

Kobe-Rindfleisch - Genuss der Extraklasse

Die Kobe-Rinder werden in der Hyogo-Präfektur der Region Kobe gezüchtet und gehören zur jahrhunderte alten Rasse der Wagyu (wa heißt japanisch , Gyu bedeutet Rind). Wagyu Rinder wurden ursprünglich wegen ihrer Kraft und Stärke gezüchtet. Das Fleisch von Wagyu Rindern ist so begehrt wegen der intensiven Maserung, wobei das Fett vor allem innerhalb des Muskelfleisches verteilt ist anstatt rundherum.



Die Kobe-Rinder werden in der Hyogo-Präfektur der Region Kobe gezüchtet und gehören zur jahrhunderte alten Rasse der Wagyu (wa heißt japanisch , Gyu bedeutet Rind). Wagyu Rinder wurden ursprünglich wegen ihrer Kraft und Stärke gezüchtet. Das Fleisch von Wagyu Rindern ist so begehrt wegen der intensiven Maserung, wobei das Fett vor allem innerhalb des Muskelfleisches verteilt ist anstatt rundherum.

Jedes Tier bekommt täglich eine Spezialmassage

Mit den Tajima-Ushi (japanisches Schwarzvieh) dieser Rasse wird in Japan das teuerste Rindfleisch der Welt produziert, das Kobe-Rindfleisch. Nur Fleisch, das die strengen Kriterien der Japanese Association of Meat Ranking erfüllt, bekommt die Auszeichnung als Kobe-Rindfleisch. Die Kobe Rinder werden freilaufend in großen Gehegen gehalten und ausschließlich mit natürlichem Futter wie Gerste, Weizenkleie, Gras und gutem Wasser ernährt. Es versteht sich von selbst, dass bei dieser BIO-Haltung keine Wachstumshormone verwendet werden und auch Antibiotika tabu sind.

Das Kobe Rind benötigt im Schnitt dreimal so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind bis es schlachtreif ist. Der Bauer lässt jedem Tier täglich eine Spezial-Massage von zwei bis drei Stunden zukommen. Jedoch können die Bauern bei dieser Methode nur fünf bis maximal zehn Tiere betreuen, was dem japanischen Markt pro Jahr maximal nur 4000 Rinder liefert und gerade den Eigenbedarf deckt. Die aufwändige und exklusive Methode sorgt für eine tief dunkelrote Farbe, eine dünne Fettauflage und eine extrem feine und gleichmäßige Marmorierung, die ausschlaggebend für den Geschmack und die Zartheit ist und das Fleisch zu einer Delikatesse macht. Kobe-Rind weist den geringsten Anteil an gesättigten Fettsäuren aller Rinderrassen auf.



Das teuerste Rindfleisch der Welt - Kobe

Die geringe Angebotsmenge und der enorme Zeitaufwand sorgen für einen exorbitant hohen Preis des Fleisches. Für 1kg der Spitzenqualität zahlt man in Japan ca. 600 Euro. Aufgrund der steigenden Nachfrage entscheiden sich nun auch Züchter außerhalb Japans ihre Haltung auf das ganz besondere schwarze Rind umzustellen. USA und Australien sind dabei die Vorreiter der Wagyu Züchtung. Die Australier haben sich auf Korn- und Grasfütterung festgelegt, die Amerikaner hingegen füttern Mais. Das Fleisch des Wagyu Rindes ist etwas günstiger als das Original, in Deutschland ist es für rund 150 Euro pro Kilo erhältlich. In Japan wird das Kobe-Rindfleisch meist hauchdünn geschnitten und als Sukiyaki, Shabu Shabu oder Teppanyaki gegessen. Vor dem Garen sollte das Fleisch gesalzen werden, damit sich die Geschmacksaromen in der feinen Fettmarmorierung richtig entfalten können.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de