

Das Wagyu-Rind

Wagyu-Rinder stammen aus Japan. Das Wort „Wagyu“ heißt übersetzt „japanisches Rind“. Eigentlich gehören Wagyu der Familie der „Kobe-Rinder“ an. Dieser Name ist jedoch geschützt. Denn ihn dürfen nur Rinder tragen, die in der japanischen Region „Kobe“ geboren, aufgezogen und geschlachtet worden sind. Der Export von lebenden Kobe-Rindern, Embryonen und Samen aus Japan ist streng verboten.

Bis Anfang des 19. Jahrhunderts aß man in Japan überhaupt kein Fleisch. Die Rinder wurden ausschließlich als Arbeitskräfte eingesetzt. Nachdem Kaiser Meiji (1867 bis 1912) das religiöse Verbot zum Verzehr von Fleisch und Milch aufgehoben hatte, begann die Erfolgsgeschichte für das exklusive Rind. Tiere und Fleisch wurden aber weiterhin geschützt und durften nicht exportiert werden. Erst vor wenigen Wochen wurde das Exportverbot für Kobefleisch gelockert, sodass man nun auch in Deutschland Fleisch von Kobe-Rindern kaufen kann.

Die Wagyu-Population in den tibetischen Ländern der Welt stammt von Tieren ab, die zu wissenschaftlichen Zwecken Mitte der 90er Jahre in die USA exportiert wurden. Daher befinden sich heute die größten Wagyu-Rinderherden in den USA, in Australien und Kanada. Um Inzucht unter den wenigen vorhandenen „Puliblood“-Tieren zu vermeiden, bestehen viele Herden aus Kreuzungstieren zur Fleischproduktion. Letztere werden als „Purebred“-Tiere bezeichnet. „Puliblood“-Tiere verfügen über einen Stammbaum, den man bis zu ihren Urherden in Japan zurückverfolgen kann. (red)



Der amtierende Europameister unter den Wagyu-Rindern steht auf einer Weide im Vogelsberg.

Steffen Schäfer kennt seine Tiere von klein auf. Fotos: Gruppen

Erster Wagyu-Europasieger lebt im Vogelsberg

EXKLUSIVE TIERE Steffen Schäfer und Ulrike Kalb haben eine besondere Beziehung zur alten japanischen Rasse

Von Nina Graupner

ZELL. Kein Schweiß wagt auf den Weg zum Hof von Steffen Schäfer und Ulrike Kalb hin. Die Rinkhär, die zum Haus mit der Nummer 46 führt, ist schmal und unscheinbar. Und das, obwohl die Adresse zu einem der Top Stars in Europa führt. Denn der Hof in Zell beherrscht „Teruyamanski“, einen siebenjährigen Wagyu-Bullen, den erster ausgewachsener Europameister, seit es Wagyu in Europa gibt.

„Das Tier, das stolze 1000 Euro auf die Waage bringt, gehört zu einer sehr seltenen Rasse, die es erst seit neun Jahren in Deutschland gibt. Sie stammen aus Japan und gehört zu den teuersten und exklusivsten Hausrinderrassen der Welt. „Ein Kilogramm Fett kostet ab 200 Euro aufwärts“, erklärt Ulrike Kalb. Diese Kostbarkeit rührt daher, dass bei der Fleischung eines Wagyu nur 50 Prozent der Gesamtmasse verwendet werden können. Bei einem normalen Hausrind könne man rund 65 Prozent verwerten, erklärt Ulrike Kalb. Zudem werden ein Wagyu in Durchschnitt erst mit 36 Monaten ein Hausrind schon mit 14 bis 20 Monaten geschlachtet. „Das Fleisch schmeckt herrlich zart und nussig, weil Wagyu über die besondere Eigenschaft verfügen, keine Fettsäuren in ihrem Fleisch speichern zu können. Das Fett tritt dann beim Ersten schnell aus und lässt das Fleisch ganz zart werden“, sagt die Lebensgefährtin von Steffen Schäfer. „Noch dazu besitzt Wagyu-Fleisch im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 Prozent höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.“

Kalb und Schäfer haben aus dem Landwirtschafts- und Viehhandelsbetrieb, den Steffen Schäfer von seinen Eltern übernommen hat, einen der ersten Wagyu-Zuchtbetriebe in ganz Deutschland auf. Unter dem Firmennamen „Der Vogelsberger“ züchten sie seit 2008 die Tiere, die noch klassisch als Dreifünftaugler gelten. „Das heißt, das sie Fleisch und Milch liefern und als Arbeitstier genutzt werden können“, erklärt Steffen Schäfer, der jedes Tier per Hand aufzieht und somit zu jedem einzelnen ein ganz besonderes Verhältnis hat. Das zeigt sich besonders, als die beiden einen Bullen für den Transport zum Schlachthof vorbereiten. Sie separieren ihn im Stall und so wird er in einen kleinen Gang, der mit frischem Stroh ausgelegt ist, geleitet. Als das Tier bemerkt, dass es sich ohne die anderen um sich herum allein und noch dazu auf dem frischen Stroh befindet, macht es vor Freude einige Luftsprünge, wühlt sich mit der Nase in das frische Stroh und macht einen weiteren Freudsprung. Dann stupst Steffen Schäfer ihn ein wenig mit einem Gitter in Richtung Transporter und das stattdessen Tier tribt ganz entgegen in den Lkw. mit dem es an-

wand. „Am Ort der Schlachterei übermischt er noch bis zum nächsten Morgen in einem Richtig gemästeten Stall, so dass er keinen Stress empfindet“, sagt Steffen Schäfer. „Stress kann seine Tiere nicht mehr selbst schlachten. So ist es ihm viel zu sehr ans Herz gewachsen“, erklärt seine Lebensgefährtin. „24 Monate war auch der Bull, den er aktuell zum Schlachthof bringt, in seiner Obhut.“ Man muss eben gut mit dem Vieh umgehen. Und solange es lebt, soll es das Tier auch gut bei mir haben“, sagt Steffen Schäfer selbst.

Es ist ihm unangenehm, dass er viel Zeit mit seinen Tieren verbringt. Er kann ohne Worte mit ihnen kommunizieren und sie mit ihm. Das gewöhnliche Vertrauen zwischen ihm und seinen Tieren ist auch spürbar, wenn er zusammen mit ihnen auf der Weide steht. „Akyo“, der junge Nachwuchsdeckbulle etwa, hält nicht wie bei fremden Besuchern einen Sicherheitsabstand. Er geht unerschrocken auf Steffen Schäfer zu und lässt sich von ihm streicheln.

„Wir wollen die Qualität unseres Fleisches verbessern“, sagt Ulrike Kalb. So seien sie aber Angus-Rinder schließlich auf die Wagyu-Rinder gestoßen. „Als Landwirt muss man sich heute spezialisieren. Für uns ergab sich die Möglichkeit über ein Forschungsstipendium in Dresden Zugang zu einer begehrten Samenbank der Wagyu-Rinder zu bekommen und so wurde am 31. Januar 2007 ihr erster Wagyu-Bulle namens „Heraklid“ geboren. Mit ihm fing alles an“, erinnert sich Kalb und reicht ihm ein Brötchen durch das Gitter des Stalls. „Wagyu sind sehr zutrauliche Tiere, und die unsere mit Brötchen aus der Hand aufgezogen werden, sind so sehr ihrer Geburt an uns Menschen gewöhnt und von daher sehr zahm. Die Deckbullen sind zudem darauf ausgebildet, am Strick gehen zu können.“

Ulrike Kalb und Steffen Schäfer gehören zu den Gründern des im Jahr 2008 ins Leben gerufenen Wagyuverbands Deutschland. Kalb und Schäfer reisten in die USA. „Dort gibt es die größten Wagyu-Bestände außerhalb Japans und wir haben mit unserem Besuch erreicht, dass wir von den dortigen Verbänden hier in Europa und Deutsch-

land nun auch als Züchter anerkannt werden.“ Seither können Wagyu nun auch in Deutschland mit eigenem Rassefleisch geführt werden.

Wie auch bei anderen Fleischrinderrassen beruht die Zuchtarbeit bei Wagyu auf den Pfeilern der Zuchtplanung, Leistungsprüfung und Zuchtvererbung. Voraussetzungen zum Herbschneiden sind bei dieser Fleischrinderrasse regelmäßige Wägungen der Tiere, Küchung der Bullen und Bewertung der Kühe und Bullenmütter. Durch Teilnahme an Schauen und Auktoren möchte der Verband zusätzlich den Bekanntheitsgrad der Rasse national und international steigern.

Vier Mal in der Woche führt Ulrike Kalb zu verschiedenen Wochenmärkten nach Frankfurt. „Dort gibt es Kunden für das exklusive Wagyu-Fleisch. Außerdem beliefern wir unter anderem ein Burger-Restaurant und das Kempinsky-Hotel. Sie bestellten uns, was wir bereits eine hohe Fleischqualität haben“, sagt Kalb. Unter anderem gehört auch die Chefin der deutschen Hyundai-Niederlassung zu ihren Kunden. Sie habe gesagt, sie hätte noch nie besseres Wagyu Fleisch außerhalb Japans gegessen. Generell werde das Wagyu Fleisch nach dem Schlachten immer darauf bewertet, wie viel Fett es im Fleisch gespeichert hat. Je höher der Fettanteil in der Maserung, desto teurer ist das Fleisch“, erklärt sie und zeigt auf einem Rinderfleischstück auf das sogenannte Auge, das darüber Auskunft gibt, wie das Fleisch eingeteilt ist. „Hier haben wir ein Stück eines 38 Monate alten Ochsens, dessen Auge eine sich ist. Eingeteilt wird zwischen den Ziffern eins bis 12, also von eins (gar kein Fett) bis 12 (weiß). „Wir verkaufen jedoch kein Wagyu unter der Klasse sechs. Alles was darunter liegt, wird als normales Rindfleisch verkauft.“

Bei der Fleischherstellung und verarbeitung legen Schäfer und Kalb die Mesallate sehr hoch. Auf ihren Wissen wird nur natürlich gedüht, das heißt mit Mist und Gülle. „Generell gilt bei uns der Grundsatz, dass Regionalität ein Plusfaktor ist, als Bioproducte aus weit entfernten Ländern. Wir setzen keine

Tiermehl ein und halten unsere Tiere in offenen Ställen.“ Schäfer und Kalb packen sie aber deshalb nicht in Wäse. „Zweimal ist uns wegen eines technischen Defekts der Stall abgebrannt“, sagt Kalb. „Da mussten unsere Tiere bei Minus 15 Grad draußen auf der Weide stehen. Wir haben ihnen einen Keinen Unterlaken gegeben und frisches Stroh geteilt. Darauf haben sie dann sogar bei den kalten Temperaturen geliebt.“

„Das Fleisch der Tiere verarbeitet Kalb und Schäfer wieder nach alt hergebrachter Art, sie lassen es „abblaugen“. „Dahinter verbergt sich die schlichte Art der Trockenreifung“, sagt Ulrike Kalb. „Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist die älteste Verfahren der Fleischreife. Hierbei



Akyo wird der nächste Zuchtbulle auf dem Zeller Wagyu-Hof. Geboren fremden er ist aber noch ein bisschen schüchtern und bleibt lieber am Dinstock.

wird das Fleisch im Ofen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Die Dry Age Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks und der Zartheit des Fleisches.“

Online-Shop

Ab Mitte August werden Kalb und Schäfer ihr Fleisch auch über einen Online-Shop verkaufen. Neben dem Wagyu-Fleisch stellen sie auch noch Metzgerewaren aus herkömmlichem Schweine- und Rindfleisch her. „Woll wir in aus diesem Bereich stammen“, sagt Kalb. Doch ihre Spezialitäten wollen sie weiter fördern. Nun hinzu gekommen ist aus einer Schweizerin, die es bisher in Deutschland noch gar nicht gibt, die Berkshire-Schweine, eine englische Edelschweine-Rasse. Auch bei dieser Rasse gibt es eine japanische Linie, dessen markiertes Fleisch analog dem Kobe-Fleisch sehr geschätzt wird.

Wagyu-Rinder haben einen hohen Fettanteil im Körper, wie sich an diesen Bild erkennen lässt. Das Fett besteht jedoch aus einem hohen Anteil an ungesättigten