

Gaumenkitzel inklusive

Champagner statt Gers-tensaft, Gucci-Schuhe statt Gummistiefel: In Heimkreit wurde jetzt ein edles Schlachtfest ge-feiert. Im Wackersberger Weiler stand der „Big-Beef-Day“ an – da kitzelte gar ein Sternekoch die Gaumen der erlesenen Gästeschar.

VON STEFFI BRENDEBACH

Wackersberg – Es war ihr großer Tag – und trotzdem machte sich bei Christine Müller-Gut ein wenig Trauer breit. „Musaki“ war eines ihrer ersten Wagyu-Rinder (wir berichteten). Nun, nach drei Jahren, war die Zeit des Abschieds gekommen. „Musaki“, den Müller-Gut täglich massiert hatte, bis ihre Hände geschwollen waren, wurde geschlachtet. Vom Ableben des Ochsens profitierten nun gut 100 handverlesene Gäste – allesamt Gastronomen und Münchner Feinschmecker. Sie kamen zum „Big-Beef-Day“ aufs Land.



Den Big-Beef-Day genossen (v. li.) die Köche Lucki Maurer, Tobias Jochim, Metzger Klaus Fischhaber und Rinderbesitzerin Christine Müller-Gut. FOTOS: STB (2)



Zeit, sich um die Besucher zu kümmern, hatte Müller-Gut genug, denn selbst kochen musste sie an diesem Tag nicht. Dafür war Tobias Jochim zuständig, Koch im Münchner „Mandarin Oriental“, „dem teuersten Restaurant Deutschlands“, so die Gastgeberin. Der zauberte eine Leberknödelsuppe aus dem Fleisch, dessen Kilopreis

bei bis zu 400 Euro liegen kann.

Jochim zur Seite stand Lucki Maurer, vor allem der Männerwelt bekannt vom Fernsehsender D-Max. Gemeinsam mit Kochkollegen Stefan Marquard steht er dann meist am Grill – und so durfte sein Lieblingsutensil auch in Wackersberg nicht fehlen. Maurer war übrigens

schon des Öfteren in Heimkreit unterwegs. Unter anderem, als er den „Bullen von Tölz“ kaufte, ein Wagyu-Rind aus dem Stall von Müller-Gut.

Doch was ist überhaupt das Tolle an dem Wagyu-Fleisch? Viel wurde erzählt über die feine Maserung und die gute Fetteinlage – „wer kein Fett will, ist alte Schule“, waren

sich die Köche einig. Doch wer es wirklich wissen will, muss das Schmankerl probieren. Einer, der es erst vor Kurzem testete, ist der Metzger Klaus Fischhaber: „So etwas Gutes habe ich noch nicht erlebt“, sagt der Gaißbacher. Er zerlegte „Musaki“ – und war beim „Big-Beef-Day“ etwas verwirrt ob der vielen französischen Fachbegriffe, aus der

Welt des Kochens, mit denen die Gästeschar um sich warf – „egal wie’s heißt, Hauptsache es ist gut“, so sein Kommentar bei der Verkostung.

Egal war es auch den friedlich nebenan grasenden Wagyu-Rindern, wer da gerade zu Besuch war. Ein Dutzend Tiere hat Müller-Gut noch. Wer von ihnen „Musaki“ nachfolgen wird, ist unklar.