

Beef extrem! Das beste Fleisch der Welt

Einmaliges Dinner mit Kobe, Wagyu, US-Beef, Iberico & Top-Weinen

Das ist ja mal eine Ansage: Das beste Fleisch der Welt gibt es jetzt gleich auf einmal während eines einzigen Dinners in verschiedenen Varianten. Original Kobe, Wagyu, US-Beef und Iberico. Das Meeting findet am 22. August um 19.30 Uhr im Kronenschlösschen im Rheingau statt.

Food Spezialist Wolfgang Otto vom Familienunternehmen „Otto Gourmet“ im rheinischen Heinsberg schwört auf diese Fleischsorten, die er für das Nonplusultra der Spezies hält. Er gehört zu den ganz wenigen, die Kobe-Fleisch aus Japan beziehen, insgesamt gibt es in Europa nur vier Händler. Der Import in die EU ist erst seit einem Jahr möglich. Im Jahr werden rund 600 000 Kobe-Rinder geschlachtet, aber nur 3000 erreichen die anspruchsvolle Qualifikation. Die Aufzucht ist viel aufwändiger als bei anderen Rassen, die Züchter verbringen sehr viel Zeit mit der Pflege ihrer Tiere, künstliche Wachstumshormone oder Antibiotika sind tabu. Das Kobe-Fleisch ist besonders mürbe und das am stärksten marmorierte aller Rinderrassen. Es ist auch das teuerste Fleisch der Welt, ein Kilogramm kann bis 600 Euro und mehr kosten. In Japan werden für besondere Stücke dieses Kaviars unter den Steaks über 1000 Euro für das Kilo gezahlt. Das nach Deutschland gelieferte Fleisch wird mit einem Echtheitszertifikat sowie einem Bild des Tieres versehen.



Michael, Wolfgang und
Stephan Otto

Kobefleisch ist extrem zart bis schmelzig. Für Wolfgang Otto ist es eigentlich kein Fleisch, sondern ein „Mundgefühl“. Der Experte sieht darin neben süß, sauer, salzig und bitter den fünften Geschmack namens Umami, der in Japan für vollmundig und fleischig steht. „Mit Kobe können die Köche toll zaubern“, meint Otto. Bei dem Dinner im Kronenschlösschen kann jeder die Fleischsorten unmittelbar vergleichen. Vor allem das Kobe mit dem Wagyu aus Nebraska. Die schwarzen Wagyu-Rinder werden in der japanischen Region Kobe und in Nebraska/USA in freier Natur in kleinen Herden gehalten. Gefüttert werden die Tiere ausschließlich mit Mais, Gerste und Mineralien, ohne künstliche Zusätze. Aber auch das „normale“ US-Beef ist hervorragend. Im Kronenschlösschen kann jeder seinen Favoriten ausfindig machen. Vielleicht ist ja aber das Iberico die Nr. 1. Heimat der schwarzen Iberico-Schweine sind vor allem die Eichenwälder in Andalusien und der Extremadura. Bis zu sieben Kilo Eicheln fressen sie täglich, was dem Fleisch einen unnachahmlichen Geschmack verleiht.



Fleischeslust

Sterne Koch Sebastian Lühr wird ein Fünf-Gänge-Menü mit den

Super-Fleischsorten zubereiten. Begleitet wird das Menü von spanischen Spitzenrotweinen der Weingüter Clos Martinet und Clos Mogador (Priorat) sowie Condado de Haza (Ribera del Duero), Miguel Merino (Rioja), Ses Talaioles (Mallorca) und Raimat (Cataluna) plus den großen kalifornischen Weinen der Güter Beringer und Napa Vista. Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Wasser und Kaffee: 225 Euro pro Person. Wer hier nicht dabei sein will, hat keinen Biss oder ist Vegetarier.

Peter Lunas



Kronenschlösschen
Sommerterrasse

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723 640.

www.kronenschloessen.de

Mitunter bietet das Kronenschlösschen in Verbindung mit einem Event günstige Zimmer an, es lohnt sich also nachzufragen.

Bei solchen Veranstaltungen ist es ratsam, den eigenen Wagen stehen zu lassen. Man kann sich gleich im Kronenschlösschen ein Zimmer reservieren oder mit dem Zug anreisen: Von Frankfurt Hauptbahnhof über Wiesbaden und Mainz-Kastel nach

Hattenheim (und zurück), ohne Umsteigen. Fahrtzeit 1 Stunde von und bis Frankfurt / 25 min von und bis Wiesbaden. Hinfahrt [ab Frankfurt Hbf alle 60 min (z.B. 17.53)]. [Rückfahrt] ab Hattenheim alle 60 min (letzte Fahrt 23.04).

Deutsche sind übrigens gar nicht so starke Carnivoren, das meiste Fleisch wird in den USA und in Kuwait gegessen, Deutschland liegt gerade mal auf Platz 21.

