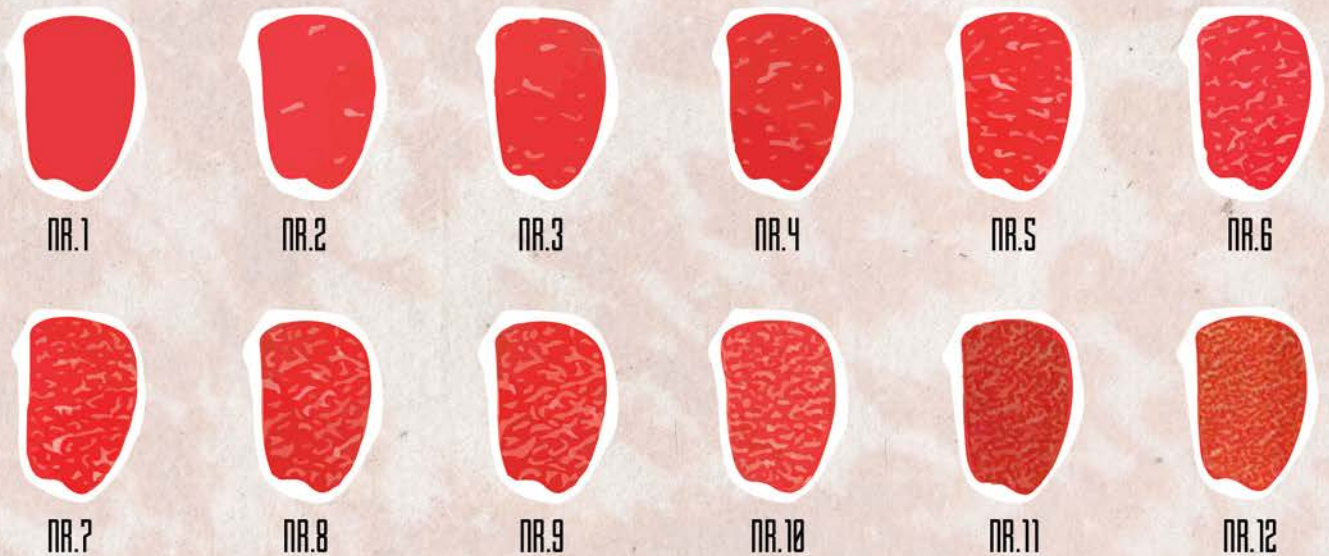


Haltungsnoten der Fleischbeschau

DIE **BEWERTUNG DER LUXUS-FLEISCHTEILE** ERFOLGT MITTELS DER FAKTOREN **FLEISCHQUALITÄT, -FARBE, -ERTRAG UND MARMORIERUNG**. HIER EIN ÜBERBLICK:

FLEISCHQUALITÄT		MARMORIERUNGSGRAD
1	geringste Qualität	Nr. 1
2	entspricht dem unteren Durchschnitt	Nr. 2
3	durchschnittliche Qualität	Nr. 3-Nr. 4
4	sehr gute Qualität	Nr. 5-Nr. 7
5	höchste Qualität	Nr. 8-Nr. 12



GRAD	FLEISCHERTRAG	FLEISCH-ERTRAG	GRAD DER FLEISCHQUALITÄT				
			1	2	3	4	5
A	72 Prozent und höher	A	A5	A4	A3	A2	A1
B	69 Prozent und höher, jedoch unter 72 Prozent	B	B5	B4	B3	B2	B1
C	unter 69 Prozent (des Rindes sind als Beef verwertbar)	C	C5	C4	C3	C2	C1

Kobe-FAQs

WIR LÜFTEN DIE **GEHEIMNISSE DES HEILIGEN GRALS UNTER DEN FLEISCHSORTEN** UND RÄUMEN MIT **MYTHEN** AUF.

1. Warum ist Kobe Beef so teuer?



Mit Kobe Beef ist ausschließlich das Fleisch der Tajima-gyu-Rinder gemeint, die vom Kobe Beef Distribution & Promotion Council zertifiziert werden. Diese Rinder haben eine reine Blutlinie, die sich bis Anfang des 17. Jahrhunderts zurückverfolgen lässt und streng geschützt wurde, um den Geschmack zu bewahren. Kobe Beef ist daher gut, aber selten, was sich im Preis bemerkbar macht.

3. Wie wird die Fleischqualität ermittelt?



Die Japan Meat Grading Association bewertet alle geschlachteten Tajima-gyu-Rinder anhand der Faktoren: Marmorierung, Fleischfarbe, Festigkeit und Textur des Fleisches sowie Qualität, Farbe und Glanz des Fettes. Sie werden jeweils von eins bis fünf gereiht, wobei fünf die beste Bewertung ist.

5. Können sowohl Bullen als auch Kühe Kobe Beef werden?



Als Kobe Beef kommen nur jungfräuliche Kühe, kastrierte Bullen oder Ochsen infrage.

7. Wie viele Rinder kommen jedes Jahr auf den Markt?



Ungefähr 5500 Tajima-gyu Rinder werden jedes Jahr verkauft, davon sind lediglich 3000 als Kobe Beef ausgewiesen.

9. Kobe Rinder hören doch Musik, trinken Bier und bekommen Massagen. Sind das Gerüchte oder tatsächlich Zuchtmethoden?



Massagen, Bierkonsum, klassische Musik und Co. gehören nicht zu den vorgeschriebenen Zuchtparametern. Das heißt nicht, dass es keine Betriebe gibt, die nicht das eine oder andere Element in die Zucht integrieren. Klar muss sein: Die Marmorierung entsteht aufgrund der Genetik und nicht wegen Musik, Massage oder Bier.

神戸牛

2. Warum ist der Name Kobe Beef so bekannt?

Viele amerikanische und europäische Zuwanderer siedelten sich in der Meiji-Periode (1868-1912) in Kobe an, das sich am 1. Jänner 1869 dem internationalen Handel öffnete. Damit war die Basis für die Verbreitung des Mythos Kobe Beef in der ganzen Welt geschaffen.

4. Wie lange dauert die Aufzucht eines als Kobe klassifizierten Rindes?



Kobe-Kälber werden auf eigenen Zuchtfarmen bis zum Alter von acht bis neun Monaten großgezogen und danach auf dem Kälbermarkt präsentiert. Von dort kommen sie für rund zwei Jahre in Fütterungsfarmen. Nach 30 bis 32 Monaten haben sie ihr Schlachtalter erreicht und werden dem Fleischmarkt zugeführt.

6. Sind die Kobe-Beef-Kriterien in Japan wirklich so streng?



Sehr streng sogar – um als Kobe Beef zu gelten, muss das Tajima-gyu in der Präfektur Hyogo geboren sein und eine reine Blutlinie aufweisen. Außerdem muss das Kobe von einem ausgewiesenen Züchter der Präfektur stammen und auch in der Region geschlachtet werden. Darüber hinaus muss die Fleischqualität als gut bewertet werden.

8. Was ist das Besondere am Tajima-Beef-Zertifizierungssystem?



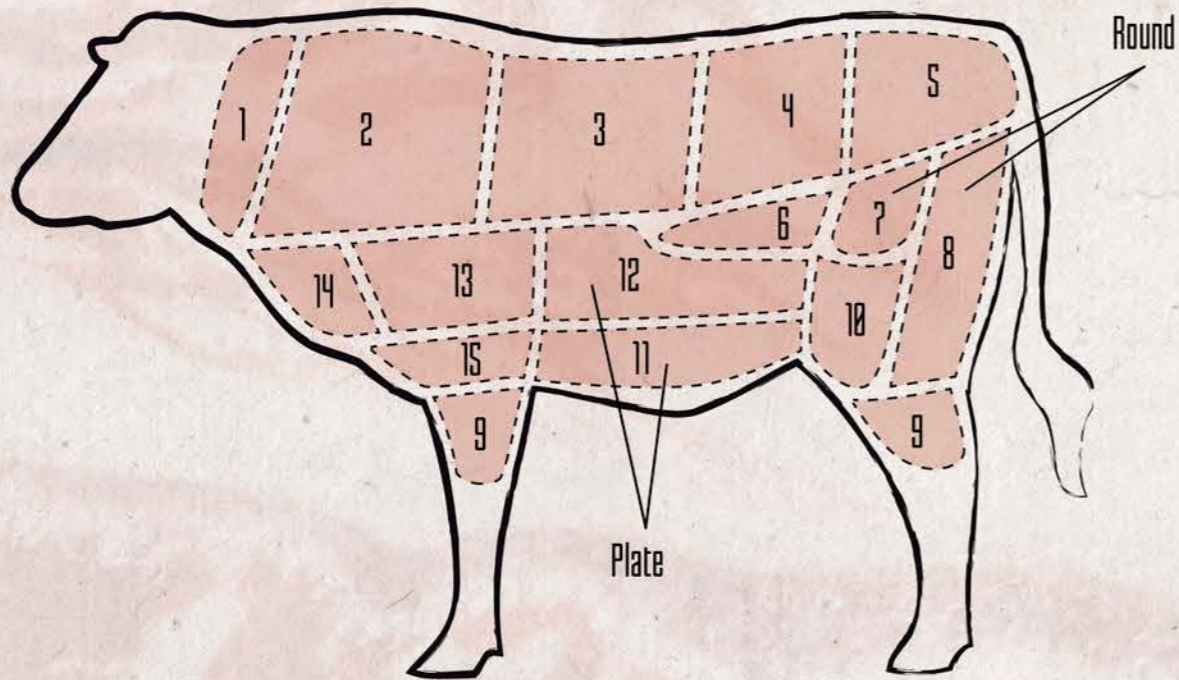
Es schlägt sich in einer zehnstelligen Identifizierungsnummer nieder, die das Beef immer begleitet. Vom Aufzuchtbetrieb über den Schlachter, vom Händler bis hin zum Restaurant ist eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Herkunft des Rindes und seiner Klassifizierung gewährleistet.

10. Welches Futter bekommen Kobe-Beef-Rinder?



Heu und Gräser wie Reisstroh ergeben kombiniert mit einer Kost aus Sojabohnen, Mais, Gerste, Weizenkleie und weiteren Zutaten eine nährstoffreiche Nahrung. Klassisches Weidegras gehört nicht zur Koberind-Diät. Auch eine gute Wasserqualität ist wichtig (und in Japan nicht überall selbstverständlich).

Cuts und Eigenschaften



1. Zungenstück



- auch Chuck Roll genannt
- gemäßigter Fettanteil
- schön marmoriert
- zartes, mageres Fleisch
- ein wenig knorpelig

Besonders geeignet für: Steak, BBQ, Eintöpfe, Brühfondue

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

2. Dicker Bug



- gemäßigter Fettanteil
- hoher Bindegewebeanteil, der das Fleisch etwas zäh macht
- mageres Fleisch

Besonders geeignet für: Steak, BBQ, Eintöpfe, Brühfondue

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

3. Hochrippe



- werden Steaks daraus geschnitten, nennt man sie Rib-eye
- dicker Cut mit schöner Marmorierung
- ausgeprägte Zartheit
- feine Textur
- vollmundiger Geschmack

Besonders geeignet für: Steak, BBQ, Eintöpfe, Brühfondue

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

4. Beiried



- auch Strip Loin genannt
- qualitativ sehr hochwertiger Cut
- Form und Größe bieten sich sehr gut für Steaks an
- feine Textur
- zart
- saftig marmoriert

Besonders geeignet für: Steak, BBQ, Eintöpfe, Brühfondue

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

5. Tafelspitz



- auch Rump und Top Sirloin Butt genannt
- mageres Fleisch mit moderater Marmorierung
- besonders zart
- feine Textur
- ausgeprägter Geschmack

Besonders geeignet für: Steak, BBQ, Braten, Eintöpfe, Brühfondue

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

6. Filet/Lungenbraten



- auch Tender Loin genannt
- sehr zart mit geringem Fettanteil und feinem Geschmack
- macht nur drei Prozent des gesamten Tieres aus - daher der luxuriöseste Cut
- nicht übergaren!

Besonders geeignet für: Steak, BBQ, Braten

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

7.+8. Oberschale und Unterschale

- auch Topside und Silverside genannt
- Topside ist zart und perfekt für große Cuts
- Silverside ist zäher und ideal, wenn dünn geschnitten
- gut trainiertes, zartes Fleisch
- reiches Aroma
- viel Gelatin

Besonders geeignet für: Steak, BBQ, Stewing, Roast Beef, Sukiyaki, Shabu-shabu

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

7. Oberschale



8. Unterschale



9. Hesse/Haxe

- auch Shank genannt
- reiches Aroma
- wird bei langsamem Garen sehr zart
- dunkel gefärbtes Fleisch ohne Fett und daher eher zäh
- der trainierteste Teil des Rindes hat viele Knorpel und Sehnen
- faschirtes Fleisch aus der Hesse hat die höchste Qualität

Besonders geeignet für: BBQ, Eintöpfe

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■■■ GARGRAD Well done



13. Schild/Schulterschmelze



- gut marmoriertes Stück
- drei bis vier Finger dick
- länglich geformt
- besteht aus zwei Teilstücken, die mit einer Sehne durchgezogen sind

Besonders geeignet für: Schmoren

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

14. Brustspitz/Brustkern



- auch Brisket genannt
- rauhe Textur
- ganz leicht zäh, daher besser in Scheiben garen
- hat abwechselnde Schichten von zartem Fleisch und Fett

Besonders geeignet für: BBQ, Eintöpfe

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

15. Falsches Filet



- der süß-würzige Wagyu-Geschmack ist hier besonders ausgeprägt
- hat eine stärkere Marmorierung und ist von intensiver Farbe
- zartes Fleisch mit intensivem Aroma

Besonders geeignet für: BBQ, Braten

★★★★ ZARTHEIT
★★★★ FETTANTEIL

■□□ GARGRAD Rare

Edle Geschwister

KOBE IST NICHT ALLEIN! DAMIT AUCH SIE MITREDEN KÖNNEN, GIBT ES HIER DEN **ÜBERBLICK** ÜBER **DIE ANDEREN BEEF-MARKEN JAPANS:**

2. Ozaki Beef

Wird von Mr. Muneharu Ozaki höchstpersönlich vermarktet. Der Züchter aus der Präfektur Miyazaki ist der einzige Japaner, der seine Rinder unter dem eigenen Namen verkauft. Er studierte die modernsten Zuchtmethoden auf einer Rinderfarm in den USA mit rund 17.000 Rindern. Mit den Zuchtbedingungen der Massenproduktion fühlte er sich jedoch nicht wohl und beschloss, zurück in Japan, Beef zu produzieren, das er, seine Familie und Freunde jeden Tag guten Gewissens genießen konnten. Er übernahm eine Farm und startete mit 100 Rindern. Nach 30 Jahren war er schließlich vom Geschmack und der Qualität seiner Produkte überzeugt und nannte sie Ozaki Beef. Täglich wird das Futter für seine Rinder in einem aufwendigen zweistündigen Prozess aus 15 Elementen gemischt, darunter gemischte Gerste, die ein Nebenprodukt der Bierproduktion ist, Mais und vieles mehr. Auf Antibiotika und Konservierungsmittel verzichtet er völlig. Das Schlachalter bei Ozaki Beef beträgt zwischen 32 und 40 Monaten, im Gegensatz zu 28 Monaten bei Wagyu - Mr. Ozaki ist davon überzeugt, dass es dem Geschmack zuträglich ist. Ozaki Beef hat eine außerordentlich zarte Textur und zeichnet sich durch den ausgeprägten süßen Wagyu-Geschmack aus.

1. Matsusaka Beef

Kommt aus der gleichnamigen Region, wo in der beschaulichen Gegend zwischen dem Kumoju-Fluss und dem Miyagawa-Fluss ausschließlich weibliche Rinder heranwachsen. Haben die Rinder keinen Appetit auf ihre Kost aus Futtergetreide und Sojabrei, bekommen sie Bier zur Stimulation. Angeblich wird hier auch massiert und Musik zur Beruhigung der Tiere abgespielt.

4. Kagoshima Beef

Die Präfektur Kagoshima liegt im Süden Kyushus und ist von tropischem Klima geprägt. Von den verschiedenen Wagyu-Züchtungen Japans (Japanese Black Cattle, Japanese Brown Cattle, Japanese Shorthorn Cattle und Japanese Polled Cattle) nimmt die Schwarzvieh-Rasse mit 90 Prozent den höchsten Anteil an Wagyu-Züchtungen ein. Der Großteil des Schwarzviehs stammt wiederum aus Kagoshima, wo es unter dem Namen Kagoshima (Black) Beef vermarktet wird. Merkmale des Produkts sind eine ausgeprägte Zartheit, ein vollmundiger Geschmack sowie eine ausgewogene Marmorierung. Einer der Zuchtbetriebe ist die Nozaki-Farm, die nur Produkte mit der Bewertung A4 bis B4 oder höher als Kagoshima Beef vertreibt.



3. Ohmi Beef

Bezeichnet Cuts, die aus dem Japanischen Schwarzrind in der Präfektur Shiga geschnitten werden. Die Rinder wachsen dort mit größter Sorgfalt in ebenso bedacht gewähltem Umfeld auf. Ohmi Beef weist eine enorm feine Marmorierung auf und hat im Vergleich zu anderen Sorten ein Fett von besonderem Glanz und mit ausgewogener Viskosität. Die Geschichte des Ohmi Beef reicht in Japan am weitesten zurück. So wurde mit Miso mariniertes Ohmi Beef laut Überlieferung bereits dem Shogun (Anführer der Samurai) als medizinische Kur gereicht - in Zeiten, als der Konsum von Rindfleisch in Japan noch nicht weitverbreitet war.

5. Tajima Beef

Tajima-gyu kommt ursprünglich aus Tajima, einer bergigen Region mit wenig offener Fläche an der Nordküste der Präfektur Hyogo. Die Ursprünge der Rasse lassen sich auf die Heianische Periode (794 bis 1185 n. Chr.) zurückführen. Als genetisch stark bekannt, werden diese Rinder in ganz Japan zur reinrassigen Wagyu-Zucht, aber auch zum Kreuzen herangezogen. Viele ausgezeichnete Wagyu-Sorten wie Kobe, Matsusaka oder Ohmi Beef tragen ihre Gene. Heute wird jedoch darauf Wert gelegt, auch innerhalb der Präfektur Hyogo die reinen Blutlinien der Rinder aufrechtzuerhalten und Kreuzungen zu vermeiden. Die genaue Markenbezeichnung für Tajima Beef lautet „Hyogo Prefecture-produced Tajima beef“ und definiert damit das Fleisch aus der Region, das eine Fleischqualität von A1 bis A5 aufweist. Hat es A6 oder mehr, heißt es bereits Kobe Beef.