

DIE SPITZE DES FLEISCHBERGGS

Es gibt viele Mythen rund um das japanische Kobe Beef, das teuerste Rindfleisch der Welt – von täglichen Massagen bis Bierrationen in der Aufzucht. In Wahrheit ist das Leben der meisten Tiere eher trist: Liegen. Fressen. Verfetten.

FOTOS: ADOBE STOCK

Auf Wiesen rumlummeln, Bier saufen, sich mit Sake massieren lassen und von Beethovens 9. erberieseln lassen: Dieses Szenario ist kein weiterer Wellness-Trend, sondern der Alltag von Wagyu-Rindern aus der Hyogo-Präfektur in Japan. Zumindest so lange, bis die Tiere das Zeitliche segnen und ihr Fleisch die Feinschmeckerherzen weltweit höher schlagen lässt. Es schmilzt geradezu auf der Zunge. Wer einmal einen Blick auf die

Delikatesse in einer Metzgerei erhaschen konnte, erkennt den Unterschied zu herkömmlichem Rindfleisch sofort: Das Fleisch ist von dicken, weißen und verästelten Fettadern durchzogen, die den roten Fleischanteil teils sogar übersteigen. Der zweite Unterschied zeigt sich bei einem Blick auf den Preis: 400, 600, ja, gar sagenhafte 1200 Euro werden für das Kilogramm fällig. Zumindest, wenn es sich wirklich um das japanische Original

handelt und nicht um Wagyu-Fleisch aus anderen Ländern wie Australien, den USA oder auch Deutschland, wo die Rinder rasse inzwischen auch gezüchtet wird. Fälschlicherweise wird die Spezialität dann in Restaurants oft als „Kobe Beef“ deklariert und verkauft, was so falsch ist wie wenn ein paniertes Schweinerückensteak als „Wiener Schnitzel“ an den Gast gebracht wird, denn die Bezeichnung Kobe Beef ist geschützt und der japanischen Delikatesse vorbehalten. Aber was verbirgt genau sich dahinter?

Auch wenn Fleisch in Japan heute hohe Popularität besitzt, spielten die Produkte in der traditionellen Landesküche eine untergeordnete Rolle. Der Buddhismus untersagte das Töten von Tieren, ein erstes Verbot wurde bereits im 7. Jahrhundert erlassen. Hinzu kamen die japa-



nischen Gebirgszüge, die den Platz für Viehwirtschaft bis heute beschränken und Stallhaltung begünstigen. Rinder wurden lange als Arbeitsvieh eingesetzt, darunter auch das spezielle Tajima-Rind, benannt nach einer ehemaligen Provinz, in der die Tiere vorwiegend gehalten wurden. Auf den Speiseplan kamen die schwarzen, kräftigen Rinder deswegen erst Ende des 19. Jahrhunderts.

Außerhalb Japans wurde das Fleisch als Wa-Gyu (Japanisches Rind) bekannt. Häufig wurde die Ware auch als Kobe Beef bezeichnet, nach der japanischen Hafenstadt, die zuerst für den Handel mit dem Westen im Jahr 1868 geöffnet wurde. „Der japanische Fleischmarkt ist aber noch wesentlich komplexer“, erklärt Uwe Jerathe, Vorsitzender des Wagyu Verband Deutschland. Spezielle Züchter oder bestimmte Regionen („Omī Beef“, „Matsusaka Beef“, „Miyazaki Beef“) werden unterschieden. Es gibt in Japan auch einen Kälber- und Masttiermarkt, auf dem reinrassige Wagyu-Rinder und Kreuzungen gehandelt werden.

Gemeinsam haben Tiere dieser Rasse die Eigenschaft, viel Fett im Gewebe einzulagern. Um diese Marmorierung, das so genannte intramuskuläre Fett, dreht sich letztlich alles. Der Gehalt wird – neben anderen Qualitätsprüfungen wie Textur, Farbe von Fett oder Fleisch – sogar auf einer Skala von 1 bis 12 bewertet. „Die höchste Stufe erreichen nur wenige Prozent der Tiere“, weiß Uwe Jerathe. Hier komme die Rinder-Ayurveda ins Spiel, denn neben der Genetik soll die extravagante Verhaltenshaltung der Tiere dem hohen Fettgehalt zuträglich sein.

Eine mindestens fragwürdige Theorie, wie der Blick in eine deutsche Rinderzucht zeigt. Ludwig Maurer ist

gelernter Koch und betreibt unter anderem eine EU-zertifizierte Bio-Rinderzucht mit 60 Wagys in Bayern. „Wir arbeiten mit ganzjähriger Weide- und Mutterkuhhaltung und schlachten die Tiere erst nach fünf und nicht nach gut zwei Jahren wie in Japan. Ihr Fleisch ist dann auch fettdurchzogen, aber wir erreichen auf diesem Weg eine Marmorierungsstufe von 6 bis maximal 8. Mehr ist unter diesen Bedingungen nicht möglich“, sagt der Fleischexperte. Brauchen die Tiere also Bier, Massagen und Klassik, um die höchste Fettstufe zu erreichen? Oder gibt es eine näherliegende Erklärung?

Szenen, die in mancher Fernsehdokumentation zu sehen sind – klassische Musik im Stall und Rinder, die gierig an Bierflaschen nuckeln –, dürften für die Kamera inszeniert oder individuelle

Verfahren einzelner Züchter sein. Im Grunde sind die Mägen der Tiere auch nicht auf Alkohol ausgelegt. Biertreber, der als alkoholfreies, hochkalorisches Futtermittel eingesetzt wird, hat höchstwahrscheinlich die amüsante Legende der „Biermast“ befeuert und wird so am Leben gehalten. Mit Sake eingerieben und händisch gebürstet werden die Tiere angeblich nur in Einzelfällen, damit das Fell vor Auktionen glänzt, schließlich kommt ein Wagyu schon mal für sechsstelligen Beträge unter den Hammer. „Da bekommen Siegerkühe bei Wettbewerben auch Standing Ovation, das ist japanische Tradition“, erzählt Uwe Jerathe, „aber was in Japan mit der Rasse gemacht wird, passt nicht in unser Verständnis von Tierwohl.“

Strikte Stallhaltung und jahrelange Intensivmast sind nämlich vorwiegend für das hohe intramuskuläre Fett der Rinder verantwortlich. Das ist nur noch bedingt amüsant. Bildet japanisches Wagyu also vielleicht die Spitze unseres Fleischbergs, hergestellt unter ethisch fragwürdigen Bedingungen?

Benjamin Peifer, Sternekoch und Inhaber des Restaurants *Intense* in Kallstadt, verbindet jedenfalls ein zwiespältiges Verhältnis mit der Fleischdelikatesse. Der gebürtige Pfälzer bereiste mehrmals Japan, nicht zuletzt, weil ihn die Landesküche fasziniert und inspiriert. Er probierte eine große Zahl an Präfekturen und Labels des Fleisches. Sein Fazit: „Keine Frage, geschmacklich ist es das Non plus ultra. Wir haben japanisches Wagyu trotzdem von der Speisekarte gestrichen, denn es fühlte sich aufgrund der Haltungsbedingungen der Tiere dort für uns einfach nicht richtig an, das Produkt weiterhin zu verarbeiten.“

Hannes Finkbeiner ! ▷





Ist deutsches Wagyu das bessere Wagyu?

Fragen an Uwe Jerathe, Vorsitzender Wagyu Verband Deutschland e.V. und seit dem Jahr 2006 Züchter von 90 Wagyu-Rindern in Hessen



Jerathe: Ich kann zwar nicht für jeden deutschen Züchter sprechen, aber ich glaube, dass wir dem Tierwohl grundsätzlich näher sind als die Japaner. Doch, das kann ich mit Fug und Recht behaupten.

chefs!: *Wieviele Wagyu-Züchter gibt es derzeit in Deutschland?*

Jerathe: Wir sind im Verband eine Interessensgemeinschaft von rund 200 Mitgliedern, die sich zum Ziel gesetzt haben, die Wagyu-Zucht in Deutschland nach vorne zu bringen. Dazu würde ich nochmal 40 bis 50 Züchter hinzu addieren, die sich uns nicht angeschlossen haben. Diese grobe Schätzung sollte nah an die Wirklichkeit heranreichen.

chefs!: *Ist die Rasse, die es ja bis in die 90er Jahre des letzten Jahrhunderts nur in Japan gab, wirklich so außergewöhnlich?*

Jerathe: Ja, reinrassige Wagyu-Rinder, so genannte Fullblood Wagys, haben eine genetische Disposition, die unseren industriell gezogenen Rindern abhanden gekommen ist. Die Rasse bildet die berühmte Fleischmarmorierung aus. In einigen alten deutschen Rinderassen ist diese Eigenschaft noch leicht vorhanden, aber selbst Limousin- oder Charolais-Rinder haben so etwas nicht mehr. Sie werden auf Muskelmasse gezüchtet.

chefs!: *Sie waren selbst schon in Japan, in welchen wesentlichen Merkmalen unterscheidet sich die deutsche von der japanischen Zucht?*

Jerathe: Wir greifen hier auf die exakt gleiche genetische Disposition zurück. Alle unsere Fullblood Wagys sind auf dieselbe japanische Grundlage zurück-

„Ich glaube, dass wir hier in Deutschland dem Tierwohl näher sind als die Japaner. Doch, das kann ich mit Fug und Recht behaupten.“

Uwe Jerathe, Wagyu-Züchter in Hessen

zuführen. Japaner haben aber nicht so viel Platz zur Weidehaltung. Sie wollen den hohen Fettgehalt im Fleisch und gehen deshalb sehr stark in die Fütterung mit Substrat. In einem Kilo Fett wird schließlich mehr als doppelt so viel Energie gespeichert wie in einem Kilo Protein. Entsprechend müssen die



FOTOS: LUDWIG MAURER



Der wohl bekannteste Wagyu-Züchter in Deutschland ist Ludwig „Lucki“ Maurer. Der gelernte Koch und betreibt unter anderem eine EU-zertifizierte Bio-Rinderzucht mit 60 Wagys in Bayern: „Wir arbeiten mit ganzjähriger Weide- und Mutterkuhhaltung. Wir schlachten die Tiere erst nach fünf und nicht nach gut zwei Jahren wie in Japan. Das Fleisch ist dann auch fettdurchzogen, aber wir erreichen auf diesem Weg lediglich eine Marmorierungsstufe von 6 bis maximal 8.“ „Lucki“ Maurers Hof liegt in Schergengrüb bei 94371 Rattenberg, Ostbayern.

Tiere hochkalorisches Futter zu sich nehmen. Darauf sind die Mägen nur bedingt ausgelegt. Es sind Wiederkäuer, die im Grunde Raufutter brauchen.

chefs!: *Bier, Massagen, Klassik – was von den Gerüchten rund um japanisches Wagyu ist wahr und was Legende?*

Jerathe: Wegen der Platzprobleme sind Farmen in Japan oft kleiner. Tiere werden deswegen zwangsläufig in Stallhaltung gehalten und in gewissem Maße auch verhätschelt, weil der einzelne Züchter weniger Tiere hat. Da kann es schon sein, dass die Rinder hier und da Bier zum Trinken bekommen. Oder mit Klassik beschallt werden, was es übrigens auch in Deutschland vereinzelt gibt. Aber wie hier ist das auch in Japan kein Standard.

chefs!: *Erreicht ein japanisches Wagyu die höchste Marmorierungsstufe von BMS 12, dann übersteigt der Fett- den Fleischanteil – was gibt es bei der Zubereitung zu beachten?*

Jerathe: Wenn wir japanische Maßstäbe anlegen, dann erreichen wir mit unseren deutschen Wagys meistens einen so genannten Beef Marbling Score von 7 oder 8, der jedoch absolut ausreichend ist, wenn man ein richtig gutes, zartes Steak essen will. Mehr kann ein deutscher Magen nicht verdauen. Wer eine höhere Marmorierung wünscht, sollte sich mit der japanischen Küchenkultur beschäftigen; d.h. dann, kleinere Portionen des Fleisches in anderer Zubereitung.

Interview: Hannes Finkbeiner |



NEU 2020



- GEMÜSESCHNEIDER
- KUTTER
- KOMBIGERÄT

Der **Gemüseschneider** hat eine große Auswahl an Schneidescheiben mit hervorragenden Schnitteigenschaften.

Als **Kutter** hackt, mahlt, emulgiert oder knetet das Gerät alles im Handumdrehen.

Einzelne und als **Kombigerät** bieten die Geräte optimale Hygiene und garantierte Sicherheit.



www.dynamic-professional.de

