Stadt San Francisco. Er fuhr mit drei Schiffen den Fluss hinauf und am 13. August 1839 begannen er und seine Begleiter mit dem Aufbau der Siedlung Nueva Helvetia. Für Sutter und die Werkstätten wurde ein einstöckiges Haus aus Lehmziegeln errichtet. Die Siedler begannen mit Viehzucht und Ackerbau. Sutter musste sich erheblich verschulden, um das Saatgut und den Grundstock für die Herden zu finanzieren. Die Siedlung wuchs ständig und schon im Herbst 1840 arbeiteten 20 Weiße und eine große Zahl an Indianern für ihn.

Am 29. August 1840 wurde Sutter mexikanischer Staatsbürger und erhielt am 18. Juni 1841 nach langen zähen Verhand-



SUTTER'S FORT, NEW HELVETIA (SACRAMENTO), IN 1847.

lungen von Gouverneur Juan Bautista Alvarado die gewünschte Landzuweisung von 11 square leagues (197 km²), die nach mexikanischem Recht maximal mögliche Fläche. Dies entspricht nahezu der Größe der heutigen Stadt Stuttgart.

Im Sommer 1841 begann Sutter dann mit dem Bau des Forts zum Schutz gegen Indianerüberfälle, aber auch „...zum Schutz gegen neidische Kalifornier“, wie er später in seinen Erinnerungen schrieb. Das große

stätten, eine Mühle, eine Bäckerei, eine Manufaktur für Woldecken und eine Gerberei.

Egal, ob nun Einwanderer über den California Trail oder den Oregon Trail kamen: Das Fort hatte eine Schlüsselstellung und Sutter konnte Pässe ausstellen, die in Kalifornien und Mexiko gültig waren. Im Amerikanisch-Mexikanischen Krieg fiel am 24. Mai 1847 Fort Sutter an die Amerikanischen Truppen und Sutter gab das Kommando ab. Kurze Zeit später - in der Zeit des



Hauptgebäude wurde mit einer Mauer aus luftgetrockneten Lehmziegeln von 5,5 Metern Höhe und 76 cm Dicke umgeben. Dieser derart eingefriedete Raum war etwa 7.000 m² groß und hatte im Norden, Süden und Westen je ein Tor. In zwei Ecken wurden bastionsartige Türme mit 1,50 Meter dicken Mauern errichten, die jeweils mit vier Kanonen bestückt waren. Insgesamt gab es im Fort 12 Geschütze. Das Hauptgebäude hatte 2½ Stockwerke und bestand ebenfalls aus luftgetrockneten Lehmziegeln, Decken und Innenwände aus Eichenholzbrettern. Im Fort gab es Baracken für die 150 Mann starke Indianertruppe, Wohnungen, Werk-

Kalifornischen Goldrausches - verkaufte die Familie Sutter das Fort wegen finanzieller Probleme und wenig später verfiel alles.

Im Jahr 1891 kauften die ‚Native Sons of the Golden West‘ - ein Verein zur Pflege des historischen Erbes - mit finanzieller Unterstützung von Eisenbahnpionier Charles Crockett die verfallene Anlage und schenkten sie dem Staat Kalifornien. Heute zeigt der ‚State Historic Park‘ seinen Besuchern in einem genauen Nachbau des ‚Fort Sutter‘ nach historischen Plänen das tägliche Leben der kalifornischen Pioniere von 1840. Für Hochzeiten und andere Anlässe kann man das Fort mieten.

Steakhouse-Spezialitäten



Special Days

Donnerstag

„Großes Fajita-Essen“

...das tex./mex. Nationalgericht:
Essen bis zum Abwinken!

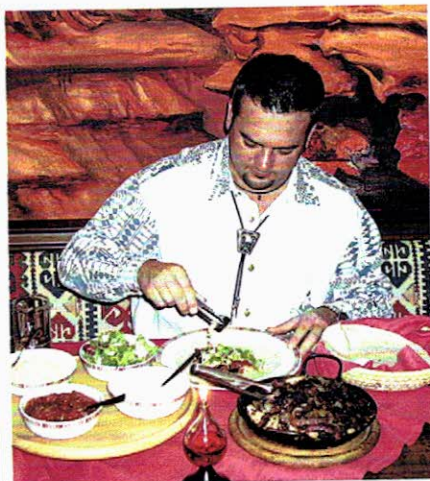
(„All you can eat!“)

pro Person nur EUR 18,50

(Bitte unbedingt mindestens 1 Tag
vorher reservieren!)

Reservierungen an anderen Tagen
außer Donnerstag leider erst ab
6 Personen möglich:

pro Person EUR 19,50



Special Seafood

Gebackenes Seelachsfilet

m. Kartoffeln, Salat u. Remoulade

EUR 12,50

Fangfrischer Fisch

mit Kartoffeln und Salat

EUR 16,80

Wie wünschen Sie Ihr Steak?

Rare = saftig rot (,englisch'):
im Fleischkern blutig, aber heiß

Medium = zart rosa:
innen rosa, außen kräftig braun

Well done = durchgebraten:
innen ganz durchgebraten.

(Siehe auch unsere Infos auf Seite 11!)

(Hinweis: Alle angegebenen Steak-
gewichte sind Rohgewichte!)

Steaks

Rib Eye-Steak* (500 Gramm!)
fein marmoriert, aus dem
Zwischenrippenstück EUR 26,80

Holzfallersteak
saftiges Stück vom Schweine-
nacken (400 Gramm) EUR 17,50
Kleine Portion (200 g) EUR 10,80

Lone-Star-Steakplatte
für 2 Pers., Variationen von Rind-,
Puten- und Schweinefleisch mit
Beilage EUR 45,80

Zwiebelrostbraten
Hüftsteak vom Angusrind mit Röst-
zwiebeln und Bratensoße EUR 26,80

Argentin. Angus-Steak*
300 Gramm zartes, fast fettfreies
Stück aus der Hüfte EUR 25,80

Truthahnsteak
zartes Fleisch von der Putenbrust,
„natur“ mit Kräuterbutter oder
wahlweise mit Zigeunersauce
EUR 17,60

US-Entrecôte
Zwischenrippenstück,
400 Gramm EUR 34,80

Nebraska-Steak (USA)
300 Gramm, fein marmoriert,
aus der Hüfte EUR 27,50

Bison - Steak 300 Gramm
vom echten Bison aus Canada
EUR 37,30

Junior Steak* (200 gr.)
Angus aus Argentinien EUR 18,90

* Junior Steak, Angus Steak und Rib-
eye Steak sind mit einer texanischen
'Lone Star-Marinade' bestrichen.

Haben Sie großen Hunger?

Auf Wunsch können Sie Ihr Steak in
100-Gramm-Schritten größer bestellen, al-
so z.B. 600, 700, 800 Gramm oder mehr.

Alle Steaks werden mit einer
Beilage nach Ihrer Wahl serviert:

- Pommes Frites,
- Country Potatoes,
- Twister,
- Bratkartoffeln,
- Maiskolben (je nach Saison),
- Folienkartoffeln,
- Gemischtes Pflanzengemüse
- Salat (mit Aufpreis).

Lone Star Spezialitäten

Spare-Ribs (mariniert)
mit Pommes Frites EUR 15,50

Chicken Wings
pikant-gewürzte Hähnchenflügel,
dazu Pommes Frites EUR 9,50

Cowboy-Chili aus der Pfanne
scharfes Hackfleischragout mit Kid-
ney-Bohnen und Brot EUR 6,80

Knuspriges
Knoblauchbaguette
EUR 4,80

Quesadillas (pikant gefüllte
Weizentortillas) mit Salat EUR 9,80

Tortilla Chips
mit pikanter Sauce EUR 6,50

Country-Potatoes
mit Sour Cream EUR 4,80

'Golden Nuggets'
vom Hähnchen mit Twister
EUR 9,50
kleine Portion EUR 6,80

Salad

Kleiner gemischter Salat
EUR 5,20

Großer Salatteller
gemischter Salat mit
gebratenen Champignons
EUR 11,80

Lady's Salad
mit Putenstreifen EUR 14,50

Sheriff's Salad
mit Steakfleisch EUR 16,50

Berühmte afro-amerikanische Cowboys



Nat Love (Foto oben) war ein bekannter Vertreter jener afro-amerikanischen Cowboys, die diese Tätigkeit nach dem Ende der Sklaverei zu ihrem Lebensunterhalt ausübten. Rund ein Viertel der amerikanischen Cowboys Mitte

des 19. Jahrhunderts bestand - heute kaum noch bekannt - aus ehemaligen Sklaven, aber auch Mexikanern und Indianern.

Nat Love war berühmt für seine Schieß- und Reitkünste. Am 4. Juli 1876 nahm er an einem Rodeo in Deadwood / South Dakota teil, wo er alle sechs Wettbewerbe gewann. Nach einem aufregenden Leben als Cowboy, Rodeoreiter und nach einer Entführung durch Indianer, die seine Kampfkunst schätzten und ihn daher verschonten, verbrachte er nach dem Ende der großen Viehtrails die letzten Jahrzehnte seines Lebens als Gepäckträger in den Schlafwägen der Denver and Rio Grande Western Railroad und betätigte sich als Autor, unter anderem beim Verfassen eines autobiografischen Romans. Das Foto (links) zeigt ihn nach dem sechsfachen Sieg in Deadwood.



Auch der Cowboy Britton Johnson (oben) wurde zunächst als Sklave geboren. Tätig als Cowboy, wurde während eines Viehtrails seine Familie von Indianern gekidnappt, sein kleiner Sohn starb dabei. Johnson schloss sich daraufhin den Comanches an und es gelang ihm, ein Jahr später seine Familie frei zu bekommen. Am 24. Januar 1871 begleitete er einen Wagentreck, der von 25 Kiowas angegriffen wurde und trotz 173 von ihm abgefeuerten Patronen töteten ihn die Kiowas. Seine Story der Familienentführung durch die Comanches aber diente als Idee für die Novelle 'The Searchers', die 1956 durch John Ford mit John Wayne verfilmt wurde, Deutscher Titel: 'Der Schwarze Falke'.



BILL PICKETT
Bulldogger

By Colonel
BAILEY C. HANES

With a Foreword
by Bill Burchardt

Bill Pickett gehörte seinerzeit zu den berühmtesten Cowboys auf den Rodeos. Er erfand das heute so beliebte 'Bulldogging', also das Niederringen des Stiers mit bloßen Händen.

'Kleine Steakkunde'

Was ist denn überhaupt ein 'Steak'?

Wenn Sie im 'Lone Star Steakhouse' ein herrlich saftig-würziges Steak genießen, fragen Sie sich vielleicht: Aus welchem Fleisch wird ein Steak gemacht? Und: Was ist denn so besonders an einem Steak? Daher haben wir in dieser Ausgabe des **Lone Star Observer** einmal die wichtigsten Fakten und Informationen über das Steak zusammengestellt. Und wie Sie sehen, sind es immerhin vier Seiten geworden. Also: Lassen Sie sich von

uns einweihen in die Geheimnisse rund das legendäre Steak. Auch wenn Sie einmal selbst ein Steak grillen wollen, wissen Sie dann schon einmal, welches Fleisch sich absolut nicht eignet, mit welchen Zutaten die Chance auf ein köstliches, gelungenes Steak am größten ist - und dass es in einer entsprechend ausgerüsteten Gastronomieküche für einen erfahrenen Koch leichter ist, köstlich-zarte Steaks herzustellen, als bei Ihnen zuhause. Guten Appetit beim Lesen!

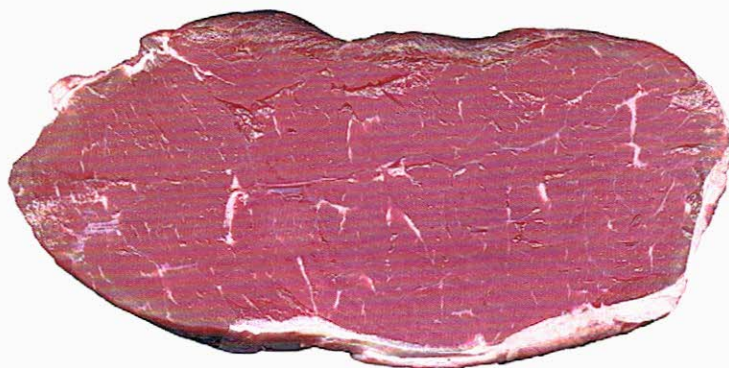


Bild links: Rohes Rumpsteak, (hier ein 200 bis 300 Gramm-Stück aus dem Roastbeef geschnitten), ist ideal geeignet zum Braten oder Grillen und passt gut zu Pommes frites und Salat.

Das Wort 'Steak' (gesprochen: 'steik') hat sich mittlerweile derart eingebürgert, dass kaum noch jemand über dessen Herkunft und Bedeutung nachdenkt. Es stammt ursprünglich aus dem altnordischen und so wurde aus 'steijka' (= am Spieß braten) das Wort 'Steik' oder heute 'Steak' für den Braten. Gemeint ist damit mittlerweile eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete Fleischscheibe, die in der Regel vom Rind stammt.

Steaks, die von einem anderen Tier kommen, müssen daher einen zusätzlichen entsprechenden Hinweis tragen, wie zum Beispiel Kalbssteak, Schweinsteak, Putensteak, Hirschsteak, Straußensteak oder sogar Haifischsteak, Lachssteak, Thunfischsteak oder Schwertfischsteak.

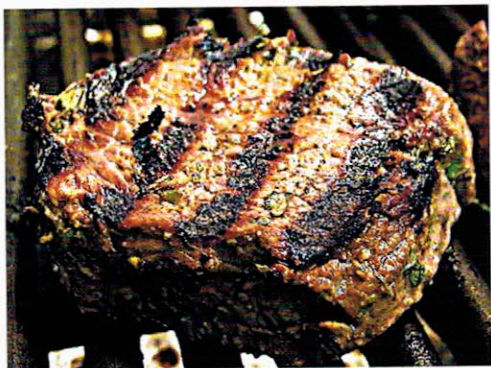
Wenn man von 'Steak' spricht, sollte man zunächst Phantasiebezeichnungen abziehen, wie zum Beispiel Schlemmersteak, Holzfäller-Steak, Barbecue-Steak, Grill-Steak, Ratsherrn-Steak oder ähnliche. Diese können prinzipiell aus allen Teiles des Tieres geschnitten werden. Die

'echten', also die genau definierten Steaks sind lebensmittelrechtlich genau festgelegt. Ihr Name weist daher eindeutig auf die Verwendung ganz bestimmter Teilstücke hin. Ein gutes Beispiel dafür ist das Filetsteak, das tatsächlich nur aus dem Filetstück stammen darf.

Steakzuschnitte werden aus mageren, bindegewebsarmen Teilstücken gewonnen und enthalten in der Regel keine Knochen. Ausnahmen sind lediglich das berühmte

T-Bone-Steak (zu deutsch: T-Knochen-Steak), das Porterhouse-Steak, das Rib-Steak (nicht zu verwechseln mit dem Ribeye-Steak), das Club-Steak sowie Pin Bone Sirloin Steak und Wedge Bone Sirloin Steak.

In Deutschland wird das Steak auch gelegentlich Beefsteak genannt; beide Begriffe sind jedoch bezüglich der Qualität und des verwendeten Fleisches absolut identisch. Gleich sind auch T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak. Der Unterschied besteht hier lediglich darin, dass der fachkundige Kunde beim Porterhouse-Steak einen größeren Filetanteil erwartet.



Irreführende regionale Produkt-Bezeichnungen

Verwirrend wirken jedoch zwei in Deutschland gebräuchliche, aber irreführende Bezeichnungen: Das 'Hacksteak' ist kein richtiges Steak, sondern eine geformte und aus Hackfleisch bestehende Masse (Hackbraten), die im gegarten Zustand verzehrt wird und der 'Beefsteak Tatar' wird aus gewürztem Schabefleisch hergestellt und im rohen Zustand verzehrt. Für beide Gerichte ist übrigens bei Herstellung, Verarbeitung und Verzehr die strenge Hackfleischverordnung zu beachten, um Erkrankungen zu vermeiden.

Hier noch ein Tipp: Wird Ihnen in Bayern ein Gericht mit einem echten Steak unter oder um zehn Euro angeboten, ist es nicht auszuschließen, dass hierbei ein nicht für Steaks geeignetes Fleisch oder sogar minderwertige Qualität verwendet wird. Seien Sie bitte vorsichtig!



Im 'Lone Star Steakhouse' in St. Heinrich können Sie Ihr Steak nach texanischer Art im stilvollen Ambiente genießen.

Desserts

Nachspeisen

Kuchen St. EUR 3,00

Torte St. EUR 3,60

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne EUR 5,90

Apfelkücherl

mit Vanilleeis und Sahne EUR 6,80

Waffel mit Vanilleeis und Ahorn- oder Haselnussirup EUR 5,50



Icecreams:

Gemischtes Eis EUR 4,50

Gemischtes Eis mit Sahne EUR 5,30

Früchtebecher EUR 6,80

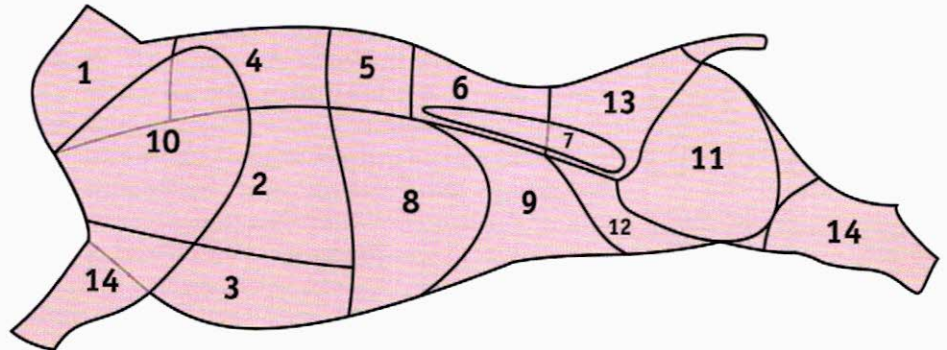
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren EUR 7,50

Walnussbecher EUR 6,80

Eiskaffee oder Eisschokolade EUR 4,80

Affogato EUR 3,80 (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)

Welches Fleisch kommt wo vom Rind?



Gleich nach dem Schweinefleisch gehört das Rindfleisch zu den 'Klassikern' der deutschen Küche. Die unterschiedlichen Muskelpartien des Rindes kommen entweder als Ganzes auf den Tisch (z.B. als Rinderbraten), in Scheiben (z.B. als Steak) oder klein zerschnitten (z.B. als Gulasch). Rindfleisch ist auch im klassischen Hamburger enthalten.

Je nach Zerlegung werden in Deutschland folgende Teilstücke unterschieden (Nummer siehe auch Grafik oben; regionale Bezeichnungen in Klammern):

1. Rinderhals (auch 'Kamm' oder 'Nacken'),
2. Querrippe (auch 'Spannrippe' oder 'Leiter'),
3. Rinderbrust (bestehend aus Brustspitze, Mittel- und Nachbrust),
4. Fehlrippe,
5. Hochrippe (auch 'Hohe Rippe' oder 'Hohes Roastbeef'),
6. Roastbeef (Flaches Roastbeef)

7. Filet (auch 'Lende' oder 'Lungenbraten'),
8. 'Kochendünnung',
9. Bauchlappen (auch 'Fleischdünnung'),
10. Bug (auch 'Schulter' oder 'Schaufel'),
11. Oberschale (auch 'Kluff'), Unterschale und Nuss,
12. 'Schliem' (je nach Zerlegung auch ein Teil der 'Dünnung'),
13. Hüfte ('Blume') und Schwanzstück (auch 'Unterschale' oder 'Semer') mit ansitzendem 'Tafelspitz',
14. 'Hesse' (auch 'Wade').

No carrying of firearms in the Lone Star Saloon!

Und noch ein Wort zu Zucht und Haltung...

Massentierhaltung wollen wir doch eigentlich alle nicht. Doch es gibt auch ganz profane Qualitätsgründe, warum wir lieber Fleisch aus Weidehaltung essen sollten.

Die **Rinderintensivmast** ist in Europa weit verbreitet. Gewinnmaximierung und begrenzte Weideflächen sind die Hauptgründe. Die Tiere werden ausschließlich in Ställen gehalten und mit speziellen Futterdosierungen versorgt, die auf eine möglichst rasche Gewichtszunahme abzielen und schon nach 10 bis 12 Monaten ist das Schlachtgewicht erreicht. Die Kehrseite: Die Tiere leiden unter Bewegungsmangel, sehen oft keine Sonne und atmen keine frische Luft. Die meisten Tiere haben von ihrer Geburt bis zum Schlachttransport noch nie ihren Stall verlassen und frisches Gras gefressen.



Reine **Weidehaltung** wird vor allem auf den Argentinischen Pampas praktiziert, wo jedem Rind theoretisch ein Hektar Weidefläche zur Verfügung steht. Auch Schottland, Großbritannien, Botswana und Simbabwe setzen vornehmlich auf Weidehaltung. Das Fleisch dieser Tiere ist zart marmoriert, hat einen geringen Fettanteil und eine hervorragende Qualität. Speziell die Herford- und Angus-Rinder werden für die reine Weidehaltung gezüchtet.

Bei der **Weidehaltung in Kombination mit Zufütterung** verbringen die Tiere das erste Jahr ihres Lebens auf der Weide und kommen dann für die letzten hundert Tage vor dem Schlachten in eingezäunte Parzellen im Freien. Dort werden sie durch gezielte Zufütterung bis zum Schlachtgewicht gemästet. Das Fleisch dieser Rinder ist stark marmoriert und verfügt über einen kräftigen Geschmack. Optimal geeignet ist dieses Fleisch für das Zubereiten auf einem Holzkohलगrill.

Die **Kobe-Rinder** werden in der Region um die japanische Stadt Kobe mit Naturkraftfutter gemästet, erhalten jeden Tag eine Ration Bier als Appetitmacher und werden täglich von Hand ausgiebig massiert. Dieses feinst marmorierte, fettarme Fleisch ist das teuerste überhaupt und kostet pro Mahlzeit mehrere hundert Euro!

Welche Rinder liefern die besten Steaks?



Europäische Simmentaler Rinder



Angus-Bulle



Texas-Longhorn



American Bison



Charolais-Rinder



Galloway-Rind



Highland Cattle



Kobe- oder Wagyu-Rind

Spitzengastronomen in aller Welt schätzen mittlerweile das Fleisch vom **Simmertaler Rind**, besser bekannt unter dem Namen 'Alpenfleckvieh'. Wenn diese Rinder unter natürlichen Bedingungen mit viel Weidegang auf den saftigen Weiden der Alpenregion aufwachsen, hat ihr Fleisch einen saftigen und aromatischen Geschmack.

Das **Angus-Rind** genießt lange Weideperioden und wächst in der Regel in Weidehaltung auf. Kenner schätzen das Fleisch der Angus-Rinder und vielfach wird es in Europa als das klassische Steak-Fleisch betrachtet. In den Monaten vor der Schlachtung kommt dann noch eine spezielle Fütterung hinzu - und so erhält das Angus-Steak seinen einzigartigen und fleischintensiven Geschmack.

Aus Frankreich stammt die Rasse des **Charolais-Rindes**. Gezüchtet wird es fast ausschließlich zur Fleischproduktion. Eine strenge Qualitätsüberwachung schließt mit ein, dass dieses in Frankreich gezüchtete Rind ausschließlich in wenigen speziell zugelassenen französischen Betrieben geschlachtet werden darf. Beliebt ist das gleichmäßig gefärbte, fein marmorierte Fleisch.

Nebraska Beef ist der Inbegriff für saftiges und zartes Fleisch, mit bester Marmorierung und einem hervorragenden Geschmack. Die besondere Qualität beruht auf der wissenschaftlichen Sorgfalt mit der die Elite aller Steakrinder gezüchtet und aufgezogen wird. Die Rinderherden unterliegen strengsten ökologischen Kontrollen und stehen für eine Aufzucht nach natürlichen Grundsätzen ohne den Einsatz von Hormonen. Dies garantiert das US-amerikanische NHTC-Programm. Die ersten acht Monate verbringen die Tiere auf den Weiden Nebraskas, danach siedeln sie um, wo sie unter freiem Himmel 150-200 Tage mit Mais gemästet werden. Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack.

Erstaunt stellen die 'Lone Star' - Gäste seit einigen Jahren fest, dass das Fleisch des nordamerikanischen **Bison** auf der Speisekarte steht. Gab es Anfang des 20. Jahrhunderts von den nahezu ausgerotteten Bisons in ganz Amerika nur noch 28 Exemplare, so ist heute dank umfangreicher Schutzprogramme die Population in Amerika wieder auf rund 400.000 Tiere angewachsen (letzte Zählung im Jahr 2004) und in Kanada auf 200.000. Bisonfleisch gilt als etwas ganz Besonderes. Es ist im Vergleich zu Rindfleisch und sogar zu Hähnchen erheblich ärmer an Fett und Kalorien, aber reich an Protein, Eisen, Kupfer und Zink, essenziellen Aminosäuren für den menschlichen Zellaufbau sowie Vitamin B. Mit Antibiotika kommen diese frei lebenden Tiere gar nicht erst in Kontakt. Interessant ist hierbei auch die Tatsache, dass selbst Menschen, die allergisch gegen Fleisch sind, häufig Bisonfleisch essen können! Kenner schätzen das dunkelrote, fettarme und sehr weiche Fleisch oft als besser ein, als das beste Rindfleisch.

Die amerikanische, australische und europäische Nachzuchtung des berühmten, teuren **Kobe-Rindes** ist das **Wagyu-Rind**, das seinem Vorbild in der Fleischqualität nahe kommt. Die Tiere erhalten drei Jahre Zeit, um aufzuwachsen und bekommen spezielles Kraftfutter mit Getreide, Gras und Mais.



Noch ein wenig exotisch ist hierzulande das Steak vom Vogel **Strauß**. Der große, muskulöse Laufvogel liefert nahezu cholesterin- und fettfreies Fleisch, das im Geschmack ein wenig an Wild erinnert. Auch für viele Allergiker ist Straußensteak geeignet.

Dem Zeitgeist entsprechend gibt es natürlich mittlerweile auch Steaks von anderen exotischen Tieren wie vom Haifisch, Krokodil, Gnu, Impala-Antilope, Känguru, Zebra und sogar von der Klapperschlange. Letzteres dürfte jedoch wirklich absolut in den Bereich des ganz persönlichen Geschmacks fallen. Der 'Lone Star Saloon' bleibt da lieber bei den bewährten Steaks von Rind und Bison.



'Kleine Steakkunde'

Verschiedene Steaksorten und Garstufen

(Nicht alle sind im Lone Star Steakhouse verfügbar!)

Das **Filet-Steak** ist das edelste und wertvollste Stück vom Rind, besonders wohlschmeckend, sehr zart und ohne Fett und Knochen und es stammt aus dem Lenden-Mittelstück. Das 'Filet Mignon' besteht aus einer Scheibe aus der Filetspitze.

Das **Ribeye-Steak** (oder 'Delmonico-Steak', auch als 'Entrecôte') ist bei den Gästen im 'Lone Star Saloon' sehr beliebt - vor allem die Version mit 500 Gramm Gewicht. Es wird ohne Knochen aus dem mageren Kern der Hochrippe geschnitten. Das typische Fettauge verleiht dem Steak beim Grillen einen feinen, kräftigen Geschmack.

Das **Rumpsteak** (= 'Rückenbraten' oder 'Sirloinsteak') ist ein aus dem flachen Roastbeef oder dessen Verlängerung, der Hüfte, geschnittenes Steak mit ca. 200-300 Gramm Gewicht und einem festen Fettrand an einer Seite sowie innen einer zarten Marmorierung. Geschätzt wird der fettarme, feine Geschmack.

Das **T-Bone-Steak** vereinigt saftiges Roastbeef und zartes Filet, getrennt durch den T-förmigen Knochen, ist sehr geschmackvoll und mit einem Gewicht von mindestens 600 Gramm ein klassisches Geschmacksschwergewicht für Kenner mit großem Hunger.

Ähnlich ist auch das **Porterhouse-steak**, das sich im Wesentlichen nur durch das Gewicht unterscheidet, denn es wiegt in der Regel um 700-1.000 Gramm, ist also selbst für Steakfans nur etwas bei wirklich großem Hunger...

Das **Prime Rib Steak** stammt aus dem mageren Kern des Roastbeef und wird mit dem typischen Knochen aus der Hochrippe geschnitten; der so genannten 1. Rippe. Auch dieses Steak mit kraftvollem Geschmack ist mit seinen 600 Gramm etwas für den großen Hunger.

Das **Hüftsteak** (oder 'Pointsteak') stammt vom besten und zartesten Teilstück der Rinderkeule, ist fein gemasert und fast völlig fettfrei bei ausgewogenem kräftigem Geschmack.

Einige weitere Steaks sind zum Beispiel das '**Chateaubriand**', ein doppelt dick geschnittenes Filetsteak aus dem Mittelstück mit 360 Gramm oder die '**Tournedos**', kleine, zwei Zentimeter dicke Stücke aus dem Filet mit 80-100 Gramm.

Die Garstufen

Wie stark gegart das Innere Ihres Steaks sein soll, dürfte eine bereits uralte Streitfrage sein und hängt wohl allein von ihrem ganz persönlichen Geschmack ab, wenn gleich jeder Profikoch, der ein hochwertiges Steak 'well done' zubereiten muss, gequält aufseufzt. Man unterscheidet generell sechs Stufen:

- very rare, raw = roh oder 'blau';
- rare = 'blutig' (im Kern roh);
- medium rare = 'englisch' (innerer Kern roh);
- medium = 'rosa' (halb durchgebraten);
- medium well = 'halbrosa', (fast durchgebraten);
- well done = 'durchgebraten'.



Rare: englisch, innen noch roh, außen kurz angebraten. Aussehen: scheinbar blutig.



Medium: Innen rosa, außen etwas stärker angebraten.



Well done: Innen ganz durchgebraten, außen stark angebraten.

Unser Tipp:

Keine Angst vor 'blutigem' Steak!

Wenn Sie feststellen, dass ihr Tischnachbar sein Steak gern 'blutig' isst, brauchen Sie sich nicht zu ekeln. Der rote Saft, der beim Schneiden austritt, ist nämlich kein Blut, sondern Myoglobin, ein Eiweiß, das für die Sauerstoffversorgung der Muskeln verantwortlich ist. Alle wichtigen Nährstoffe sind darin enthalten - aber kein Blut!

Also dann: Einen guten Appetit!





*Herzlich Willkommen im Lone Star Steakhouse!
Ihre Familie Walica*

Anzeige

Restaurant und Hotel:
Kein Ruhetag.

Restaurant:
Sommer: ab 11 Uhr geöffnet.
Winter: wochentags geänderte
Öffnungszeiten
(siehe Homepage)!

Telefonische Reservierungen
für das Steakhouse auch im
Landgasthof Schöntag möglich!

In unserem Landgasthof
Schöntag (Geschäftsführer:
Stefan Walica) in St. Heinrich
am Starnberger See erwartet
Sie ein kleines, aber feines
Restaurant mit bayerischer und
internationaler Küche sowie
ein Steakhouse im original
Texas-Style.

Unser Service für Sie:
Sie planen eine Familien-,
Firmen- oder Vereinsfeier
bis 80 Personen?

**Wir freuen uns auf Sie und
beraten Sie gern!**

Ihre Familie Walica

Wir servieren die
nach dem bayerischen
Reinheitsgebot gebrauten
Biere der Münchner Tra-
ditionsbrauerei Augustiner
sowie Eisspezialitäten
von Langnese.



Impressum:

Herausgeber:
'Lone Star Steakhouse', Walica GmbH
Beuerberger Str. 7, 82541 St. Heinrich,
Tel.: 08801/9061-29 + 9061-30
Fax: 08801/9061-33
www.hotel-schoentag.de
E-Mail: hotel.schoentag@t-online.de

Redaktion, Copyright und Herstellung:

Redaktionsbüro Tutsch,
Feldstraße 2 a,
82515 Wolfratshausen,
Tel.: 08171/488-007,
Fax: 08171/488-016
www.tutsch.info
E-Mail: redaktion.tutsch@t-online.de

Quellennachweis:

Fotos u. textliche Inhalte stammen z.T. aus:
Burke Museum of Natural History and Culture,
Seattle; University of Washington; Real History
Worldwide, BBC; Cherokee Nation, Tahlequah,
OK 74465; Smithsonian Institute of American
History; Wikipedia

Gesamtmagazin: © 2017 (Update 5/2020)