

Westfälische Nachrichten

So., 11.09.2016

Bei der Wagyu-Auktion in Münster kommen die Tiere für über 20 000 Euro unter den Hammer

Die Show der Rindviecher



Angefeuert von Ringman und Auktionator (unten) werden auf einem Hof in Münster teure Wagyu-Rinder versteigert. Das Fleisch der Tiere wird für bis zu 250 Euro pro Kilogramm gehandelt. Foto: Wilfried Gerharz

Münster - Auf dem roten Teppich kommen die Stars auf die Bühne. Der eine oder andere ziert sich etwas. Doch wenn sie erst einmal oben stehen und alle Blicke auf sie gerichtet sind, dann benehmen sie sich auch wie Stars. Auch wenn sie eigentlich nur Rindviecher sind.

Von Marion Fenner

Denn auf der Bühne stehen Wagyu-Rinder, die bei der 2. Wagyu-Auktion auf dem Hof Holtmann in Münster-Albachten neue Besitzer finden sollen. Eine Rinderrasse, die aus Japan stammt und für die Liebhaber viel Geld bezahlen. Reinhard Holtmann züchtet diese Tiere seit einigen Jahren und hat im vergangenen Jahr zum ersten Mal in Europa diese besondere Rinderauktion auf seinem Hof organisiert. Interessenten aus aller Welt reisten an – und kauften. „In diesem Jahr sind sie wieder da. Das ist ein Zeichen dafür, das wir bei der Premiere alles richtig gemacht haben“, freut sich Holtmann.

Einige der neuen Besitzer seiner Rinder aus dem vergangenen Jahr habe er gegoogelt. „Da waren sehr prominente Menschen darunter, die im Internet auf Fotos mit hochrangigen Weltpolitikern posieren“, berichtet Holtmann und schweigt bezüglich der Namen. Nun waren sie alle wieder in Münster-Albachten und wollten neue Tiere aus Deutschland für ihre Herden erwerben.

Fotostrecke: Rinderauktion in Albachten

Über 40 Tiere waren im Angebot, viele aus Holtmanns Zucht und einige von befreundeten Landwirten. Bevor es auf den Laufsteg geht, kümmern sich sogenannte Fitter um die Tiere. Sie bringen die Rinder auf Hochglanz. Selbst das kleine Haarbüschel am Schwanzende erhält Locken. Dabei schauen die Bieter auf andere Details. Ihnen läuft das Wasser im Munde zusammen – sie wollen die Fleischqualität, die Wagyu-Rinder versprechen. Marmoriert und mit dem besonderen Zartheitsfaktor.

Entsprechende Zahlen dazu können der Schweizer Auktionator Andreas Aebi und die ihm zur Seite stehenden Wagyu-Experten, Jim Hoskens aus den USA und Hubertus Diers aus Altenberge, liefern – doch die verstehen wirklich nur Experten. Katalognummer eins kommt auf die Bühne. Es bleibt zu hoffen, dass sie beim Einlaufen nicht zur Seite geschaut hat, denn dort wird ein Kollege gerade im Ganzen am Spieß über dem Feuer gedreht, damit jeder weiß, warum dieses Fleisch auch schon einmal 250 Euro pro Kilogramm kostet.

Musumi Mikato ist sieben Monate alt und ein stattliches Kuhkalb. Ihre Mutter Mikato war die beste Zuchtkuh für Marmorierung und zur Auktion kommt ihre letzte Tochter. „Sie wird die Königin in ihrer Herde“, verspricht Aebi. Dann haben die „Ringmen“, die laut schreiend die Bieter anheizen, schon zu tun. Ein kaum sichtbares Nicken reicht und schon steigt das Gebot für das Kalb. Der Ringman hat das Publikum im Blick. Bei über 20 000 Euro wird es ruhiger. Dann schreit wieder ein Ringman und Aebi verkündet 22 000 zum ersten und zweiten. Noch einmal schreit ein Ringman: 23 000 Euro zum Dritten – verkauft.

Musumi Mikato räumt ihren Platz für das nächste Tier: Lady Hana, eine Kuh, die als Embryo aus den USA kam, von einer Leihmutter zur Welt gebracht wurde und in ihrer Heimat mit Takamichi einen prominenten Bruder hat. Der Auktionator spart nicht mit Superlativen: „Wenn der Vollbruder dieser Kuh ein Mensch wäre, wäre er der neue Präsident der Vereinigten Staaten.“ So angepriesen ist Lady Hana einem Wagyu-Fan 18 000 Euro wert.