



**TRANSGOURMET**

---

## **DAS JAPANISCHE WAGYU RIND**



Japanische Tradition trifft Gourmet-Küche bei Wagyu Rind Workshop. "Itadakimasu" Mit diesem Wort danken Japaner nicht nur dem Koch oder Bauern, sondern auch dem Tier für dessen Leben. Fleisch besitzt in Japan einen weit höheren Stellenwert als in Europa.

Diese Wertigkeit zeigt sich auch im Beruf des Master Butchers und der Behandlung der Ware. Während in Europa und den USA Steaks kaum zu groß sein können, legen Japaner Wert auf eher kleinere Stücke, die auch in geselligen Runden einfacher geteilt werden können. Gerade beim Wagyu Rind fängt die Sorgfalt bereits bei der Geburt an. Jeder Bauer muss ein Neugeborenes registrieren und einen Stammbaum bis zu den Großeltern in ein Zertifikat eintragen. Rinder bekommen außerdem eine 10-stellige Identifikationsnummer und es wird ein Nasenabdruck – vergleichbar mit dem menschlichen Fingerabdruck – angefertigt.

Dadurch ist auch für Kunden nachvollziehbar, woher das Tier stammt, wer dessen Eltern waren oder wo es geboren und geschlachtet wurde. Während das Füttern mit Bier und regelmäßige Massagen eher in die Kategorie Urban Legend fallen, trifft es zu, dass jedes Tier in einem eigenen „Zimmer“ lebt und gründlich umsorgt wird.

Die Tiere können dadurch nicht nur stressfrei, sondern im Vergleich zu Rindern in den USA, Europa oder Australien auch sehr lange leben. Dabei spielt das Alter des Tieres eine wichtige Rolle für den Geschmack des Fleisches. Fett setzt sich zunächst am Bauch an, „wandert“ anschließend Richtung Brust und unter die Haut. Erst wenn unter der Haut kein Fett mehr gespeichert werden kann, tritt die so typische Marmorierung ein. Sie macht das Fleisch nicht nur zart und schmackhaft, sondern auch gesund, da sich im Fett des Tieres wertvolle Omega 3 und 6 Fettsäuren befinden. In diesem Sinne verabschieden wir uns - nach dem Essen - traditionell japanisch. Gochisousana.

## **Daten & Fakten rund um das Wagyu Rind:**

### **Bezeichnung**

Wagyu heißt in der Übersetzung „Japanisches Rind“, Wa bedeutet „von Japan“ und Gyu bedeutet „Rind“, es ist weltweit der Inbegriff für ein sehr hochklassiges Rindfleisch, dessen erstklassige Marmorierung und ausgesuchter Geschmack eine Premium Qualität ergeben.

### **Fütterung**

Die Tiere werden in kleinen Herden von maximal 34 Tieren großgezogen. Bis zu 30 Monate werden sie alt, davon über 20 Monate mit Körnerfutter, das aus Reis, Mais und Sojabohnen besteht – die genaue Zusammensetzung des Futters bleibt in der Regel das Geheimnis des Züchters. Der Einsatz von Bier, Massagen und Musik in der Aufzucht der Tiere, gehört heute eher in den Bereich der Legende und wird zumindest nicht standardmäßig eingesetzt. Färsen sind bis zu einem Gewicht von 600 Kilo, Ochsen bis zu 1000 Kilo schwer.

### **Ursprung**

Diese Rasse stammt ursprünglich von Arbeitstieren ab, mit einem starkem intramuskulärem Fettgewebe. Man geht davon aus, dass die Tiere ein System entwickelt haben wie sie nachts oder in Ruhephasen möglichst schnell Fettreserven, die sie tagsüber verbrannt haben wieder aufbauen können.

### **Legendenbildung**

Zu Kaiserzeiten wurden die Tiere täglich massiert und mit bestem Futter gefüttert und bekamen warmes Bier. Ebenso wurde sie zur Präsentation mit Sake oder Bier eingerieben. Man glaubte, dass der Alkohol über die Haare und das Muskelfleisch eindringt und so die Qualität verbessert. Um die Jahrhundertwende verfügte der Kaiser, dass kein Rind das Land verlassen dürfe und keins ins Land gebracht werden dürfe. Soweit zum Mythos, den man für neugierige Journalisten und Besucher natürlich pflegt.

---