

Edelfleisch für die Metzgertheke

Es gibt nur wenige Lebensmittel, die sich auch hierzulande einen Ruf als begehrte Luxusartikel erwerben konnten. Und das sogar bei Zeitgenossen, die nicht als Küchenchefs in sterngekrönten Restaurants arbeiten. Die Rede ist vom Wagyu-Rindfleisch, das in Japan als Kobe-Beef zu den Legenden der gehobenen Kulinarik zählt.

► **Fleisch vom Wagyu-Rind** ist etwas ganz Besonderes. Da dieses Edelprodukt aus Nippon weder als Fleisch noch als lebendes Tier und nicht einmal als Erbgutträger wie Embryos oder Spermia exportiert werden darf, war der Genuss lange Zeit jenen Gourmets überlassen, die den Weg nach Japan auf sich nahmen. Für das 100prozentige Original gilt das heute noch. Wer hier jedoch mit ein paar (sensorisch nicht wahrnehmbaren) Prozenten weniger zufrieden ist, findet inzwischen Alternativen für das Erlebnis der sagenumwobenen Zartheit der Fleischportion.

Nach Züchterfolgen in Neuseeland, Australien und den USA entsteht nach und nach auch in Deutschland eine kleine Herde der Tiere mit der besonders fein marmorierten Fleischstruktur.

Zu den Pionieren auf diesem Gebiet zählen Melanie und Reinhard Holtmann in Albachten bei Münster. Die Westfalen betreiben einen seit Generationen bestehenden Bauernhof mit Rinder- und Schweinemast. Die Idee, die japanische Edelrasse mit in das Programm aufzunehmen, kam dem Ehepaar bei einem Fernsehbericht über das Kobe-Beef. „Das hat uns einfach begeistert“, blicken die beiden zurück, „zumal wir immer schon nach einer exklusiven Erweiterung unserer Tierzucht suchten.“

Konventionelle Haltung reicht nicht

Doch der Weg zum Super-Rind war alles andere als einfach. „Die Tiere sind nicht leicht zu bekommen“, berichten sie. Allerdings gab es bereits einen Verband,



Das helle Fett ist charakteristisch für diese Rasse und als Geschmacksträger ausschlaggebend.

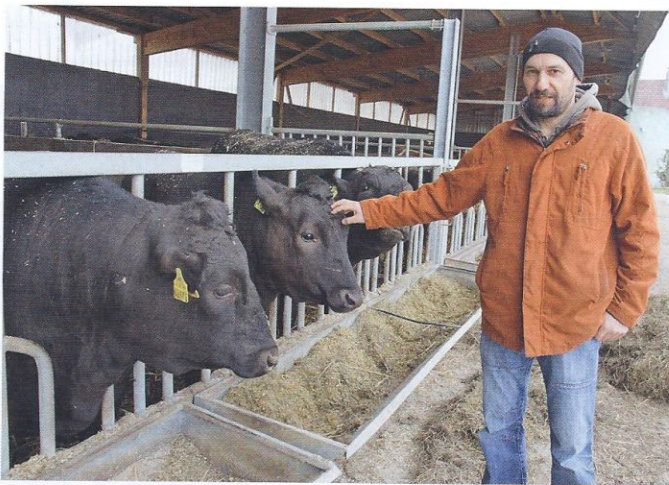
dessen Mitglieder sich über fachliche Fragen und Zuchtmethoden austauschen. „Wir haben auf diesem Weg Kontakte gesucht und gefunden“, sagt Reinhard Holtmann. Über aus den USA importierte Embryonen gelang der erste Schritt. Das Einsetzen in ein Träger-tier war nicht leicht. Es galt, zunächst einmal einen Veterinär ausfindig zu machen, der ausreichende Erfahrungen im Umgang mit diesem Prozess hatte. Schließlich liegen die Kosten für jeden reinrassigen Embryo im vierstelligen Bereich. „Solch einen Verlust kann man nicht oft verschmerzen“, gibt der Landwirt zu. Es gelang auf diesem Weg, Kälber auf die Welt zu bringen, deren Genetik die Voraussetzung für das „beste Rindfleisch der Welt“ in sich trägt. Um aus dem Kalb das Zartheits- und Geschmackspotenzial auf optimale Weise zu erhalten, reicht eine konventionelle Haltung nicht aus. „Wir setzen dafür auf die typischen Voraussetzungen der Bio-Produktion noch ein paar Anforderungen drauf“, erläutern die leidenschaftlichen Wagyu-Fans. Bis die Tiere ihr Schlachalter von drei bis vier Jahren erreicht haben, werden sie zunächst auf der Weide mit einigen Artgenossen gehalten, um dort ausreichend frische Nahrung und artgerechte Bewegung zu bekommen.

Alles für den Geschmack

Gemästet werden fast ausschließlich Ochsen. Die gutmütigen und beinahe handzahmen Tiere verbringen ihr Leben auf der Weide und im Stall, der eigens auf deren Bedürfnisse umgebaut wurde. Getreidefutter aus eigenem Anbau prägt die letzten Monate der Mast. Dazu haben die Tiere ständig Gelegenheit, per Schalter eine rotierende Bürste in Gang zu setzen, um sich eine wohltuende Massage zu gönnen. „Die Rinder lieben Musik und hören am liebsten Klassik oder Rockballaden“, so Melanie Holtmann. Dass sie in dem halbboffenen Stall auf einem Strohteppeck statt auf Spaltenbo-

Linktipp

www.wagyu-muensterland.de



Die Tiere von Reinhard Holtmann sind fast handzahn und an die Betreuung im Stall gewöhnt.



...s die Tiere ihr Schlachttier von drei bis vier Jahren erreicht haben, werden sie zunächst auf einer Weide gehalten.

...en stehen und das Trinkwasser im Winter angewärmt, trägt nicht zuletzt zum Wohlbefinden und zur besseren Verdauung des ausgewählten Futters bei. Auch ein Züchter aus der Münsteraner Bio-Brauerei Pinkus & Müller ist Teil der Spezialdiät.

...ank der regelmäßigen Massagen verteilt sich das intramuskuläre Fett noch besser und führt zu dem typischen butterig-nussigen Geschmack. Der fein verteilte Fettanteil sorgt zudem für eine Konsistenz, die nach entsprechender sorgfältiger Zubereitung buchstäblich auf der Zunge zergeht. Köche wie Tim Mälzer, der von einem Viertel bestellte, Fleischer und Japan-Kenner überzeugen sich vom Fleisch der Holtmannschen Zucht begeistert. „Wir sind in Deutschland noch am Anfang“, sagt der Züchter. Derzeit gibt es hier lediglich 400 Wagyu-Rinder, während in Neuseeland, den USA oder Australien schon größere Herden auf ihre Abnehmer im Top-Qualitätssegment warten.

Fett als Qualitätsmerkmal

...ischermeister Hans-Georg Gläser aus Willich (Niederrheinland) testete das Fleisch und bot das zerlegte



...hard Holtmann ist ein Pionier der Wagyu-Zucht in Deutschland. Hier gibt es derzeit lediglich 400 Wagyu-Rinder.

Mit Rohrbahn und Dachverstärkung!

2000 Anhänger
Jetzt auf über 50.000 qm
und über 500 Gebrauchsanhänger

Fördern Sie unseren kostenlosen Katalog an unter: www.woermann.eu

WÖRMANN
world of trailers

* Für alle Einsatzbereiche

THERMOKING

PARMA

Anhänger-Center Wörmann GmbH
Torstraße 29 · 85241 Hebertshausen b. Dachau
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9.00 - 18.00 h - Sa 9.00 - 14.00 h

www.woermann.eu
0 81 31 / 29 27 80

KITZINGER

Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9
24976 Handewitt
Telefon 0461 9 53 66
Telefax 0461 9 32 86
www.kitzinger-gmbh.de
info@kitzinger-gmbh.de

So wäscht man Kisten: Halle 8, Stand A02

HELIA SMOKER

Räucheröfen

geräuchert ofenfrisch direkt auf Ihren Tisch
Forelle 15 Min, Lachssteak 12 Min., Entenbrust 20 Min. ...

Elektrisches Profiräuchern - innovativ & traditionell - beste Räucherqualität durch Verwendung von reinen Holzspänen (Buche, Eiche, Fichte etc.). Überall einsetzbar da ohne Abluftstutzen. Heiß- und kaltgeräucherte Spezialitäten jeder Art: Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Wurst, Käse uvm.

Made in Germany seit 1983 - OSSA Räuchergeräte, Linnwiese 1A, 57299 Burbach
Telefon: 027 36-61 30, office@heliasmoker.de, www.heliasmoker.de

Wir stellen aus: IFFA · Halle 11.1 · Stand D 61

Clean Label Produkte für Ihren Erfolg

... UND ES SCHMECKT.

IFFA

Samstag, 4. Mai bis
Donnerstag, 9. Mai 2013
Frankfurt/Main,
Halle 4, Stand A81

LAY GEWÜRZE OHG
WÜRZ- & LEBENS-
MITTELECHNOLOGIE
Im oberen Waldig 2
D-98631 G.-Jülich
OT Querfurt
Tel: +49 (0)36944-221-0
Fax: +49 (0)36944-221-300
info@lay-gewuerze.de



Rainer Heck

Familie Holtmann hatte im Vorfeld der Schlachtung und Vermarktung ein eigenes Kühlhaus in Kooperation mit den zuständigen Veterinären auf dem Bauernhof bauen lassen.

Hinterviertel in verschiedensten Zuschnitten an. „Ein Erfolg“, lautet seine knappe Auskunft zu den ersten Erfahrungen, „vor allem die Edelteile waren schnell ausverkauft.“ Und das bei Preisen, die mindestens fünfmal so hoch sind wie bei Bioware. Allerdings ist Wagyu in jeder Hinsicht eine Klasse für sich – auch beim Fettgehalt. Wer die Besonderheit nicht kennt, neigt aufgrund der Optik zur spontanen Beurteilung: „Zu fett!“ Differenziert wird Wagyubeef in zwölf Marmorierungsstärken, wobei eins die geringste und zwölf die beste Marmorierungsstufe aufweist. „Die Einstu-



Rainer Heck

Die Marmorierung des Fleisches lässt die intramuskuläre Fettverteilung gut erkennen.

fung unserer Tiere liegt bisher immer bei einem Wert oberhalb von zehn“, freut sich der Halter aus dem Münsterland.

Im Vergleich zu anderen Rinderrassen hat das Wagyu-fleisch von reinrassigen Tieren einen bis zu 50 Prozent höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren und wirkt sich damit eher positiv auf den Blutfettspiegel der Kunden aus. Wegen seiner Zusammensetzung und Optik wird das hochpreisige Fleisch auch eine Spezialität für Liebhaber bleiben, sind Hans-Georg Gläser und Reinhard Holtmann überzeugt. Während Europäer eher die Edelteile wie Filet oder Roastbeef bestellen, schätzen japanische Kunden das Muskelfleisch der Bauch- und Rückenpartie. Mit Blick auf die große japanische Gemeinde rund um Düsseldorf ergeben sich gute Chancen, das ganze Tier zu vermarkten. Tipps zur Zubereitung oder die Option, einen geschulten Koch gleich mitzubuchen, wenn ein stilechtes Wagyu-Menü auf den Tisch kommen soll, runden das Angebot ab.

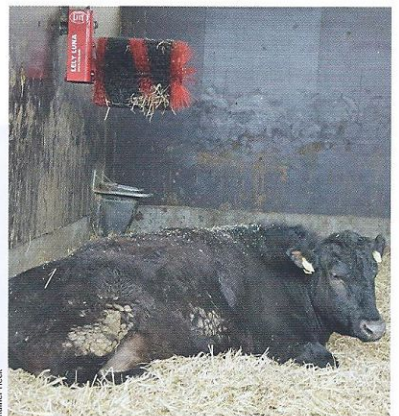
Die durchgehende Transparenz der Erzeugung wird von der Familie Holtmann garantiert. Kurze Wege zur Schlachtung und eine direkte Rückverfolgbarkeit liegen den Landwirten am Herzen.

Rainer Heck



Holtmann

Das für das Restaurant „Bullerei“ in Hamburg gelieferte Viertel war so groß, dass es ohne eine spontane Grobzerlegung nicht durch die Kühlraumtür passte.



Rainer Heck

Die bunte Bürste kann von den Tieren nach Belieben in Gang gesetzt werden, um eine zusätzliche Massage zu erhalten. Das wirkt sich auf die Fettverteilung im Fleisch aus.