

Das Kobe-Rind aus der japanischen Prätektur Hyogo ist das teuerste und exklusiveste Hausrind der Welt. Die Art und Weise der Tierhaltung ist einzigartig.

Die Tiere werden mit einem besonderen Kraftfutter auf Basis von Getreide, Rüben und Kartoffeln gefüttert. Außerdem werden die Tiere täglich von ihrem Halter individuell ein bis zwei Stunden gründlich massiert. Durch diese Intensivbehandlung bildet sich eine sehr dünne Fettschicht, gleichzeitig wird das Fleisch von einem extrem feinen und gleichmäßigen Marmorierung durchzogen.

**Echtes Kobe-Beef**

Neben der sehr aufwändigen Zucht bestimmen auch die restriktiven Qualitätsmerkmale für echtes Kobe-Rind den Preis. Jährlich sollen nur etwa 4.000 Rinder dieser hohen Qualitätsmerkmale erfüllt werden. Und als echtes Kobe-Beef verkauft werden.

Kobe-Rind wird in der Regel nicht aus Japan ins Ausland exportiert. In Amerika, Australien und Europa angebotenes „Kobe-Beef“, „Wagyu-Beef“ oder Ähnliches, ist oft mindestens einmaltiger Alpung gewiss und Kräuter sowie die würzige Almluft und klares kaltes Quellwasser wirken sich positiv auf die chsen Fassen gekreuzt wurden.

*Der Tiroler Grauvieh-Almochs ist das Kobe-Rind der Alpen. Die Art und Weise der Tierhaltung ist einzigartig.*



**Gibt es nun Parallelen zum Tiroler Grauvieh-Almochs?**

Die Rasse und die Haltung der Grauvieh-Almochs ist mit mindestens einmaltiger Alpung gewiss und Kräuter sowie die würzige Almluft und klares kaltes Quellwasser wirken sich positiv auf die chsen Fassen gekreuzt wurden.

Sehen kann man diese Ochsen auch bei der kuisa, der zweiten Agrarwoche im Mai - 2. bis 3. Mai 2009 von 10.00 bis 16.00 Uhr im Agrarzentrum West. [www.kuisa.at](http://www.kuisa.at)

Gesundheit und Qualität der Tiere aus. Alle Ochsen werden garantiert mindestens einmal gealpt. Im Winter erhalten die Ochsen bestes Heu sowie eine spezielle Getreidemischung zum Fressen. Selbstverständlich werden die Ochsen auch mehrmals in der Woche gebürstet, dies kommt einer Massage gleich. Im Herbst, wenn die Tiere in die Stallungen kommen, erhalten sie sogar einen eigenen Haarschnitt, damit sie sich wirklich wohlfühlen. Restriktive Qualitätsmerkmale wie gesticherte Abstammungsdaten, laufendes Qualitätsmanagement und Qualitätskontrolle sind selbstverständlich. Jährlich gibt es etwas mehr als 300 Ochsen, welche diese Anforderungen erfüllen.

## Der Grauvieh-Almochs das Kobe-Rind der Alpen

**www.kuisa.at**  
10.00 - 16.00 Uhr • Agrarzentrum West  
MIT UNTERSTÜTZUNG VON

**Imst - 2. & 3. Mai 2009**  
**Grauvieh-Fest-Schau**

**Bullriding**  
Melken  
Spiel  
Show  
Musik  
Genuss  
Spannung  
Eintritt frei!

**kuisa**

**FUTTERBEARBEITUNG NACH MASS**

KUHN ist seit nunmehr 40 Jahren unbestrittener Marktführer bei Futtererntemaschinen. Die Scheibnmäher, Kreiselheuer und Schwader genießen weltweit einen ausgezeichneten Ruf dank ihrer hervorragenden Qualität, ihrer Leistungsfähigkeit, ihrer Zuverlässigkeit und ihrer Langlebigkeit.

Informieren Sie sich bei Ihrem Profiberater im Lagerhaus oder unter der Info Hotline 02262/71260-7331.

**Lagerhaus/Technik**  
[www.lagerhaus.at](http://www.lagerhaus.at)

**TECHNIK FÜR SIEGER**  
**KUHN**

*Werbung*