

Wagyu Rindfleisch

☒ Das Fleisch des Kobe-Rindes wird stets mit zahlreichen Superlativen bedacht. Zu Recht, denn schließlich handelt es sich hierbei um das teuerste und exklusivste Hausrind weltweit, welches aus der japanischen Region Kobe stammt und nicht zuletzt aufgrund seiner besonderen Aufzucht bekannt geworden ist. Für Spitzenköche und Feinschmecker ein Inbegriff kulinarischen Luxus.

Das Fleisch des Kobe Rinds ist extrem zart, tief dunkelrot und von einer feinen Marmorierung durchzogen. Der Verkauf eines Tieres sichert dem Bauern ein Jahr lang sein finanzielles Auskommen. Hat das Rind die strengen Qualitätskontrollen durchlaufen, bringt der Verkauf für ein einzelnes Tier teilweise Beträge im sechsstelligen Bereich, dies schaffen pro Jahr im Durchschnitt nur rund 4000 Rinder.

In Deutschland liegt der Kilopreis zwischen 200 und 300 Euro, wobei es sich bei dem hier erhältlichen Fleisch um Nachzuchtungen handelt, da das Original Kobe Rind nicht aus Japan exportiert wird. In diesem Fall spricht man von der Rasse der Wagyu-Rinder. Diese Tiere werden in Australien, den USA und in Europa gezüchtet. Neben den Nachzuchtungen des Kobe Rindes gibt es auch Kreuzungen mit westlichen Rinderarten. Das Fleisch des Wagyu Rindes ist etwas günstiger als das Original, in Deutschland ist es für rund 150 Euro pro Kilo erhältlich.

Speziell und exklusiv

Stellt sich nun die berechtigte Frage, warum gerade dieses ☒ Fleisch so besonders ist. Das Geheimnis liegt in der Züchtung, die auf Grundlage einer speziellen Methode vollzogen und vorwiegend in Japan praktiziert wird. So wird den Rindern nur Kraftfutter bestehend aus Getreide, Rüben, Kartoffeln und Alfaalfa Keimlingen verabreicht. Es werden keine künstlichen

Wachstumshormone verwendet und zur Vorbeugung von Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz. Die Rinder werden in großzügig angelegten Gehegen freilaufend gehalten. Der Clou ist die tägliche Massage, die der Bauer jedem Rind zukommen lässt. Mit einem Spezialhandschuh wird das Tier zwei bis drei Stunden massiert und dabei gleichzeitig mit Reiswein besprüht. Mittels dieser Methode bildet das Rind eine Fettauflage, die für die Zartheit des Fleisches verantwortlich ist. Zusätzlich bekommen die Tiere Bier zum Trinken, an besonders schwülen Tagen können es durchaus bis zu zwei Flaschen pro Rind sein. Das Bier regt den Appetit an und sorgt dafür, dass die Tiere auch an besonders heißen Tagen ausreichend fressen.

Auf diese aufwändige und zugleich exklusive Weise wird jedes einzelne schwarze Kobe Rind behandelt. Den Bauern ist aus Zeitgründen jedoch nur eine Haltung von fünf bis maximal zehn Tieren möglich. Das Kobe Rind benötigt im Schnitt dreimal so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind bis es schlachtreif ist. Aufgrund dieser Spezialbehandlungen und des enormen Zeitaufwands rechtfertigt sich der Preis des Fleisches. Auch durch das geringe Angebot und die große Nachfrage wird der Preis zusätzlich in die Höhe getrieben.

Richtige Zubereitung

✘ Bei der Zubereitung des Fleisches muss sehr sorgfältig vorgegangen werden, denn sonst kann es passieren, dass man für rund 300 Euro eine Schuhsohle in der Pfanne hat, denn auch dieses edle Fleisch will richtig gebraten werden. Zu lange Garzeiten schaden der Konsistenz und dem Geschmack. Die Köche in Japan zelebrieren die Zubereitung regelrecht. Das Kobe Rind hat von allen Rindfleischsorten den geringsten Anteil an gesättigten Fettsäuren.

Nachzüchtungen

Wie eingangs bereits erwähnt, gibt es Nachzüchtungen des berühmten Kobe Rindes, die Wagyu Rinder genannt werden.

Natürlich wird auch hier auf eine spezielle Aufzucht Wert gelegt. Diese beginnt mit dem Einpflanzen des Wagyu Embryos, ein Embryo kostet bis zu 1000 Euro. Bis zur Schlachtreife benötigt das Rind mindestens drei Jahre. Die Kosten für die Spezialfütterung sind sehr hoch, wobei sich die Australier auf Korn- und Grasfütterung festgelegt haben, die Amerikaner hingegen bevorzugen die Maisfütterung.

Auch das Wagyu Fleisch ist wegen seiner Saftigkeit und der besonderen Zartheit bekannt, wobei die Japaner zusätzlich noch sehr viel Wert auf die Farbe des Fleisches legen.

Wagyu ist in Deutschland noch nicht richtig bekannt, wohingegen es in Metropolen wie London und New York ständig verfügbar ist und schon heute zu einer gesunden Fleischernährung gehört, vorausgesetzt das monatliche Budget bietet genügend Spielraum. In Deutschland ist das Fleisch in wenigen Feinkostgeschäften und im Internet erhältlich. Die Köche der Gourmetrestaurants verhalten sich aufgrund des hohen Preises noch sehr zurückhaltend. Von daher muss in Deutschland schon sehr gezielt danach gesucht werden.

Bei Otto Gourmet erhalten Sie Wagyu Fleisch der Morgan Ranch aus Nebraska, einem Vorreiter der Wagyu Züchtung. Das Rindfleisch reift 30 Tage vor dem Export und wird dann schockgefrostet, so das Sie das volle Aroma dieser besonderen Fleischart genießen können.

Die Bilder wurden uns freundlicherweise von Otto Gourmet zur Verfügung gestellt.