

DE =		EN =		PT =		VN =	
Fleisch Info							
<p>Menu Surprise - Die Mär von Rindern mit Masseur</p> <p>Es wäre doch schön, gerade in Zeiten von BSE, wenn es noch richtig glückliche Rinder gäbe. Die pfleglich behandelt werden, zärtlich fast. Und die deshalb allerbestes Fleisch liefern Das Fleisch vom weltberühmten Kobe-Rind kommt aus Japan, und es ist auch teuer: In Zürich kostet das Kilo 820 Franken. Aber: «Wer einmal Kobe-Beef probiert hat, möchte nie wieder anderes Rindfleisch essen», sagt Ernst Ruch, Besitzer des Zürcher Restaurants «Sala of Tokyo»</p> <p>Das Besondere: Diese Rinder bekommen «täglich ihr Bier», und sie werden zudem «von kundiger Hand massiert, bis das Fleisch seine unübertroffen zarte Konsistenz erreicht» Das verkündet der Schweizer Importeur Carnoglob. Auf dessen Internetseite (www.carnoglob.ch) ist zu sehen, wie ein Rindvieh sein Fläschchen japanisches Kirin-Bier kriegt Zeitungen, Kochbücher, Reiseführer schreiben die schöne Geschichte ab</p> <p>Wer nach Japan reist, sucht allerdings vergebens nach dem Bierfass im Stall und den Masseuren. Der Veterinärinspektor der Präfektur Hyogo zeigt zwar bereitwillig einen Hof mit 450 Tieren Aber er bestätigt zugleich: Es gibt kein Bier für Kuh Elsa und auch keine Streicheleinheiten. Nirgends in ganz Japan, und auch nicht in Kobe. Die Ausnahme: Wenn Presse und Fernsehen kommen. Dann säuft ein Kalb schon mal Bier. Das sei aber alles Show, habe mit der Wirklichkeit nichts zu tun. Schade eigentlich. Es wäre so schön gewesen. Doch die Gesetze des globale Fleischbusiness gelten auch in Kobe. Bier und Massage sind unrentabel. Trotzdem gibt es mittlerweile auch Kobe-Embryos. Diese werden in normale Kühe eingepflanzt und als Kobe-Kälbe geboren. Das Fleisch wird nach Europa exportiert, samt Zertifikat. Von Bier ist darin auch nicht die Rede. Aber immerhin: Weder Antibiotika noch Hormone stehen auf dem Speisezettel diese Rinder. Das ist doch schon mal was. Das Bier trinken wir dann eben selber</p> <p>Ernährung und Lebensmittel</p> <p>Kobe-Rind und Kobe-Rindfleisch (Kobe-Beef)</p> <p>Das Kobe-Rind stammt aus Japan, genauer gesagt aus der japanischen Region rund um Kobe und das Fleisch des Kobe-Rinds gilt als das teuerste und exklusivste Rindfleisch der Wel</p> <p>Die Rasse des Kobe-Rinds ist ein japanisches Rind mit schwarzem Fell und wird auf Japanisch '<i>Tajima-Ushi</i>' (japanisches Schwarzhorn; wörtlich Tajima-Rind) oder auch 'Kuroge Wagyu' genannt. Das Kobe-Rind wird immer noch von japanischen Bauern rund um Kobe gezüchtet und in Kleinbeständen von fünf bis maximal zehn Rindern gehalten, da nur bei dieser begrenzte Anzahl an Tieren die aufwändige Fütterung und Pflege des Kobe-Rinds möglich ist</p> <p>Das Kobe-Rind wird mit einem besonderen Krafftutter gefüttert, das hauptsächlich aus Getreide, Rüben und Kartoffeln besteht. Daneben bekommen die Rinder regelmäßig Bier zu trinken an schwülen Tagen bis zu zwei Flaschen am Tag. Das Bier soll den Appetit der Rindern anregen, so dass sie auch an schwül-heißen Tagen reichlich fressen. Außerdem regt die Hefe im Bie Mikroben im Magen der Rinder an, so dass sie ihre Nahrung besser aufnehmen können</p> <p>Das wichtigste bei der Aufzucht von Kobe-Rindern ist allerdings die tägliche Massage. Dazu werden die Rinder täglich vom Bauern mit einem speziellen Handschuh zwei bis drei Stunden lang massiert und dabei mit Sake, dem japanischen Reiswein, besprüht. Dadurch erhält das Fleisch eine besonders mürbe Struktur und eine exzellente Marmorierung mit feinen Fettäderchen Das Kobe-Rindfleisch ist das am besten und stärksten marmorierte Fleisch aller Rinderrassen. Außerdem hat Kobe-Beef den geringsten Anzahl gesättigter Fettsäuren aller Rinderrasser</p> <p>Aufgrund der besonders aufwändigen Zuchtmethode können Bauern nur kleine Herden von fünf bis zehn Rindern halten. Allerdings haben sie dadurch keinen finanziellen Nachteil, den bereits mit dem Verkauf eines Kobe-Rindes ist normalerweise das Jahreseinkommen gesichert. Kobe-Rindfleisch ist das teuerste Rindfleisch der Welt. Ein Kilo echtes Kobe-Rindfleisch kostet 200 bis 400 Euro, manchmal sogar noch mehr. Neben der sehr aufwändigen Zucht bestimmen auch die restriktiven Qualitätsmerkmale für echtes Kobe-Beef den Preis: Man sagt, dass jährlich nur etwa 4.000 Rindern diese hohen Qualitätsmerkmale erfüllen und als echtes Kobe-Beef verkauft werden dürfen</p> <p>Echtes Kobe-Beef darf nur in der Region um Kobe aufgezogen und geschlachtet werden. Kobe-Beef wird auch nicht aus Japan exportiert. Alles was in Amerika, Australien und Europa unter dem Namen 'Kobe-Beef', 'Wagyu-Beef' oder ähnlichen Bezeichnungen angeboten wird, ist kein echtes Kobe-Beef sondern stammt aus Nachzüchtungen, die oftmals sogar noch mit westliche Rassen, wie bspw. dem Black Angus gekreuzt wurden.</p>							
gezeichnet:	hpw	Datum:		education project	Fleisch Info	translate/en_ds/p_ct/vn_ro	origin: www.ktipp.ch/themen/beitrag/
Aenderung:	an	Datum:	28.03.2013	WIAP KFKOK	Meat Info	r2	datei_Wi_8_f_57_f1_r2_A_Fleischinfo
Aenderung:	control 2	Data:		Safenwil Schweiz	spear 2	www.wiap.ch	idee of / from HPW