

Das Edel-Fleisch per Mausklick kaufen

Stücke vom Wagyu-Rind oder andere Exoten gibt es für Jedermann im Internet – in fast jeder Preisklasse

Von Carsten Oberste-Kleinbeck

Essen. Das teuerste Rindfleisch der Welt kommt hierzulande zumeist per Post: Ein Filet oder Ribeye-Steak vom japanischen Kobe-Rind elektrisiert seit Jahren weltweit die Feinschmecker. Und auch in Deutschland gibt es vor allem Online-Anbieter, die das teure Stück Fleisch unter der Bezeichnung Wagyu in ihrer virtuellen Auslage haben. Was Sie beim Edelfleischkauf im Internet beachten sollten:

Kobe und Wagyu

Glaut man den Mythen, führt das Kobe-Rind ein glückliches Leben: Das schwarze Tier spült das Futter täglich mit Bier herunter, wird dabei von meditativen Saiten- und Flötenklängen begleitet und abends mit einem Schuss Sake ordentlich massiert. Ob das alles der Wahrheit entspricht oder nicht: Für ein Steak werden märchenhafte Preise bezahlt, im fernöstlichen Mutterland bis zu 600 Euro das Kilogramm. Wer jedoch zwischen Flensburg und Garmisch ein Stück mit der Bezeichnung Kobe zum Kauf anbietet, dürfte es nicht ganz ehrlich meinen. Außerhalb Japans ist das Fleisch bislang nicht erhältlich. „Beim Kobe-Rind handelt es sich um eine geschützte Herkunftsbezeichnung“, erklärt Sandra Klassen vom Online-Händler Otto Gourmet.

Es gibt freilich Nachzuchten auf der ganzen Welt: Wagyu genannt. Auch dieses Fleisch ist sehr teuer, wobei gelegentlich preiswertere Kreuzungen angeboten werden, die aber nicht immer das halten, was ein echtes Kobe (oder Wagyu) verspricht: ein mürbes, aromatisches, weil sehr stark marmoriertes Fleisch. Keine andere Sorte soll von mehr geschmackgebenden Fettäckerchen durchzogen sein. Ein Kilogramm Wagyu-Filet kostet in Deutschland 200 bis 250 Euro.

Premiumfleisch

Wem das zu viel Geld, zu viel verschwenderischer Luxus ist, muss nicht verzagen: Es gibt vorzügliches Fleisch zu erheblich günstigeren Kursen. Beim Rind stehen Rassen wie Simmentaler, Charolais, Hereford, Chianina oder Black Angus (um nur einige zu nennen) bei Gourmets zurzeit hoch im Kurs; beim Schwein werden zum Beispiel das spanische Porco Iberico, aber auch deutsche Züchtungen wie das Bentheimer oder das Schwäbisch-Haller Schwein nachgefragt.



Stark marmoriert ist das Fleisch vom Kobe- und Wagyu-Rind.

FOTO: GETTY IMAGES

Der Online-Einkauf

Ein Buch oder gar eine Waschmaschine im Internet zu bestellen, geht immer mehr Verbrauchern leicht von der Hand. Bei Lebensmitteln (insbesondere bei Fleisch), die online angeboten werden, sind indes viele Kunden skeptisch. Sie sehen die Ware nicht, riechen sie nicht und was sie später schmecken, kann sich als große Überraschung entpuppen. Im Positiven wie im Negativen. Wer sich jedoch ein Feinschmecker-Steak gönnen möchte, wird beim Metzger um die Ecke nicht immer fündig. Seit einigen Jahren haben sich wohl auch deshalb Online-Händler etabliert, die exquisite Lebensmittel und Fleisch in einer ho-

hen Qualität über das Internet vertreiben. Drei Beispiele aus NRW: www.otto-gourmet.de ... das Unternehmen haben die Brüder Stephan, Michael und Wolfgang Otto in Heinsberg 2004 aus der Taufe gehoben. Stephan Otto wurde in den USA von der Idee inspiriert, Fleisch für Feinschmecker in Deutschland anzubieten. Aus den bescheiden Anfängen hat sich die Firma inzwischen zu einem Betrieb mit 40 Mitarbeitern gemauert. Nach eigenen Angaben beliefert Otto Gourmet neun der aktuell zehn deutschen Drei-Sterneköche. „Wir arbeiten ausschließlich mit Züchtern zusammen, die wir persönlich kennen und die ihre Tiere artgerecht füttern, auf-

ziehen und halten“, sagt Sandra Klassen von Otto Gourmet.

Angebot: u.a. Rind, Schwein, Bison, Lamm, Geflügel. (Beispiel: Hereford-Rind (Irland) Entrecote, Dry-aged 2 x 280 g = 35,66 €)

Lieferung: Kühlung mit Trockeneis oder mit Kühlakkus bei Frischware jeweils in Styroporboxen (vakuumverpackt); innerhalb von 24 Stunden (9,90 €, ab 150 € Warenwert frei); der exakte Liefertermin kann zuvor abgeklärt werden.

www.gourmetfleisch.de ... dahinter verbirgt sich die Firma Schulte und Sohn aus Mönchengladbach. Im Jahre 1904 als Metzgerei gegründet, hat sich das Unternehmen inzwischen auf den Internethandel mit

Premiumfleisch spezialisiert. Die Idee dazu hatte Geschäftsführer Burkhard Schulte bei einem Besuch in den USA, als ihn ein amerikanisches Steak kulinarisch verückte, das seine Gastgeber im Internet bestellt hatten. 2008 ist das Unternehmen online gegangen und besitzt einen eigenen Zerlegebetrieb. „Bei uns kann Fleisch abonniert werden. Mit unserem Steak-Abo erhalten Kunden dann monatlich eine Fleischsendung“, sagt Unternehmenssprecher Marco Wurzel.

SERIE

Fleisch

1. Schweinefleisch – gibt es nicht nur als Kotelett und Schnitzel
2. Rindfleisch – gibt es nicht nur als Steak und Braten
3. Luxusfleisch – der ganz besondere Genuss

Angebot: u.a. Rind, Schwein, Bison, Lamm. (Beispiel: American T-Bone-Steak ca. 700g = ca. 41 €)

Lieferung: Aromaversiegelt in Isolierbehältern mit Kühlelementen innerhalb von 24 Stunden (9 €, ab 150 € frei). Express-Lieferungen ins Ruhrgebiet sind noch am Abend möglich, wenn die Bestellung bis 12 Uhr eingegangen ist.

www.genusshandwerker.de „Als Hobbykoch habe ich irgendwann festgestellt, dass ich mehr Zeit darauf verwenden muss, gute Produkte zu finden, als mit kochen zu verbringen“, sagt Hans-Georg Pestka. Vor sieben Jahren gründete er deshalb in Düsseldorf das Unternehmen Genusshandwerker, das sich zur Aufgabe gemacht hat, hervorragende Lebensmittel online anzubieten. Tiefkühlware findet man bei den Genusshandwerkern nicht, das Konzept setzt auf Frische, Qualität und Direktvermarkter, als deren Mittler sich das Unternehmen versteht. „Außerdem achten wir auf eine Ganztierverswertung und suchen uns nicht nur die besten Stücke heraus“, sagt Pestka.

Angebot: u.a. Rind, Schwein, Geflügel, aber auch feine Käse. (Beispiel: Simmentaler Rind, Ribeye-Steak 260-300 g = ca. 16,50 €)

Lieferung: Es gibt feste Liefertermine. Bestellungen, die bis Sonntag eingehen, werden bei den Produzenten geordert und gehen beim Kunden freitags bis zwölf Uhr ein (12 €, ab 150 € frei); in recycelbaren Isolierbehältern mit Trockeneis und einer Temperaturkontrolle.