

WAGYU – Herstellung und Verbrauch in Deutschland



Wagyu – japanisches Rind – findet man nur selten in Deutschland. Feinschmecker wissen sofort, dass es sich um überaus zartes und qualitativ hervorragendes Fleisch handelt. Im Westen setzt man Wagyu oft mit Kobe-Beef gleich. Die Wagyu-Rasse besteht aus drei Hauptblutlinien, wobei jede ihre eigene individuelle Charakteristik besitzt. Die Herkunft dieser drei Stammbäume kann jeweils einer Region in Japan zugeordnet werden: Kobe, Ômi und Matsuzaka. In allen drei Regionen werden

Tajima-Rinder gezüchtet. Die meisten Wagyu Rinder sind schwarz, aber es gibt auch solche, mit rotem Haar, die Kochi- und Kumamoto-Linie (auf den Inseln Shikoku und Kyushu). Ihr Gewicht liegt je nach Geschlecht bei 600 kg bis zu 1000 kg. Es werden keine künstlichen Wachstumshormone verwendet, und zur Vorbeugung von Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz. Das Wagyu-Rind benötigt dadurch im Schnitt dreimal so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind, bis es schlachtreif ist. Die Qualität des Fleisches lässt sich auf vielerlei Arten definieren: Geschmack, Saftigkeit, Zusammensetzung, Farbe und Zartheit. Wagyu hat die besten Voraussetzungen, all diese Kriterien zu erfüllen.

Nur Tajima-Rinder höchster Qualität der Präfektur Hyogo (in der auch Kobe liegt) dürfen die gesetzlich geschützte Bezeichnung „Kobe-Beef“ tragen. Aus diesem Grund wird bei Wagyu-Fleisch oftmals der Begriff "Kobe-Style" eingesetzt, der die Assoziation zu "Kobe-Beef" aufrecht erhalten soll.

In Europa oder Deutschland wird man aber auch in den besten Gourmetrestaurants vergebens danach suchen, denn die Ausfuhr der Tajima-Rinder ist streng verboten. Fleisch von original in Kobe aufgewachsenen Rindern ist außerhalb von Japan so gut wie gar nicht zu bekommen. Von 770.000 Rindern in Japan insgesamt durften 2009 nur 3.066 geschlachtete als Kobe-Fleisch deklariert werden.

Laut der Legende hat der japanische Kaiser um die Jahrhundertwende bestimmt, dass kein Rind das Land verlassen und keines ins Land gebracht werden darf. So sollte das einheimische, japanische Rind von Vermischungen frei gehalten werden. Die heutige Population außerhalb Japans entstand aus Tieren, die zu wissenschaftlichen Zwecken Mitte der 90er Jahre in die USA exportiert wurden. In Australien, den USA und Kanada gibt es mittlerweile die größten Wagyuherden. Einige haben sich auf die Zucht, andere auf die Fleischproduktion konzentriert.

Die spezielle und aufwendige Behandlung hat auf jeden Fall ihren Preis, Kobe-Beef ist das teuerste Fleisch der Welt. In Japan zahlt man beim Metzger bis zu 5.000 YEN (ca. 44 EUR) für 100g Wagyu-Filet im Restaurant dementsprechend mehr. Im Ausland gibt es Nachzüchtungen und Kreuzungen von japanischen Wagyu-Rindern. Das in Europa angebotene Fleisch stammt meist aus Kreuzungen der vierten und fünften Generation und entspricht nur zu rund 95 % dem ursprünglichen Wagyu-Rind. Bisher kam das Fleisch meist aus den Neuseeland oder den USA auf die Tische deutscher Feinschmecker.

Dem Wagyu-Fleisch sagt man nach, es liefere das beste und gesündeste Fleisch der Welt, reich an ungesättigten Fettsäuren und zart im Geschmack. Besonders um das japanische Kobe-Rind ranken sich im Westen viele Geschichten. So gibt man den Rindern Reis-Wein zu

trinken, massiert sie zärtlich mit Bier und hängt sie zwei Monate vor der Schlachtung in Tücher, damit sich durch die Bewegungen der Tiere das Fett nicht anders verteilt, als gewünscht. Täglich zwei Stunden sollen die Tiere mit einer alkoholischen Mixtur massiert werden, diese soll dafür sorgen, dass das Fleisch später von einer feinen Marmorierung (intramuskuläres Fett) durchzogen ist. Oder ist das alles doch nur Legende?

Ziel aller Züchter ist es, das "beste" Rindfleisch der Welt als Delikatesse zu erzeugen. Um dieses Ergebnis zu bekommen, wird die genaue Fütterung und Haltung von jedem Züchter geheim gehalten. Aufgrund der zum Teil besonders aufwändigen Zuchtmethoden in und um Kobe können dort die Bauern nur kleine Herden halten. Allerdings haben sie dadurch keinen finanziellen Nachteil, denn bereits mit dem Verkauf eines Rindes ist normalerweise das Jahreseinkommen gesichert. Die Erzählungen über Biermassagen oder klassische Musikbeschallung gehören dagegen eher ins Reich der Mythen, die sich um die Wagyu ranken. Solche Aktionen werden höchstens gelegentlich von manchen Züchtern in Japan veranstaltet, um anwesende Journalisten oder Touristen zu beeindrucken. Der Wahrheit entspricht hingegen, dass bei einer ausgewogenen Fütterung und stressfreier Haltung hauptsächlich die genetische Beschaffenheit der Wagyu für die Marmorierung – und damit für den Geschmack – verantwortlich ist.

Das Wagyu wurde schon im 2. Jahrhundert nach Christus vom Festland nach Japan eingeführt. Die Tiere wurden über viele Jahrhunderte als reine Arbeitstiere gehalten. 1635 wurden die Rinderherden auf Geheiß des Shoguns geschlossen und es war der Bevölkerung verboten, Fleisch von Tieren zu essen, die vier Beine haben. Durch dieses restriktive Vorgehen blieben die Wagyu bis heute genetisch geschützt und entwickelten so ihre herausragenden Eigenschaften. Später war es nur dem Kaiser vorbehalten, das Fleisch zu essen, für das gewöhnliche Volk war es verboten. Um dem Kaiser das beste Fleisch zu bieten, wurden die Tiere täglich massiert und möglichst fett gemacht. Zudem wurden die Rinder nur mit dem besten Futter gefüttert und bekamen sogar warmes Bier zu trinken, damit sie noch mehr fraßen. Um das Tier schön zu präsentieren wurde es mit Sake (Reiswein) oder Bier eingerieben. Man glaubte, dass der Alkohol über die Haare in die Haut und das Muskelfleisch eindringt und so die Fleischqualität verbessert. Nachdem Kaiser Meiji (1867-1912) Japan zum Westen hin öffnete und das religiöse Verbot zum Verzehr von Fleisch und Milch aufhob, begann die Rinderzucht in Japan. Nach dem ersten Weltkrieg setzte die japanische Regierung ein neues Zuchtprogramm auf, das vor allem auf erhöhte Milch und Fleischqualität setzte. Es bestand der Ehrgeiz, die allerbesten Eigenschaften in einigen wenigen Rassen zu vereinen. Das daraus entstandene schwarze Wagyu ist wohl das berühmteste. Die Tiere kamen aus der Region um die japanische Stadt Kobe. In Japan wird also seit dem Beginn der Meiji-Periode vor ungefähr 130 Jahren Rindfleisch gegessen. Von einem verbreiteten Fleischkonsum kann in Japan erst in den letzten 30 Jahren gesprochen werden.

In Deutschland hat die Rinderhaltung insgesamt in den letzten Jahren ein wenig abgenommen (zwischen 2008 und 2010 Rückgang um 6,6 %). Die durchschnittliche Herdengröße beträgt etwa 73 Tiere. Trotzdem befinden sich unter den Züchtern inzwischen einige, die sich auf die Zucht des japanischen Wagyu spezialisiert haben. Die Herden sind aber sehr viel kleiner als bei anderen Rassen.

Beispielsweise die Familie Königsberger in Oberbayern, die neben Galloway-Rindern nun auch Wagyu-Rinder züchtet. Hier lebt auch der Wagyu-Zuchtstier Oshu. Er besitzt Herdbuchpapiere (Herdbuch A des Fleischrinder-Verbandes Bayern) und ist 100% Wagyu. Damit sich das Tier wohlfühlt, bekommt es regelmäßige Massagen und spezielles Futter auf Basis von Getreide, Rüben, Kartoffeln. Die genaue Fütterung wird von jedem Züchter geheim gehalten, wie ein Kochrezept! Oshu kam 2006 als Embryo aus Japan und wurde einem

Muttertier eingepflanzt. Familie Königsberger setzt dabei auf die widerstandsfähigen Galloway-Rinder als „Leihmütter“. Galloway-Rinder gibt es in Deutschland derzeit etwas mehr als 17.600, das sind 2,8 % aller Rinder (ausgenommen Milchkühe).

Die Virngrund Wagyu-Zucht hat momentan eine der größten reinrassigen Wagyu-Herden. Deren Tiere sind alle sogenannte Fullblood-Wagyu und somit zu 100 % reinrassig. Die Züchter konnten eine regionale Brauerei für das Projekt Wagyu-Zucht gewinnen. Sie erhalten Biernebenprodukte wie Bierhefe und füttern diese als Zusatz den Tieren, was im Wesentlichen der ursprünglichen japanischen Fütterungsmethodik entspricht. Bei den Rindern soll so der Appetit angeregt werden.

Die Schergengruber Wagyu-Zucht hat sich nun auf Bio-Wagyu spezialisiert und bietet Fleisch in zertifizierter Bio-Qualität an. Der Zuchtbulle Tango ist das zweite in Deutschland geborene Wagyu-Kalb das 100% Fullblood nachweisen kann. Er stammt von einer Familie, die als allererste in Deutschland Wagyu züchteten und mittlerweile die größte Herde haben.

Interessant ist auch die Holstein-Wagyu-Zucht, in der Nähe von Kiel. Bereits seit dem 16. Jahrhundert betreibt die Familie Marquardt Rinderzucht. Die Idee, Wagyu zu züchten, kam dem derzeitigen Hofbesitzer Rüdiger Marquardt bei einem Essen, das er ausrichtete. Was sollte er kochen? Alle Gäste waren Steakliebhaber und durch einen Bekannten, der mit einer Japanerin verheiratet war, lernte er japanisches Rindfleisch kennen. Warum also nicht die Tradition mit neuen Ideen beleben und selbst japanische Rinder züchten? Inzwischen leben dort etwa 13 reinrassige Wagyu-Rinder, in Zukunft sollen es mal 75 Tiere sein. Geschlachtet werden soll ab dem kommenden Jahr.

Hier werden die Tiere zwar nicht mit Bier massiert, aber es gibt automatisch funktionierende Massagebürsten, die den Rindern offensichtlich sehr angenehm sind. Neben gesundem Futter und artgerechter Haltung (die Tiere leben auf Stroh), werden die Rinder zusätzlich mit Musik beschallt. Britische Wissenschaftler haben herausgefunden, dass es tatsächlich bestimmte Musik gibt, die sich positiv auf Rinder auswirkt.

In Deutschland gibt es bisher nur wenige Adressen für Wagyu Beef, wie die renommierte Heinsberger Gourmetadresse OTTO GOURMET. Die drei Otto Brüder waren die ersten, die in Deutschland amerikanisches Wagyu-Beef verkauften und sind auch die ersten, die frisches Wagyu und Bio-Wagyu auf den deutschen Markt bringen. Im Angebot ist amerikanisches Wagyu-Fleisch des Züchters Dan Morgan aus Nebraska. Die Nachfrage nach japanischem Rindfleisch steigt stetig an, jährlich verbucht OTTO GOURMET einen Umsatzzuwachs von etwa 30 Prozent. Die Kunden kommen zum größten Teil (80 Prozent) aus der Gourmetgastronomie und auch japanische Restaurants bestellen ihr Wagyu hier.

Bei Gourmet Star und E-Steakhouse hingegen kommt das Wagyu aus Australien. Im Wolfsburger Ritz-Carlton beispielsweise steht das edle Fleisch seit etwas mehr als einem Jahr auf der Speisekarte. 109 Euro kostet das Filet; anderthalb Kilo pro Woche verarbeitet die Küche.

Die am meisten geschätzte Eigenschaft des Wagyu-Fleisches ist die Marmorierung. Dies ist ein Netzwerk von Fett, das durch das Fleisch läuft. Sie sorgt dafür, dass das Fleisch beim Braten zart bleibt – und was noch wichtiger ist, es gibt dem Fleisch viel Geschmack. Es ist ein großes Missverständnis, dass mageres Fleisch auch zarter ist. Das Gegenteil ist der Fall: während des Bratens schmelzen die Fette der Marmorierung und bilden eine Öl-artige Schicht um das Fleisch. Diese Schicht bindet die in Wasser löslichen Eiweiße, welche die meisten Duft- und Geschmacksstoffe besitzen. Die Marmorierung gibt dem Fleisch eine extra Portion Saftigkeit, weil sie die Feuchtigkeit, die während des Kochens verdunstet ersetzt. Darüber hinaus hat das Fleisch durch seinen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren einen sehr niedrigen Schmelzpunkt, weniger als 7°C, wodurch das Fleisch beim Verzehr zart auf der

Zunge schmilzt. In der Zubereitung eines Wagyu-Steaks sollte man aber aufgrund der Fleischeigenschaften ein wenig vorsichtig sein. Da die Schmelztemperatur so niedrig liegt, darf das Fleisch nicht zu lange gebraten werden!

Schließlich ist auch eine stressfreie Schlachtmethode für den Geschmack bestimmend, ebenso wie die Zeit, die das Fleisch braucht, um abzuhängen. Wagyu-Rindfleisch bekommt nach dem Schlachten, bei 1 Grad Celsius, mindestens 21 Tage Zeit zum Reifen. Das kommt dem Geschmack des Fleisches zugute.

In Deutschland hat sich vor einigen Jahren der Wagyu-Verband gegründet, der es sich zum Ziel gesetzt hat, Wagyu-Fleisch als Premiumprodukt in Deutschland zu etablieren. Mittlerweile sind dort rund 27 Wagyu-Züchter und Halter aus 15 Betrieben und 8 verschiedenen Bundesländern im Verband, die mit Herzblut die Zucht in Deutschland voranbringen wollen. Insgesamt gibt es derzeit etwa 200 bis 250 Fullblood-Zuchttiere. Innerhalb Deutschlands arbeiten viele der Züchter bereits zusammen, aber es besteht auch großes Interesse an einer Zusammenarbeit oder einem Austausch mit japanischen Züchtern.

Katrin Basalla, JETRO Berlin