

Fein wie ein Spinnennetz durchzieht Fett das Kobe-Rumpsteak. Der niedrige Schmelzpunkt des Fetts lässt das Fleisch auf der Zunge zerlaufen

Land der High-End-Rinder

Die Bezeichnung Kobe-Rind dürfen nur Tiere tragen, die in der japanischen Präfektur Hyogo geboren und aufgezogen worden sind. Namensgeber ist übrigens Hyogos Hauptstadt Kobe



Japans bestes Stück

Fleisch, das wortwörtlich auf der Zunge zerfließt? Das gab es bisher nur in Japan. Nun wird Kobe-Rind nach Deutschland importiert. Alles, was Sie über das zarteste und teuerste Fleisch der Welt wissen müssen

Mythos entstehen, wenn Menschen sich viel über ein Thema zu erzählen haben, aber so gut wie nichts darüber wissen. Das gilt für Monster in der Tiefsee und Außerirdische in UFOs – und das gilt auch für den Mythos Kobe. Wir alle haben schon Geschichten gehört über das Wunderfleisch dieser japanischen Wunderrinder. Mit Sake würden die Tiere eingerieben, mehrmals am Tag, sie bekämen ausschließlich Bier zu trinken. Auf Youtube kursieren Videos von muskelbepackten Riesenviechern, die von mehreren Masseuren gleichzeitig bearbeitet werden und die angeblich seit Jahren keinen Meter mehr aus eigener Kraft gelaufen sind. Weil nur so ihr Fleisch zum zartesten der Welt wachsen könne. Das alles ist natürlich Unfug, zum Großteil jedenfalls. Und weil die EU im Sommer das Importverbot für japanisches Rindfleisch gekippt hat, ist die Zeit gekommen für die Wahrheit über Kobe.

Das „Japan-Rind“ gibt es erst seit den 1950er Jahren

Eigentlich ist es absurd: Kobe ist das teuerste Rindfleisch der Welt, dabei aßen ausgerechnet die Japaner bis ins 20. Jahrhundert fast überhaupt kein Fleisch, sondern nur Reis, Fisch und Gemüse. Rinder gelangten vor etwa 2000 Jahren aus China über Korea nach Japan und wurden über die Jahrtausende hinweg fast ausschließlich als Ackertiere eingesetzt. Erst ab Ende der 1860er Jahre, als der Kaiser Tenno Mutsuhito das jahrhundertlang geltende Staatsprinzip der außenpolitischen Isolation über Bord warf, kamen mit den Handelsplönieren aus Europa überhaupt die ersten Westler in Kontakt mit dem Fleisch der japanischen Rinderrassen. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts boomte die Zucht und die jahrtausendealten japanischen Rinder wurden mit europäischen Bullen gekreuzt. Vier neue Rassen entstanden, die in den 1950er Jahren schließlich zu genuin japanischen erklärt wurden, zu Wagyu – was übersetzt nichts anderes heißt als: japanisches (Wa) Rind (Gyu). Eine von ihnen, das „japanische Schwarzvieh“, avancierte schnell zu einer der bedeutendsten und edelsten der Welt. Und von diesen Schwarzrindern dürfen wiederum nur jene Kobe genannt werden, die in der zentraljapanischen Präfektur Hyogo (Hauptstadt: Kobe) geboren und aufgezogen werden, und die den außergewöhnlich strengen Qualitätsstandards dort genügen.

Darum ist Kobe-Fleisch so besonders

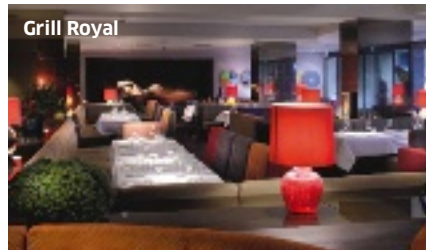
Zunächst hatten die Japaner einfach eine ordentliche Portion Glück mit den Genen ihrer Wagyu-Rinder. Der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren etwa ist auf ihnen angelegt. Vor allem aber die Marmorierung, das im Idealfall gleichmäßig und spinnennetzfein verteilte intermuskuläre Fett. Und der besonders

niedrige Schmelzpunkt dieses Fetts. Dieser Schmelzpunkt lässt das Wagyu-Fleisch bereits bei Körpertemperatur im wahrsten Wortsinne auf der Zunge zerfließen. Zarteres Rindfleisch gibt es nicht.

Der Rest ist Handwerk, und das ähnelt sich in ganz Japan: Zehn bis zwölf Monate leben die Mastbullen und Färsen, also die weiblichen Tiere, die noch nicht gekalbt haben, auf der Weide. Danach noch einmal 16 bis 30 Monate in offenen Ställen mit viel Auslauf. Damit werden die Tiere bis zu viermal so alt wie die meisten europäischen Fleischrinder – und das Fett kann sich langsam und gleichmäßig im Fleisch verteilen. Bis zu zehn Kilo Reisstroh, Mais und Gerste frisst ein Rind am Tag – Wachstumshormone und Antibiotika sind tabu. Dass in der Regel nicht mehr als zehn Rinder auf einer Farm aufwachsen, mitunter sogar nur zwei oder drei, treibt

die Produktionskosten pro Tier und Monat schon mal auf 300 Euro – und den Kilopreis für den Verbraucher am Ende auf bis zu 600 Euro.

Die Rinder aus der Präfektur Hyogo, die alle aus einer winzigen Küstenregion stammen, bringen es in den Augen der meisten Japaner auf eine bessere Erbanlage als alle ihre Artgenossen im Rest des Landes. Gleichzeitig sind die Futtermittelschriften in Hyogo streng wie nirgendwo sonst, die Transparenz lückenlos und das Fleisch eines jeden Tieres wird nach der Schlachtung von unabhängigen Prüfern bewertet. Um mit dem Kobe-Siegel prämiert zu werden, muss das Fleisch in den fünf Kategorien Fettmarmorierung, Fleischfarbe, Festigkeit, Textur und Fettfarbe jeweils die beste oder zweitbeste Note erreichen. Gibt's nur einmal die Wertung „durchschnittlich“, darf das Fleisch nur unter dem Label Wagyu verkauft werden.



Wo Sie Kobe essen können

GRILL ROYAL Friedrichstraße 105b
10117 Berlin, Tel. 0 30/28 87 92 88
täglich ab 18 Uhr, www.grillroyal.com

VICTOR'S GOURMET-RESTAURANT SCHLOSS BERG Schlossstraße 27, 66706 Perl-Nennig/Mosel, Tel. 0 68 66/7 91 18
Mi–Fr ab 19, Sa/So 12–15 und ab 19 Uhr
www.victors-gourmet.de

DER ZAUBERLEHRLING Rosenstraße 38
70182 Stuttgart, Tel. 07 11/2 37 77 70
Mo–Fr ab 18, Sa ab 19 Uhr
www.zauberlehrling.de

Habe ich nicht schon mal irgendwo Kobe-Fleisch probiert?

Nein, das haben Sie nicht, noch nicht mal echtes Wagyu-Fleisch – außer im Japan-Urlaub vielleicht. Erst seit 2012 wird Kobe-Fleisch aus Japan exportiert, die erste Lieferung ging damals in die chinesische Sonderverwaltungszone Macao. Es folgten Hongkong, die USA, Singapur und Thailand. Die erste Flugzeugladung japanischen Rindfleischs überhaupt landete schließlich am 9. Juli 2014 am Frankfurter Flughafen. Während der BSE-Krise 2001 hatte Japan nämlich einen Importstopp für Rindfleisch aus Europa erlassen, die EU ihrerseits antwortete damals mit einer Art Strafbann gegen Japan. Erst als Japan diese Restriktionen wieder schrittweise abbaute, hob auch die EU das Embargo auf. Im Juni zertifizierten EU-Inspektoren dann drei Schlachthäuser in Japan für den europäischen Export.



Außen knusprig, innen schon fast puddingartig, ölig und saftig: Scheiben von Kobe-Steak

Kobe-Steak mit Soja-Zitrus-Sauce

* EINFACH, RAFFINIERT

FÜR 2 PORTIONEN

- 50 ml Sojasauce
- 1 El Reisessig
- 1 El Mirin (Reiswein; Asia-Laden)
- 1½ El Zitronensaft
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El ungeröstetes Sesamöl
- 220 g Kobe-Rumpsteak
- Fleur de sel • Pfeffer
- Wasabi-Paste
- 2 Limettenviertel

1. Sojasauce mit Reisessig, Mirin und Zitronensaft verrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

2. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Fleisch mit Fleur de sel und Pfeffer würzen, Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch in der Pfanne bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten auf jeder Seite anbraten. Die Temperatur auf kleinste Stufe stellen und das Steak weitere 2–3 Minuten auf jeder Seite braten.

3. Fleisch aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und zusammen mit Schnittlauch, etwas Wasabi-Paste, Soja-Zitrus-Sauce und Limettenvierteln servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten

GERN HÄTTEN wir Ihnen, der Vollständigkeit halber, die Nährwerte für diese Köstlichkeit verraten. Doch Kobe-Rind ist in Deutschland noch so neu, dass es bisher keine Werte zum Berechnen der Kalorien gibt. Genießen Sie's einfach!

Alles Rindfleisch, das in Europa vor dem Sommer 2014 unter „Wagyu“, „Kobe Style“ oder ähnlichen Labels zu bekommen war, stammte nicht von reinrassigen japanischen Rindern, sondern aus Kreuzungen zwischen Muttertieren europäischer Rassen und einer vergleichsweise geringen Menge an Wagyu-Bullensperma, das Japan seit Beginn des 21. Jahrhunderts vor allem nach Nordamerika exportiert hatte. Dass nach dem Ende der Handelsbeschränkungen die Kobe-Importe nun die europäischen Märkte überschwemmen werden, ist ausgeschlossen. Bisher sind ca. 7200 Kilo nach Europa eingeführt worden, mehr können die Produzenten in Hyogo gar nicht produzieren, ohne ihre eigenen Standards zu ruinieren. Zum Vergleich: Pro Jahr konsumieren die Europäer ca. 7,5 Millionen Tonnen Rindfleisch.

So wird Kobe zubereitet

Eins vorweg: Kobe-Rind wird in kleinen Portionen gegessen. Der hohe Fettanteil macht nämlich nicht nur das Fleisch besonders zart, sondern vor allem auch den Esser besonders satt. Deshalb genehmigen sich selbst ausgewiesene Fleisch-Fans meist nicht mehr als 150 Gramm Kobe. Japaner essen Rindfleisch ohnehin nicht in großen Steak-Einheiten, wie Nordamerikaner oder Europäer, sondern meist in hauchdünnen Scheiben (siehe Rezept links). Etwa als Teppanyaki vom Grill oder mit Gemüse und Tofu in Rinderbrühe geschmort, als Shabu-Shabu oder Sukiyaki. Zum Grillen eignen sich die auch von anderen Rinderrassen bekannten Premiumschnitte aus dem hinteren Rücken, wie Rib-Eye oder Filet.

Übrigens: Die Regel, dass jeder Mythos auf einem wahren Kern gründet, trifft am Ende auch auf jenes von den Bier und Sake schlabbernden Kobe-Rindern zu: Im Sommer werden die Tiere mitunter tatsächlich massiert, wenn nämlich das Fell auf ihrem Körper wechselt und ihnen die Haut unter der Sonne zu jucken beginnt. Einige Züchter geben ihren Tieren in der Sommerhitze sogar wirklich ein wenig Bier – allerdings nur gegen Appetitlosigkeit.



Hier können Sie Kobe bestellen

OTTO GOURMET liefert verschiedene Stücke, z. B. Rumpsteak (ca. 450 g, 179,55 Euro), Entrecôte (ca. 600 g, 209 Euro), auch als Probierpaket (3 x ca. 35 g, 34,65 Euro; Foto), jeweils plus Versand. www.otto-gourmet.de

ALBERS FOOD importiert Kobe-Rind direkt aus Japan. Es gibt unterschiedliche Stücke im Angebot, etwa Entrecôte, Roast-beef-Steak oder auch ganzes Filet. www.albersfood.de