

Kuh ist kostbar und köstlich

Es hatte ein schönes Leben auf dem Heimkredit-Hof und ein außergewöhnlich langes: Jetzt wurde wohl zum ersten Mal in Deutschland ein weibliches Wagyu-Rind geschlachtet. Die Rasse, von der die japanischen Kobe-Rinder stammen – eine teure Delikatesse.

VON JENS HENDRYK DÄSSLER

Wackersberg – Christine Müller-Guth ist Diplom-Kauffrau und Landwirtin. Sie wuchs auf dem elterlichen Heimkredit-Hof in Wackersberg auf, bekam drei Kinder. Um ihre beiden Berufe zu verbinden, begann sie die teuren und extrem seltenen Wagyu-Rinder zu züchten und ihr Fleisch zu vermarkten. Damit gehört sie zu einem guten Dutzend Wagyu-Züchter in Deutschland. „Natürlich schlachtet man ein weibliches Tier möglichst nicht, weil es ja für den Nachwuchs zuständig ist“, sagt Müller-Guth.

Doch das Rind, das jetzt in Lenggries sein Leben aushauchte, hatte nach dreieinhalb Jahren Zucht die perfekte Größe, um geschlachtet zu werden. Einige Monate vor dem Termin wird damit begonnen, das Tier zu massieren und zusätzlich mit einigen Flaschen Bier pro Tag zu füttern. „Natürlich baut man eine enge Beziehung zu dem Tier auf“, so Müller-Guth.



Feines Fleisch: Der Lenggrieser Metzgermeister Karl Weber mit dem, was vom Wagyu-Rind übrig blieb: Über 600 Kilo wog die lebende Kuh, rund 200 Kilogramm Fleisch gehen schließlich in den Verkauf – allerdings nicht in seinem Geschäft. AP

Den Namen will sie nicht verlieren. „Wir wissen ja, dass es gezüchtet wird, um geschlachtet zu werden“, sagt die 50-jährige. Sein Leben lang wurde die Kuh umsorgt und mit feinstem Futter ernährt. An einem Sonntag im November kam der Lenggrieser Metzger Karl Weber, um das Tier lohnzuschlachten. Dabei erledigt der Metzger die Arbeit und liefert das gereifte Fleisch nach einigen Wochen zurück auf den Hof.

„Das Tier hat schon ordentlich Bier ins Futter bekommen und war sehr entspannt, als es Sonntagabend abgeholt wurde“, so Müller-Guth.

Das Rind kam beim Metzger in einen Stall, um sich völlig zu beruhigen. „Es ist wichtig, dass es vor dem Schlachten nicht gestresst ist“, sagt Weber. Zusammen mit seinem Vater Josef (64) schlachtet er wöchentlich. Ist man aufgeregt, wenn man es mit so einem erlesenen und teuren

Tier zu tun hat? „Wir lieben unseren Beruf und schlachten immer gemeinsam, da sitzt je-

Heizöl

jetzt günstig!

Rufen Sie gleich an!



Raiffeisen-Lagerhaus

Wallgau-Krün eG

Telefon 0 88 25 / 92 92 40

der Handgriff und wir verstehen uns blind“, sagt Weber. Es sei beiden wichtig, sorgfältig und sauber zu arbeiten – „bei einem Wagyu genauso wie bei einem anderen Rind“, erklärt der 37-jährige.

Geliefert wird das Fleisch quer durchs Land. „Ich habe auch einen Kleierorthopäden aus Hamburg, der es kaum erwarten kann, das Fleisch zu bekommen“, sagt Müller-Guth. Zwischen 70 (Schulter) und 210 Euro (Filet) kostet

das Fleisch pro Kilo. „Man muss es unbedingt zubereiten können, sonst bekommt man auch ein Wagyu zäh“, so Müller-Guth.

Dass bei dieser Schlachtung besonders hochwertiges Fleisch herauskommt wird, das eine perfekte Marmorierung besitzt, hat Müller-Guth schriftlich. Das Pfizer-Institut in den USA hat anhand einer Zellprobe eine Prognose gegeben, wie gut die genetische Qualität des Tiers ist – und die Fleisch-Qualität. Es gehört zu den besten 30 Prozent der Rinder, die dort jemals untersucht wurden. „Wir lassen dort alle unsere Wagyu testen“, sagt die Landwirtin. Begonnen hat sie ihre Zucht übrigens mit reinrassigen Embryonen, die bayerische Kühe ausgetragen haben. Denn lebende Tiere dürfen Japan – die Heimat der Kobe-Rinder – auf keinen Fall verlassen. Es drohen schwere Strafen. Gerade deshalb sind die weiblichen Tiere von großer Wichtigkeit – und werden möglichst lange nicht geschlachtet. Aus Japan herausgenommen waren die Embryonen, als Proben in Amerika untersucht wurden.

Herkunft

Auch das Kobe-Rind ist ein Wagyu-Rind – es hat seinen Namen von seinem japanischen Herkunftsort – der Name ist geschützt. Deshalb dürfen die Wagyu-Rinder in Wackersberg nicht „Kobe-Rinder“ heißen. Wagyu-Rind bedeutet „japanisches Rind“.