

← (<http://www.der-feinschmecker.de/magazin/edelfleisch-wagyu-beef.html>) Edelfleisch Wagyu Beef

Essen (essen)

12

2

August 20, 2015

Wellness für Wiederkäufer

Lange Zeit galt für das teuerste, zarteste, am feinsten marmorierte Rindfleisch der Welt eine einfache Regel: Kobe Beef gibt es nur in Japan. Wegen eines Ausfuhrverbots durfte kein lebendes Tier, aus dem diese Delikatesse hätte hergestellt werden können, kein Gramm Fleisch, ja, nicht ein einziges Spermium den Inselstaat verlassen. Noch heute gelangen nur streng begrenzte Kleinmengen ins Ausland, gerade genug für wenige Luxusrestaurants in Hongkong, Macau, Singapur und den USA. Aber wie können dann hierzulande Onlinehändler und ein paar Metzger Wagyu-Fleisch anbieten, neuerdings so- gar mit dem Hinweis „Made in Germany“? Denn Wagyu, das ist doch bloß ein anderes Wort für Kobe-Rind, oder?

In der Umgangssprache mag das stimmen, in einem strikteren, rechtlich verbindlichen Sinn trifft es nur zu einem kleinen Teil zu. Die Bezeichnung **Kobe Beef** bürgt nämlich außer für höchste Güte auch für einen bestimmten geografischen Ursprung: So darf nur Fleisch von Tieren der Rasse Tajima-gyu heißen, die im Bereich der Stadt Kobe geboren wurden und aufwuchsen; überdies muss es eine strenge Qualitätsprüfung bestanden haben. Wagyu hingegen bedeutet zunächst nichts weiter als japanisches (wa) Rind (gyu) und ist ein Sammelbegriff für vier Rinderrassen, die alle aus Japan stammen. Meist meint das Wort im Westen aber tatsächlich das japanische Schwarzvieh, das Tajima-gyu. Jedes Kobe-Rind ist also ein Wagyu, doch nur wenige Wagys sind Kobe-Rinder.



Auch in Deutschland gibt es mittlerweile einen Wagyu-Züchterverband mit 28 Mitgliedern. Deren Arbeit steckt noch in den Anfängen: Nur geschätzt 600 Tiere leben hier. Manche Züchter halten nur ein einziges Exemplar, manche immerhin schon ein paar Dutzend davon. Auf jedes geschlachtete Wagyu hierzulande kommen weit über 20 000 Rinder gängigerer Rassen.

Für die Aufzucht gibt es bislang noch keine verbindlichen Standards; ein Label, das feste Qualitätsmaßstäbe garantieren soll, ist aber schon in Planung. Das wichtigste Kriterium erfüllen die Rinder der Verbandsmitglieder schon jetzt: Sie sind reinrassige Wagys. Die meisten in Amerika, Australien und Kanada gezüchteten Tiere, die so bezeichnet werden, sind dagegen Kreuzungen der japanischen mit anderen, schneller wachsenden Rassen, etwa Angus oder Holstein. Mit reinrassigen Tieren allein wäre die rasch steigende Nachfrage nach dem begehrten Fleisch nicht zu bedienen, dafür gibt es außerhalb Japans noch immer viel zu wenig davon. Im Handel ist Fleisch der Kreuzungen an abschwächenden Namen wie „100 % Kobe Style“ oder „Wagyu-Style“ zu erkennen, die Verbandszüchter belächeln es als „Supermarkt-Wagyu“. Reinrassige Tiere tragen häufig den Zusatz „Fullblood“. Auf Japans bergigen Inseln sind Wiesen so rar, dass die Rinder ihr ganzes Leben im Stall verbringen müssen; ihre Artgenossen in Amerika und Australien grasen auf endlosem Weideland. Für die deutschen Wagys gibt es einen Mittelweg, zum Beispiel im Münsterland auf dem Hof von Reinhard Holtmann, einem der hiesigen Pioniere. „Ich wollte neben der Zucht meiner Jungbullen einfach noch etwas anderes machen“, erzählt er: „Ich habe hier große Weiden, und darauf sollten besondere Rinder stehen.“ 22 Tiere hat er nun schon, für die Zucht einige Kühe, für das Fleisch Ochsen. Die, erklärt er, „wachsen viel langsamer als Bullen, setzen mehr Fett an, haben feinfaseriges Fleisch,

und das ist genau die Qualität, die wir mit unseren Tieren erreichen wollen“.

Ein Biobetrieb ist Holtmanns Hof zwar nicht, davon gibt es im gesamten Verband nur zwei, „dafür kommen aber mindestens 80 Prozent des Futters aus eigenem Anbau, und die Tiere haben mehr Platz, als bei Bio vorgeschrieben ist“. Das perfekte Fleisch mit der intensiven Marmorierung erzielt der Landwirt vor allem durch eine besondere Endmast. „Da hat jeder so seine eigene Philosophie“, sagt Holtmann, „aber insgesamt ist das sehr ähnlich.“ Bei ihm besteht das nährstoffreiche Futter für die Phase vor der Schlachtung aus Weizen, Gras- und Maissilage mit Mineralstoffen, dazu kommt als Schmankerl Birtreber aus einer Münsteraner Okobrauerei: „Das beruhigt die Tiere und regt den Appetit an. Denn es ist wie bei uns – wenn man schon satt ist, geht immer noch eine Praline.“

Den gesamten Artikel gibt es in DER FEINSCHMECKER Ausgabe 07/2014 (<http://www.der-feinschmecker-shop.de/buecher-zeitschriften/zeitschriften/der-feinschmecker/der-feinschmecker-ausgabe-07-2014.html>).

Wer nun Appetit auf ein saftiges Wagyu Beef bekommen hat findet ein passendes Set im Der Feinschmecker Gourmet-Shop. (<http://www.der-feinschmecker-shop.de/delikatessen/fleisch-wurst/wagyu-kobe-style-beef-probiervpaket-ca-2-8kg.html?listtype=search&searchparam=wagyu>)

