

Kobe Beef Austria als uneingeschränkte Marke bestätigt



© Kobe Beef

Seit 2006 betreibt Gerhard Zadrobilek mit seiner Landwirtschaft im niederösterreichischen Laab im Walde die Zucht hochwertigster Wagyu Rinder. Es bringt eine der geschmackvollsten, exklusivsten und teuersten Fleischsorten der Welt hervor. Nun hat der Ex Radprofi den Markenkonflikt mit Japan gewonnen. Er darf als einziger Produzent in Europa „Kobe Beef“ im Markennamen führen.

Österreichischer Wagyu Pionier

In Österreich war **Gerhard Zadrobilek** der Erste, der sich mit der japanischen Edelfrasse beschäftigte. Am Beginn seiner Zucht gelang es ihm, Embryonen von reinrassigen Rindern aus der Präfektur Kobe zu transferieren. Ein Grund, warum er 2010 Kobe Beef Austria als Gemeinschaftsmarke in der EU registrieren ließ. Ein weiterer Grund war der Umstand, dass außerhalb Japans kaum jemand etwas mit der Rinderrasse Wagyu anzufangen wusste. Anders war das beim Begriff Kobe Beef. Es hatte bei Gourmets den Ruf des exklusivsten Fleisches der Welt. Also nannte Zadrobilek seine Marke Kobe Beef Austria.

Markenstreit gewonnen

Für Fleisch-Gourmets außerhalb Japans war es zu dieser Zeit nicht leicht, an die schwarzen Rinder aus Kobe zu kommen. Die Japaner haben sie zur Marke gemacht und ihre geografische Ursprungsbezeichnung entsprechend geschützt. Mit dem Freihandelsabkommen zwischen der EU und Japan, das am 1. Februar 2019 in Kraft trat, kam auch die Diskussion um die Marke für die edlen Fleischteile aufs Tapet. Japan wies seine Botschaften in den EU-Ländern an, die Verwendung geografischer Ursprungsbezeichnungen speziell bei Kobe Beef intensiv zu kontrollieren.

Dank Einsatz und Unterstützung der Österreichischen Wirtschaftskammer und verschiedenster Stellen der Europäischen Union konnte für die Marke Kobe Beef Austria eine Einigung erzielt werden. Wesentlich war dabei die Existenz der Marke vor Beginn der Verhandlungen, wodurch die Bedingungen für die Koexistenz der Marke und der geografischen Angabe erfüllt wurden. Zadrobilek darf damit die 2010 angemeldeten Marke „Kobe Beef Austria“ weiterhin unbegrenzt nutzen.

Genusswerkstatt am Bauernhof

Neben dem Abhof-Verkauf, bietet Gerhard Zadrobilek auf seinem Bauernhof ein spezielles Gourmeterlebnis. Im eigens adaptierten Stadl können bis zu 30 Gourmets bei Grill- und Kochworkshops selbst mit den feinen Produkten arbeiten. Tips und Unterstützung bekommen sie dabei von Haubenköchen wie **Hubert Wallner, Robert Letz, Joachim Gradwohl** oder **Lukas Kapeller**. Weinbegleitungen kommen von namhaften österreichischen Winzern.

Zu Kobe Beef aus Austria

Das reinrassige Wagyu Fleisch von „Kobe Beef Austria“ stammt zu 100 Prozent von Genetik aus der Präfektur Kobe ab. Die Zucht folgt seit 16 Jahren einem behutsamen und respektvollen Umgang mit den Tieren. Die derzeit über 50 Rinder verbringen die meiste Zeit auf der Weide, bei schlechter Witterung steht ihnen ein Laufstall zur Verfügung. Nur ca. sechs Tiere werden pro Jahr geschlachtet und ab Hof unter www.kobe-beef-austria.at vermarktet.

"Das Fleisch zeichnet sich durch eine gleichmäßige, intensive Marmorierung aus. Die Marmorierung entscheidet über die Qualität. Je höher, umso hochwertiger" so der Züchter. Diese Fettverteilung sorgt bei reinrassigem Kobe-Rind für den satten und vollen Geschmack. Durch die Zartheit und Saftigkeit können im Gegensatz zu anderen Rinderrassen viele Fleischteile am Grill und nicht im Topf als Siedefleisch landen. Dazu kommt, das Wagyu-Fleisch einen wesentlich höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren aufweist als andere Rinderrassen.

Über Gerhard Zadrobilek

Als Radprofi war es Gerhard Zadrobilek gewohnt, ganz vorne mitzuspielen. Er ist bis heute mit 19 Jahren der jüngste Sieger der Österreich-Rundfahrt und weltweit der einzige Radsportler, der ein Mountainbike und Straßenweltcuprennen gewann. Nach 14 Profijahren beendete er 1995 seine Karriere und gab sein Wissen und seine Lehren aus dem Profisport als Wirtschaftscoach weiter. Gleichzeitig widmete er sich dem Aufbau seiner Landwirtschaft, die er ebenso leidenschaftlich, ehrgeizig wie erfolgreich betreibt.

[mst]

Kobe Beef Austria {<https://www.kobe-beef-austria.at>}



© Kobe Beef

Dieser Lifestyle-Artikel ist am: 17. Nov 2022 erschienen und kann unter der URL:
http://www.life-style.at/Lifestyle//index.php?option=com_ls_news&Itemid=42&task=0&id=15009
online nachgelesen werden.