Steaks vom Kobe-Rind

Das **Kobe-Rind** stammt aus der japanischen Region Kobe und ist eine besonders edle, hochwertige Variante des Wagyu. Es handelt sich dabei um Tajima-Rinder, die mit dem Champagner vergleichbar sind – kohlensäurehaltige Weine gibt es viele, doch nur aus der Region Champagne darf echter Champagner stammen. Genauso verhält es sich mit dem exklusiven Kobe Steak – das Rindfleisch stammt von einem Rind, das um Kobe geboren, aufgewachsen und idealerweise geschlachtet wurde. In der EU ist echtes Kobe Fleisch nicht erhältlich.

Kobe Steaks – wo kann man sie kaufen?

Echtes Kobe Rindfleisch kann man in der EU nicht kaufen. Es handelt sich dabei um Rinder aus Japan; derzeit gibt es keinen japanischen Schlachthof, der Kobe-Rinder schlachtet und eine EU-Zulassung besitzt. Auf einer Japanreise sollte man deswegen nicht auf die Gelegenheit verzichten, ein echtes Kobe Rindersteak zu probieren, auch wenn es natürlich nicht gerade günstig ist. Kobe Beef im Restaurant ist eine japanische Spezialität, die nicht nur unter Kennern und Gourmets gut ankommt. Eine Alternative zu Kobe Steaks sind Wagyu Steaks – das Fleisch stammt vom Wagyu-Rind, einer Sammelbezeichnung für Tajima-Rinder und ähnliche Rassen.

Wie viel kostet ein Kobe Steak?

Echtes Kobe Fleisch ist sehr hochwertig und aufwendig zu gewinnen. Der Kilopreis für Kobe Fleisch beträgt zwischen 400 und 600€, manchmal sogar noch mehr; der Preis variiert je nach Schnitt des Fleisches. Die Zucht und Fütterung der Rinder ist kompliziert, jeder Züchter hat sein eigenes Patentrezept und hält es streng geheim. Der Verkauf eines Rindes sichert dafür aber bereits das Jahreseinkommen, lediglich rund 4.000 Rinder erfüllen die hohen Anforderungen und dürfen zu Kobe Steaks verarbeitet werden.

Kobe Beef außerhalb von Japan

In den USA und Australien wird die Kobe-Zucht immer beliebter und man bekommt teilweise auch in der EU Fleisch, das als Kobe Beef vermarktet wird. Es handelt sich dabei nicht um die echte japanische

Variante; die Rinder wurden Mitte der 90er Jahre zu Forschungszwecken exportiert und dann zur Zucht eingesetzt. Allerdings ist Kobe Beef auf unseren Märkten ähnlich hochwertig, denn nichtjapanische Züchter bemühen sich aktiv um die Erhaltung der Qualität.