

Das Kobe-Rind

Zu Besuch bei einem sagenhaften Tier

Von Berthold Kohler



Dieses Tier hat kein schönes Euter, aber angeblich das beste Rindfleisch der Welt

29. Juni 2009 Kobe. Der Weg ist das Ziel, daran lässt sich auch auf diesem nicht zweifeln. In Serpentinaugen geht es die Flanken des Bergs Rokkesan hinauf und wieder hinunter, an Reisfeldern vorbei und an einem kleinen Shinto-Schrein. Selbst das plötzlich auftauchende Schild "Rotary Golf Club" scheint noch irgendwie in dieses japanische Idyll zu passen, gilt der Besuch doch ebenfalls einer exklusiven Gesellschaft, wenn auch einer mit einem noch ausgeprägteren Herdentrieb. Die Liebe zu kurzgeschnittenem Gras teilt aber auch diese.

Eine Kurve noch, und da stehen sie: schwarze Rinder mit dunklen Augen, deren Name Feinschmecker auf der ganzen Welt in Ekstase zu versetzen vermag. Es sind Kobe-Rinder, die der Menschheit, allerdings nur einem sehr kleinen Teil davon, das angeblich beste und gesündeste, in jedem Fall aber teuerste Steak der Welt schenken, wenn auch kaum willentlich. Doch ranken sich schon so viele Legenden um Aufzucht und Wesen dieses japanischen Wundertiers, dass es auf eine mehr oder weniger, sagen wir über seine Opferbereitschaft, auch nicht mehr ankäme.

Kein Pfund des Kobe-Fleisches geht in den Export



Kein Pfund des streng geprüften Kobe-Fleisches geht in den Export

Wer (seinem Koch) weiter glauben will, dass sein sündhaft teures Filet in dessen früherem Leben von Koto-Tönen beschallt, mit Bier getränkt und täglich von einer Geisha oder wenigstens einem zärtlichen Bauern massiert worden ist, sollte ab hier besser nicht weiterlesen. Das, was in Deutschland oft als "Kobe-Beef" angepriesen wird, stammt ohnehin nicht von den Tajima-Rindern aus Kobe, sondern allenfalls von japanischem Schwarzvieh aus anderen Teilen des Landes oder von Nachzüchtungen und Kreuzungen im Ausland. Selbst in Oberbayern werden schon Wagyu-Rinder gehalten. Doch kamen sie nicht in Kobe zur Welt. Das Ausführen von lebenden Tajima-Rindern ist streng verboten. Und auch kein Pfund des streng geprüften Kobe-Fleisches geht in den Export: Alles landet in den vermögenden Mägen Japans.

Selbst dafür aber ist es zu Lebzeiten nicht mit Sake massiert worden, jedenfalls nicht auf Mastbetrieben wie diesem, auf denen die meisten Kobe-Rinder erzeugt werden. Da hätten seine sechs Angestellten viel zu tun, sagt der Betriebsleiter Ishida. Er trägt weiße Gummistiefel. 600 Stück Mastvieh stehen in seinen Ställen aus Stahlträgern, auf mit Sägespänen bestreutem Beton, nicht auf Tatamis. Dazu kommen vierzig Mutterkühe. Ja, in Matsusaka, in der Nachbarpräfektur Mie, sagt Herr Ishida, da machten sie so etwas mit den Rindern, für die Touristen. Mythen haben ihren Preis.

Nicht jedes Rind darf sich Kobe-Beef nennen

Zum Thema

- [Foodwatch-Chef Thildo Bode über Lebensmittel und erfundene Bauernhöfe](#)
- [Crossover Cuisine: Meister Wai schaut Maitre Johann in den Topf](#)

Die wenigsten Touristen aber dürften wissen, dass das gestreichelte Fleisch von dort gar nicht die immerhin in Japan gesetzlich geschützte Bezeichnung "Kobe-Beef" tragen darf. Die ist allein den Steaks und Filets von Tajima-Rindern aus der Präfektur Hyogo vorbehalten, in der Kobe liegt - wenn sie denn den höchsten Qualitätskriterien entsprechen. Zuletzt sind 3066 Tiere im Jahr post mortem mit diesem Titel geädelt worden. 770 000 japanische Bullen, Kühe und Kälber hatten nicht das Glück.

Gestriegelt hat auch Ishida-san schmutzige Rinder schon. Die Behauptung, erst die Massage führe zur typischen Marmorierung des Kobe-Fleisches mit einem überaus geschmacksstoffreichen Muskelfett, verweist er jedoch in das Reich der Fabel. Dafür sind in erster Linie die Gene der Rasse verantwortlich, über die in Kobe streng gewacht wird. Der Samen für die Zuchtbetriebe stammt von zwölf sorgsam ausgewählten Bullen, die sich in der Obhut der Präfektur befinden. Für den Fall, dass einer dieser Samurai-Stiere ermattet oder gar das Zeitliche segnet, stehen ebenfalls genau geprüfte Kandidaten bereit, in die Bresche zu springen. Während man in Europa und Amerika über Jahrzehnte den Rindern das Fett und damit die Geschmacksstoffe züchterisch austrieb, durften die Kobe-Rinder es behalten. Zur

Fetteinlagerung trägt bei den Bullenkälbern die Kastration bei, die den gerühmten konfuzianischen Sanftmut der Tiere in einem etwas anderen Licht erscheinen lässt. Vor allem aber führt die Fütterung dazu, dass das Fleisch zart ist und das Verhältnis von ungesättigten zu gesättigten Fettsäuren günstig.

Nur ausgewähltes Heu für die Jungtiere

Bis zum Alter von fünfzehn Monaten bekommen die speziellen Zuchtbetrieben abgekauften Jungtiere Vitamin-A-reiches Heu aus Oregon und Kanada zu fressen, das in Containern über den Pazifik gelangt. Dann wird auf Heu und Weizenstroh aus der Nachbarschaft (Australien) umgestellt, ergänzt durch geschroteten Mais und Weizenkleie. Immerhin diese Zutaten stammen aus Japan. Keinen Scheffel davon baut diese Farm, die einer Aktiengesellschaft gehört, selbst an. Der Betrieb hat keine Felder, daher geht auch der Dung der Tiere wieder vom Hof - nach sieben Wochen Lufttrocknung und Kompostierung, als Dünger an Gemüsebauern. Zweimal wird den Tieren Blut abgenommen und untersucht. Doch eigentlich wissen erfahrene Mäster wie Ishida schon nach einem tiefen Blick ins Auge ihrer Rinder, ob ihnen etwas fehlt. Kreidemarkierungen an den Boxen der nach allen Seiten offenen Ställe dokumentieren, wann Vitamine dem Wasser für die Tiere zugesetzt worden sind. Sake, so sagt Herr Ishida, käme ohnehin nicht über den ersten Magen des Rinds hinaus. Man müsse es nur in Ruhe fressen und schlafen lassen, dann werde schon alles gut.



Es ranken sich viele Legenden um Aufzucht und Wesen dieses japanischen Wundertiers

Etwa zweieinhalb Jahre dauert dieses alkohol-, aber auch weitgehend stressfreie Leben. Dann sind die Färsen 600 bis 650, die Ochsen 700 Kilogramm schwer und somit schlachtreif. Gut 300 Stück wirft Ishidas Betrieb im Jahr auf den Markt. Eine gute Million Yen (rund 8000 Euro) bringt ein schönes Tier ein. Im Großhandel steigt der Preis für das geschlachtete Kilo auf derzeit gut 2300 Yen (etwa 17 Euro). Das ist jedoch noch lange nicht das Ende der Nahrungs- und schon gar nicht der Wertschöpfungskette.

5000 Yen für ein Filet

Der japanische Gourmet muss beim Metzger bis zu 5000 Yen auf den Tresen legen, wenn er das schönste Stück Filet erwerben will - je hundert Gramm, versteht sich. Auf der nach oben offenen Restaurantskala sind natürlich noch andere Preise möglich. Doch selbst sehr Betuchte müssen erst schauen, wie und wo sie an das Marmorfleisch kommen. Kobe-Beef wird in einer Art geschlossener Gesellschaft aus Züchtern, Händlern, Metzgern und Restaurants vertrieben. Wer Zugang zu diesem exklusiven Kreis erhält, kann aber auch sicher sein, das Original auf dem Teller zu haben.



Etwa zweieinhalb Jahre dauert das alkohol-, aber auch weitgehend stressfreie Leben eines Kobe-Rindes

An dieser Gewissheit ist auch in Zeiten der Krise noch so vielen Japanern gelegen, dass der Kobe-Beef-Kurs nicht so in die Tiefe rauschte wie der Nikkei. Den Zeitpunkt der Lehman-Pleite kann aber auch der stellvertretende Abteilungsleiter für Rindfleisch aus der Präfektur Hyogo mühelos auf seiner Preiskurve identifizieren. Die wachsende Arbeitslosigkeit habe allerdings das Interesse an der Zucht der teuren Tiere neu belebt, das in den vergangenen Jahren nachgelassen hatte. Hatten vielleicht auch die Japaner geglaubt, Kobe-Rinder müssten täglich zwei Stunden lang massiert werden?

Gestohlen worden ist übrigens noch keines der Rinder des Herrn Ishida - in Japan neigt man nicht zur Hausschlachtung, sagt er. Nicht einmal auf der Farm selbst gibt es ein Schlachtfest. Immerhin bekommt der Betriebsleiter sehr gelegentlich "zu Testzwecken" ein Stück des erzeugten Fleisches vorgesetzt. Der zuständige Beamte dagegen hatte nach eigener Auskunft noch nie das Vergnügen. Legenden sind schließlich und eigentlich nicht zum Verspeisen da. Auch an diesem Tag verlassen die Besucher hungrig die Ställe. Einer schielt auf dem Rückweg nach dem nächsten McDonald's-Schild. Irgendwie lässt der Mythos des Kobe-Rindes sogar noch einen einfachen Hamburger zur Verheißung werden.

Text: F.A.S.

Bildmaterial: FAZ, Orlando G. Calvo

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2009.

Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigungs- und Nutzungsrechte erwerben



[Verlagsinformation](#)

[Beatlemania - Die Pilzköpfe sind los! Lassen Sie sich auf der Hamburger Reeperbahn in die wilde Zeit von John, Paul, George und Ringo zurückversetzen. Jetzt Tickets für das einzigartige Beatles-Erlebnis sichern!](#)

F.A.Z. Electronic Media GmbH 2001 - 2009

Dies ist ein Ausdruck aus www.faz.net.