

Rindfleisch mit Wellness-Faktor

Das Kobe-Beef gilt als das beste und teuerste Fleisch der Welt. Haubenkoch Andreas Senn kredenzte Gustostücke vom Wagyu-Ochsen aus österreichischer Zucht. Die zarteste Versuchung, seit es Rindfleisch gibt.

Von Nicole Unger

Kitzbühel – Gehört habe ich schon einiges vom Kobe-Rind, gekostet hab ich das wohl teuerste Rindfleisch der Welt noch nie. Butterzart soll es schmecken, dunkelrot und gesund soll es sein und – glaubt man den Gerüchten – so sollen die Wagyu-Rinder, von denen das Fleisch stammt, sogar massiert werden, um gute Qualität zu liefern.

Auf die Frage, ob die schwarzen Rindviecherl, die ursprünglich aus der Region Kobe in Japan kommen, tatsächlich eine Wellness-Behandlung genießen, schüttelt der niederösterreichische Züchter Gerhard Zadrobilek lachend den Kopf. Nein, Massagen gebe es keine. Das gute Fleisch liegt in der Genetik, zerstört der 51-Jährige mein Bild von einer entspannten Ayurveda-Kuh. Aber um diese Fleischqualität zu garantieren, müsse man schon besonderes Augenmerk auf die richtige Ernährung und Haltung legen.

Derehemalige Radprofi Zadrobilek ist Österreichs erster Wagyu-Züchter. Heute Abend ist der 51-Jährige gemeinsam mit 29 weiteren Fleischliebhabern zu Gast im Hotel A-ROSA in Kitzbühel. Haubenkoch Andreas Senn wird dort das in Österreich gezüchtete Kobe-Fleisch im Restaurant „Heimatliebe“ kredenzen. Aber nicht nur die klassischen Edelteile, sondern „den ganzen Ochsen von Kopf bis Fuß“, wie der 32-jährige Koch aus Ladis sagt. „Ich bin gespannt, was draus wird“, freut sich Zadrobilek, der vor sechs Jahren als landwirtschaftlicher Quereinsteiger



Das Kobe-Fleisch stammt vom japanischen Wagyu-Rind...



...Es ist saftig, dunkelrot und fein marmoriert.



Kobe-Kreationen von Andreas Senn: Short Rib mit Mais...



...und gebratenes Beiried sowie geschmorter Schlepp.

mit der Wagyu-Zucht begann und damals beschloss, japanische Wagyu-Embryonen aus Kanada zu importieren und diese heimischen „Fleckvieh-Leihmüttern“ einzusetzen. „Bei der Wagyu-Zucht übst du dich in Geduld. Es braucht ewig und drei Tage, bis das Vieh gedeckt und das Kalb endlich da ist“, weiß der 51-Jährige. Die Geduld hat



„Heimatliebe“-Küchenchef Andreas Senn verarbeitet selbst die Zunge des Kobe-Rindes. Fotos: A-ROSA Kitzbühel/Martin Engelmann

sich gelohnt. Mittlerweile ist die Radsportlegende stolzer Züchter von 16 Rindern und vermarktet diese unter dem Namen „Kobe Beef Austria“. Geschlachtet wird übrigens nur der Ochse, erfahrungswise. Und dieser wird unserer Runde nun von Küchenmeister Senn und seiner Mannschaft in sechs Gängen serviert. Von der Leber über das Mark, der

Zunge bis hin zu Rippchen und Rücken kommen wir in den Genuss der wohl zartesten Versuchung, seit es Rindfleisch gibt. Nicht nur die gepökelte Kobe-Zunge zergeht auf unserer eigenen Zunge. Auch die Jakobsmuscheln mit Kobe-Mark, das Short Rib und das gebratene Kobe-Beiried schmecken nach mehr. Sogar der japanische Sushi-Meister

und Kobe-Kenner Kenji Oya, der ein paar Tische weiter sitzt, nickt anerkennend. Selbst wenn der Rücken des Ochsen nicht massiert wurde, für uns Gäste erweist sich das Menü als eine Massage für den Gaumen. Doch der Genuss hat seinen Preis. 130 bis 190 Euro kostet ein Kilo Fleisch, verrät Zadrobilek während des Dinners. Ein Grund mehr,

Kobe made in Austria



Gutes Team: Gerhard Zadrobilek (l.) und Andreas Senn.

Andreas Senn: Der 32-jährige Koch aus Ladis erkochte sich zwei Hauben im Gault Millau und wurde im Schlemmer Atlas 2012 in die Riege der „Top 20 Köche Österreichs“ aufgenommen. Seit 2010 ist Senn Küchenchef im Restaurant „Heimatliebe“ im Grand SPA Resort A-ROSA in Kitzbühel. Zuvor arbeitete er sechs Jahre als Sous-Chef im Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg.

Gerhard Zadrobilek: Der ehemalige Radsportprofi (u.a. Teilnehmer der Tour de France) aus Niederösterreich züchtet als erster Österreicher japanische Wagyu-Rinder. Infos: www.wagyu-austria.at

Das Wagyu-Rind: Das Fleisch der schwarzen Wagyu-Rinder ist als Kobe-Rind bekannt, da die Rinder aus der Region um Kobe, einer Stadt in Japan, stammen. Das Kobe-Beef gilt als das teuerste Rindfleisch der Welt. Der Import von Kobe-Rindfleisch in die EU ist nicht möglich.

alles aufzuessen. Trotz der sechs Gänge, des Weins und des von Senn selbst gebackenen Brots habe ich nicht das Bedürfnis, mich sofort auf dem Divan der Stube hinzulegen. Deshalb passen auch die zwei Desserts noch rein, ohne aus dem „Kleinen Schwarzen“ zu platzen. Diese stammen allerdings nicht vom Rind. Sind aber trotzdem ein Genuss.

Problemkraut belastet Allergiker und Kassa



In Deutschland machen schon professionelle Trupps „Jagd“ auf die Beifuß-Ambrosie. Fotos: dpa

Wien – Die hochallergenen Pollen der Beifuß-Ambrosie bringen immer mehr Allergiker zum Niesen. Die aus Nordamerika eingeschleppte Pflanze breitet sich in Europa aus und mit ihr die Belastung für Allergiker. Denn mit ihrem späten Pollenflug verlängert das Kraut die Beschwerdezeit der Betroffenen.

Eine deutsche Studie hat nun erstmals die drohenden Gesundheitskosten für die Bevölkerung abgeschätzt. Die Ergebnisse sind alarmierend: Die zusätzlichen Kosten in Deutschland – etwa für Behandlungen oder durch krankheitsbedingte Fehlzeiten – beziffert die Pilotstudie erstmalig auf 200 Millionen bis, im schlimmsten Falle, mehr als eine Milliarde Euro pro Jahr. Die Ausbreitung der Pflanze müsse deswegen eingedämmt werden, warnen die Wissenschaftler eindringlich. Gelingen dies nicht, dann könnten Verhältnisse wie in Ungarn drohen, wo bereits seit einigen Jahren ein Zehntel der Gesamtbevölkerung sensibilisiert ist. (dpa)



Eine Kugel Weißwurststeis gefällig?

„Der verrückte Eismacher“ in der Amalienstraße in München stellt die Geschmacksnerven seiner Kunden auf eine harte Probe: Pünktlich zur Wiesn kreiert Matthias Münz Eissorten in den Geschmacksrichtungen Bier, Senf und Weißwurst. Serviert werden die Eiskugeln – wie könnte es anders sein – auf einem Laugenstangerl. Na dann, „an Guadn!“. Fotos: Reuters

Viele Chefs sind nicht so gestresst

Washington – Ein interessantes Studienergebnis aus den Vereinigten Staaten lässt aufhorchen: Demnach sind viele Chefs weniger gestresst als einfache Angestellte. Menschen in leitenden Positionen zeigten in Untersuchungen weniger Anzeichen von Stress – und dies sogar umso weniger, je mehr sie das Gefühl von Kontrolle besaßen. Das berichten Forscher in den *Proceedings* der US-amerikanischen Akademie der Wissenschaften.

Jennifer Lerner und ihre Mitarbeiter von der Harvard-Universität untersuchten den Speichel von 148 Menschen in höheren Positionen bei US-Regierung und Militär sowie von 65 einfachen Angestellten verschiedener Berufe auf die Menge des Stresshormons Cortisol. Dabei fanden sie heraus, dass die Führungskräfte im Durchschnitt ein deutlich geringeres Stressniveau zeigten als die andere Gruppe. In einer standardisierten Befragung gaben die Chefs zudem viel seltener an, unter Unruhe und Unsicherheit zu leiden als ihre Mitarbeiter. (APA)