

Zadrobilek und Wiesbauer: So sieht eine gelungene Partnerschaft aus

Das Beste ist Gerhard Zadrobilek gerade gut genug. Daher setzt er auch auf Kooperationen mit fu?hrenden Experten – und la?sst seine Tiere von Erich Stiefsohn von Wiesbauer Gourmet fachma?nnisch zerlegen und fu?r den Verkauf vorbereiten.



Zwei die sich verstehen: Zadrobilek (li.) und Stiefsohn mit Cuts vom Kobe-Rind. © Beigestellt

Als **Gerhard Zadrobilek** vor mehr als 30 Jahren in der Landwirtschaft eingestiegen ist, war es für den damals noch aktiven Radrennfahrer ein scho?nes Hobby. Seinerzeit waren es noch **schottische Hochlandrinder** –, doch bald weckten die **Wagyu** sein Interesse. Und genauso wie beim Radfahren auch, war er auch mit den Wagyu der Erste. Als erster O?sterreicher fing Zadrobilek mit der Zucht der besonderen Fleischrinderrasse an!

Damals gelangten offiziell per Embryonen-Transfer original japanische

Tiere nach Europa. Heute wäre das undenkbar, Japan exportiert weder Eizellen noch Lebendvieh. Mittlerweile sogar von Brüssel bescheinigt, kann der heute 62 Jahre alte Gründer von „Kobe Beef Austria“ als einer der wenigen Österreicher seinen Kunden reinrassige Wagyu anbieten.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Gerhard Zadrobilek: Kobe Beef aus Österreich**
- **Geniale Partnerschaft mit Wiesbauer Gourmet**
- **Zadrobilek und Stiefsohn erklären: Warum Kobe Beef?**
- **Denver Cut aus dem Kobe Beef**
- **Teres Major aus dem Kobe Beef**
- **Vegas Cut aus dem Kobe Beef**

Gerhard Zadrobilek: Kobe Beef aus Österreich

50 Tiere sind es aktuell, die zunächst in Mutterkuhhaltung in der Wienerwald-Gemeinde Laab im Walde aufwachsen, ehe sie zu einem **Weidepartner** zur Aufzucht kommen. „Hier werden die Tiere zweieinhalb Jahre gefüttert und perfekt aufgezogen. Der Schlachthof ist dann etwa drei Kilometer entfernt“, erzählt Zadrobilek. Rund sechs Tiere werden pro Jahr geschlachtet und ab Hof unter www.kobe-beef-austria.at vermarktet.

Geniale Partnerschaft mit Wiesbauer Gourmet

„Ich will für meine Tiere das Beste – und selbstverständlich auch für mein Fleisch das Beste“, für den ehemaligen Leistungssportler gibt es hier keine Abstriche. Daher lässt er die Schlachtkörper auch direkt zu **Wiesbauer Gourmet** nach Reidling bringen, wo das Fleisch fachgerecht zerlegt und für den Verkauf gerichtet wird. Federführend hierfür ist Betriebsleiter und Prokurist Erich Stiefsohn. „Ich bin so dankbar über diese gelungene Partnerschaft“, ist Zadrobilek happy, „Erich nimmt sich der Sache an und ist bereit, Zeit und Ideen in die Produkte zu stecken.“

Das ist wirklich genial!" Auch Stiefsohn freut sich über den Austausch: „Wir lernen bei jedem Stück auch etwas und profitieren so für unsere gesamte Produktion.“

Zadrobilek und Stiefsohn erklären: Warum Kobe Beef?

Das rassetypische Fleisch ist extrem zart, saftig, dunkelrot und fa?ngt bei einer Marmorierung von Stufe 6 an. „Das ist wichtig“, sagen Zadrobilek und Stiefsohn unisono, „denn dieses Fett bringt das besondere Aroma und macht das Fleisch so saftig.“ Und so ko?nnen auch viele Teile fu?r den Griller oder zum Braten verwendet werden, die sonst im Burger oder in der Wurst landen wu?rden.

Vorausgesetzt natu?rlich, die fachma?nnische Zerlegung und kluge **Cuts**. Kobe-Fan Erich Stiefsohn hat fu?r Fleisch & Co drei spezielle Cuts ausgewa?hlt, die er vor allem fu?r Fleisch-Rassen wie Kobe oder auch fu?r Angus gerne auswa?hlt und empfehlen kann.

Denver Cut aus dem Kobe Beef

In Österreich ist der Begriff Denver Cut üblich. Die Franzosen verwenden den Begriff Persille und in den USA gibt es mit Underblade, Center Cut sowie Chuck Flap Edge Roast gleich mehrere Namen. Der Denver Cut wird aus dem **Kavaliersspitz** geschnitten und ist der größte Fleischteil, der hier zu finden ist. Dieser Cut zeichnet sich durch die drei bis vier Fetteinwachsungen aus. Das stark marmorierte Steak weist einen ausgeprägten Rindergeschmack auf. Erich Stiefsohn: „Oft wird in den großen Fleischbetrieben der Kavaliersspitz standardmäßig gleich durchtrennt. Wichtig beim Denver Cut ist es aber, dass man den Kavaliers- oder Kruspelspitz als Ganzes auslost und nicht beim Absetzen schon halbiert.“

Teres Major aus dem Kobe Beef

Der Teres Major ist einer der wenigen Steak-Cuts aus der Rinderschulter und mit seinem zarten, besonders aromatischen Fleisch (noch) ein echter Geheimtipp.

Der Muskel sitzt beim Rind auf der Innenseite des Schulterblattes und ist an der Bewegung der Beine beteiligt. Somit ist er insbesondere bei Weidetieren in dauerhafter Bewegung, kurzfaserig und somit besonders zart. Dieser Cut wird aus dem Deckel, der am Schulterblatt liegt, geschnitten und befindet sich direkt neben dem Vegas Cut. Der Teres Major wird auch Petite Tender, Metzgerstück oder flaches Filet genannt und ist der langliche Mittelteil. Es ist ein kleines, flaches Steak mit mäßiger Marmorierung und eignet sich zum Kurzbraten.

© Harald Platteter © Harald Platterer

Vegas Cut aus dem Kobe Beef

Dieser Cut wird auch dem Kavalierspitz/**Kruspelspitz** geschnitten und liegt unmittelbar neben dem Teres Major. Der Vegas Cut ist aus dem

flachen Teil, der auf dem Schulterblattknochen liegt und ist in der Form dem Flat Iron Steak ähnlich, nur kleiner. Erich Stiefsohn: „Beim Vegas Cut muss man darauf achten, dass die Sehne wirklich vollständig ausgelöst wird.“ Das Stück ist etwas bissfester als Filet, dafür saftiger und aromatischer.

Dieser Cut ist den USA sehr beliebt, es gab seinerzeit sogar Versuche der Oklahoma State University, diesen Cut patentieren zu lassen. Das Patent wurde natürlich nie erteilt, dennoch hat der Versuch das große Potenzial dieses Steaks deutlich gemacht.

Autorin: Tanja Braune

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

© Harald Platteter

<https://fleischundco.at/wp-content/uploads/2023/10/Zadrobilek-bei-Wiesbauer.mp4>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at