

Massage und ein Bier für das edle Rindvieh

Wagyu-Züchter tagen und kochen in Jungingen

Die deutschen Wagyu-Züchter haben sich am Wochenende in Jungingen getroffen, um sich auszutauschen über Zucht und Vermarktung der teuren japanischen Rinder, von denen es in Europa noch ganz wenige gibt.

TANJA MARQUARDT

Jungingen. Tom Criuse hat er schon bekocht und Nelson Mandela. Am Samstag nun zeigte Fernsehkoch Ludwig Maurer im Junginger Hotel „Post“ knapp 20 Rinderzüchtern des Wagyu-Verbandes Deutschland, wie man verhindert, dass aus einem einige hundert Euro teuren Stück Fleisch eine Schuhsohle wird.

Bis zu 300 Euro muss man in Deutschland für das Kilo Fleisch eines Wagyu-Rindes bezahlen. Damit kommt man aber noch billig weg. In Japan konnten einmalig 430 000 Euro für ein Kilo erzielt werden. Da wäre es doch schade, wenn ungenügende Köche diese Spezialität mit einem „Well-done“ ungenießbar machten. Maurer, der zum Team der Jolly Roger Cooking Gang des Kochs Stefan Marquard gehört, zelebrierte die Zubereitung dieser seltenen Spezialität, wie es sich gehört, japanisch. Was läge da näher, als das Fleisch als Sushi oder mit Ingwer, Zitronengras und Algensalat zu reichen?

Im japanischen Kobe, wo die Rinder ihre Heimat haben, werden die Tiere mit einem ganz besonderen Futter ernährt, das unter anderem Alfa Alfa, die wertvollste Pflanze der Welt, enthält. Sie bekommen täglich eine mehrstündige Massage mit einem Spezialhandschuh – und Bier zum Trinken. Das Ergebnis ist ein Fleisch, das Gourmets zum Schwärmen bringt. Das Spezielle ist eine feine Fettmarmorisierung, erklärt Tina Junck vom Junginger Vornagelhof. Dadurch ist der Geschmack einzigartig. Und weil das Fett ein Drittel mehr ungesättigte Fettsäuren enthält als das anderer Rinder, ist es noch nicht einmal ungesund, erfuhren die Besucher des Kochworkshops in der „Post“.

Sieben reinrassige Wagyus (was übersetzt „das japanische Vieh“ heißt) stehen seit einiger Zeit in Jungingen. Verglichen mit den rund 250 Angus-Rindern des Vornagelhofs scheint das wenig, tatsächlich gehört die Familie Junck aber schon zu den größeren Züchtern in

Deutschland. Die japanische Regierung hat ein striktes Exportverbot erlassen für lebende Tiere, Spermata und Embryonen – weshalb alle Tiere, die außerhalb Japans leben, die Nachfahren einiger weniger Tiere sind, die in den 70er-Jahren zu Forschungszwecken nach Washington und in den 90ern von einem Rinderzüchter in Kanada von der Insel gebracht wurden.

Das erfordert ein ausgeklügeltes Zuchtprogramm, um eine zu enge genetische Verwandtschaft der Tiere zu verhindern, erläuterte Martin Piecha, der das noch kleine Herdbuch der Wagyus führt. Der Zuchtberater des Verbandes führt derzeit Buch über acht Kühe, die im Herdbuch Baden-Württembergs registriert sind. Vermehrt werden Wagyus in Deutschland noch ausschließlich durch Embryonen-Transfer. Das



Wagyrind vom Vornagelhof. Archivbild

Embryo, das immerhin auch schon 1000 Euro wert ist, wird von einem Fleckvieh ausgetragen. So ist auch Familie Junck zu ihren drei Kälbern gekommen. Der Bulle aus Jungingen wurde schon als Samenspender eingesetzt und wird bald für Nachkommen dieser schönen, schwarzen Tiere sorgen.

„Wir werden die Wagyu als zweites Standbein züchten“, sagt Tina Junck. „In ein paar Jahren wird sich zeigen, ob wir gut genug sind, das Exportfleisch, das derzeit in Deutschland verkauft wird, vom Markt zu verdrängen.“ Noch aber kann man die Schlachtungen in Deutschland an einer Hand abzählen, erst einmal müssen Bestände aufgebaut werden. Anders als die Direktvermarktung vor Ort mit großen Mengen wird das Fleisch dieser Rinder dann als Nischenprodukt in die gehobene Gastronomie gehen. Und wenn es dann so weit sein wird, „kann man, wenn es preislich honoriert wird, auch überlegen, ob die Tiere auch hier eine tägliche Massage bekommen“, so Junck. Und ein Bier zum Feierabend.



Wagyu-Rindfleisch als Sushi oder mit Ingwer, Zitronengras und Algensalat: Familie Junck lässt sich's beim Workshop im Hotel „Post“ munden. Foto: Marquardt