



## Neues Kobe-Steakhaus

**Widen, im Juli 2018.** Im neuen Japanischen Steakhaus «KOBÉ» in Widen kann das wohl exquisiteste Fleisch, das Kobe Beef, auf verschiedenste Arten verköstigt werden. Es ist das Fleisch mit perfekter Marmorierung und geringem Anteil gesättigter Fettsäuren – immer schmackhaft und zart.



Viele Mythen existieren rund um das Kobe Beef: Von Fütterung mit Bier und Sake, über Massagen, bis hin zur Beschallung der Rinder mit klassischer Musik. Was jedoch mit Sicherheit gesagt werden kann, ist, dass das Kobe Beef eines der exklusivsten und genussvollsten Lebensmittel darstellt. Und dies nicht ohne Grund, denkt man nur schon an die strengen Richtlinien, welche besagen, dass die Kobe Rinder von Geburt bis zur Schlachtung in der Präfektur Hyōgo leben müssen.

Erst seit 2004 ist der Import des Kobe Beefs nach Europa zugelassen und gerade einmal vier Schweizer sind offiziell für den Import durch die «Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association» registriert. Von diesen vier ist das sich in Widen befindende Restaurant im Hotel Hasenberg der einzig japanische Gastronomiebetrieb in der Schweiz, welcher erst seit Juli diesen Jahres sich das Kobe Beef durch diese Association importieren lässt. Alle zertifizierten Betriebe erhalten als Auszeichnung eine goldene Statue, welche



neuerdings auch im Hotel Hasenberg bewundert werden kann.

### **Neues Japanisches Steakhouse «KOBÉ»**



Speziell zum Geniessen dieses exquisiten Fleisches wurde im Hotel Hasenberg das Japanische Steakhouse «KOBÉ» eingerichtet. So fühlt sich der Gast gleich willkommen und kann durch die japanische Atmosphäre, welche durch verschiedenste Accessoires entsteht, einen Moment aus dem Alltag entfliehen. Besonders Speziell ist die japanische IRORI-Grillgrube, worauf die hochwertigen Kobe Beef Steaks auf Wunsch live grilliert werden - und dies praktisch rauchfrei.

Dieses System wurde vom Hotel Hasenberg extra neu entwickelt. So kann beim Vor- und Zubereiten zugeschaut und gelernt werden.

Das besondere des Kobe Beefs ist seine besonders mürbe Struktur und die exzellente Marmorierung mit feinen Fettäderchen. Es ist das am stärksten marmorierte Fleisch aller Rinderrassen und hat zudem den geringsten Anteil gesättigter Fettsäuren. Durch diese Eigenschaften schmeckt das Fleisch auf verschiedenste Arten hervorragend. Und so kann man es auch beim neuen Japanischen Steakhouse «KOBÉ» auf ganz unterschiedliche Weisen geniessen.

### **Drei besondere Zubereitungsarten**

So kann das Wagyu Beef mit weniger Fettanteil direkt am Tisch auf dem japanischen Kohlegrilltopf zubereitet werden. Perfekt für alle, welche die Gar Stufe des Fleisches selber bestimmen und auch das Tempo des Essen in den eigenen Händen haben wollen. Serviert wird das Gericht mit Miso Suppe, Reis und Gemüse. Der Preis für dieses Menü variiert je nach Fleischstück zwischen 42.50 CHF und 63.00 CHF.



Eine weitere Art, das Kobe Beef zu geniessen, ist mit der Zubereitungsart auf dem rauchfreien Kohlegrilltopf. Bei den Beilagen kann zwischen Salat, Miso Suppe, Gemüse, Reis und hausgebackenes Brot gewählt werden. So hat es für jeden Geschmack das Richtige dabei. Der Preis für das Menü Beef Quattro beträgt 89.00 CHF.



Ebenfalls kann das Kobe Beef nach der japanischen Kochart Sukiyaki verköstigt werden. Hierbei wird das Fleisch dünn geschnitten und zusammen mit Tofu, Frühlingszwiebeln, Chinakohl und Pilzen in einer hausgemachten Sauce geköchelt. Serviert das Gericht mit Nudeln oder Reis. Der Preis variiert je nach Art des Fleisches zwischen 79.00 CHF und 155.00 CHF.



#### **Weitere Variationen des Kobe Beefs**

Nebst diesen drei exklusiven und speziellen Zubereitungsarten, kann man das Kobe Beef auch in anderen unzähligen Varianten verköstigen: So kann das Fleisch auch als Sushi oder ganz traditionell als Steak am Stück genossen werden. Und natürlich ist das Küchenpersonal auch für spezielle Wünsche aufgeschlossen.



Kobe Beef Sushi 2x für 17.80 CHF



Kobe Beef am Stück 120g für 205 CHF??

**Ryokan, HASENBERG-USAGIYAMA**, Hasenbergstr. 74, 8967 Widen  
[www.hotel-hasenberg.ch](http://www.hotel-hasenberg.ch)

MEDIENKONTAKT

[Contcept Communication GmbH](#) Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Nathalie Klingler Telefon +41 (0)43 501 33 00 E-Mail: [nathalie.klingler@contcept.ch](mailto:nathalie.klingler@contcept.ch) [www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)