

Nr. 18 02/2011

ECKART WITZIGMANN

# aperitivo

DAS KULINARISCHE ESSPAPIER

Drei Köche und  
die **Topinambur**

**Wagyu-Rind**  
aus Bayern

**Garnelen**  
vom Flachland

**Portwein**  
aus der Schweiz

**Buddha's Hand**  
– mehr als Zitrone

**Zu Gast bei**  
Fritz Schilling  
Alain Weissgerber



Interview mit **Senta Berger** • **ApfelSherry** aus der Rhön  
**Bucheckernöl** aus der Steiermark • **Neuer Käse** aus Bayern

**Genial einfach: wunderbare Gerichte von**

**Gingi Peez-Petz**

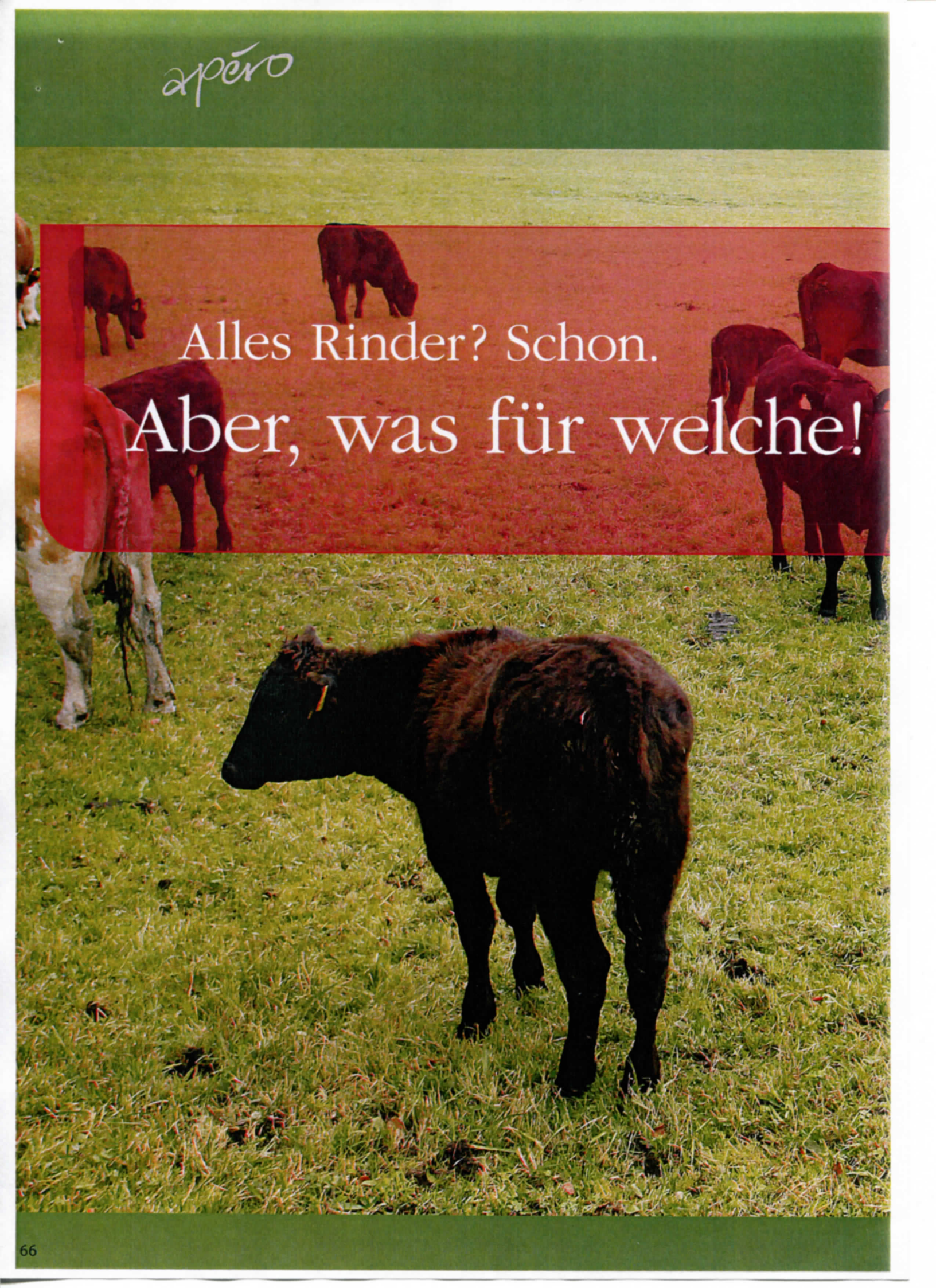
**Andreas Hillejan**

**Urs Messerli**





apéro



Alles Rinder? Schon.  
Aber, was für welche!



Das ist die Geschichte einer außergewöhnlichen Frau, die mit reinrassigen Wagyu-Rindern in Bayern ein mutiges Experiment startete – mit Erfolg.



Manchmal muss man einfach ein Wagnis eingehen, ins Ungewisse springen, ohne zu wissen, wo und wie man landet. Christine Müller-Gut ist gesprungen. 2007 – damals begann sie im bayerischen Wackersberg als Erste überhaupt (nicht nur als erste Frau!) in Deutschland, Wagyu-Rinder zu züchten. Rinder, die als Besonderheit genau dasselbe Erbgut wie die berühmten japanischen Kobe-Rinder besitzen. »Eine absolute Ausnahmerasse«, schwärmt die 48-Jährige heute über ihre Herde. Doch der Weg dahin war schon häufig mehr als steinig.

»Ein irrsinniges Glück«, so beschreibt Christine Müller-Gut den 11. Mai 2009. Es war ein Sonntag. Muttertag. Und der Tag, an dem ihre ersten zwei Wagyu-Kälber geboren wurden. »Beide weiblich. Das war ein absolutes Geschenk. An diesem Tag ist meine Zucht richtig zum Leben erwacht.«

Diesem bedeutsamen Ereignis gingen jedoch mehr als zwei sehr anstrengende und aufregende Jahre voraus. »Indirekt wurde der Grundstein für diese Entscheidung noch viel früher gelegt«, erinnert sich die Züchterin. Das 30 Hektar große Gut Heimkreit bei Bad Tölz ist seit 1962 in Familienbesitz. Früher lediglich als reiner Milchbetrieb, dann als Zuchtbetrieb für Rinder. »Die Fleischpreise gingen jedoch immer weiter nach unten, die Kosten dagegen rauf. Wir brauchten die Rinder aber

auch zum Abgrasen der Weiden.« Dazu kam noch, dass die studierte Betriebswirtin den Spagat zwischen Beruf, dem Hof und ihren drei Kindern meistern musste. »Mein größter Wunsch war es immer, ausschließlich von diesem Betrieb leben zu können. Zu Hause und damit bei meinen Kindern zu sein.« Den ersten Schritt in diese Richtung legte Christine Müller-Gut vor knapp neun Jahren, als sie mit einer Fohlenaufzucht begann. Ein paar Rinder blieben jedoch, da sie für das Weidemanagement wichtig sind. »Wenn zwischen den Pferden auch ein paar Rinder über die Flächen laufen, ist der Boden besser«, erklärt die Expertin. Dass diese Fleckvieh-Rinder irgendwann einmal noch einem anderen Zweck dienen würden, wusste sie damals noch nicht.

»Mir war immer klar, dass ich noch ein zweites Standbein brauchte«, sagt sie. »Aber erst ein Freund von mir brachte mich auf die Idee, Wagyu zu züchten.« Bei einem gemütlichen Abendessen vor vier Jahren erzählte er der begeisterungsfähigen Frau von den besonderen Tajima-Rindern, die in Japan aus der Region Kobe stammen und dort als hochpreisige Delikatesse gelten. Ein Kilo Kobe-Rind kostet dort zwischen 400 und 600 Euro. Außerhalb des ostasiatischen Staates dürfen diese Rinder nur als Wagyu bezeichnet werden, da der Name Kobe-Rind von den Japanern geschützt ist. >>

*Sie ist ein großes Risiko eingegangen – und hat gewonnen: Vor fünf Jahren begann Christine Müller-Gut als Erste in Deutschland mit der Zucht von Wagyu-Rindern. »Eine tolle Rasse und ein absolutes Spitzenprodukt, das seinesgleichen suchen muss«, schwärmt die 48-Jährige von ihrer Herde*







»Feiner geht es gar nicht«, beurteilt Sternekoch Tobias Jochim mit Kennerblick das Wagyu-Fleisch und stuft es auf der Marbelingstufe mit der Note 8 ein. Eine besondere Qualität, die das Ergebnis von viel Zeit und Arbeit ist. »Aber es hat sich gelohnt«, sagt die Züchterin Christine Müller-Gut stolz



»An diesem Abend dachte ich nur, schau'n wir mal.« Doch der Gedanke ließ sie nicht los. Im null Komma nichts hatte sich Christine Müller-Gut einen ausreichenden Überblick im Internet verschafft. »Zu diesem Zeitpunkt gab es in Deutschland noch kein einziges Wagyu-Rind. Zugegeben, allein schon die Tatsache, hier die Erste und damit ganz vorne dabei zu sein, reizte mich sehr«, sagt sie mit Begeisterung. In Holland und Belgien war man damals mit der Zucht schon einen Schritt weiter. Der belgische Züchter Wim Classen schien ihr sehr kompetent, und so rief sie ihn an, um von ihm mehr über das Thema Wagyu-Zucht zu erfahren. »Aber er ließ mich relativ links liegen«, meint sie kopfschüttelnd. »Über das Telefon war das alles auch sehr mühsam. Nach mehr als zehn unbefriedigenden Anrufen fertigte er mich mit einem: »Dann müssen Sie halt mal vorbeikommen«, ab. Wahrscheinlich dachte er, damit sei er mich los«, grinst die patente Frau. Weit gefehlt. Vier Wochen später stand Christine Müller-Gut vor seiner Tür. Und von ihm kaufte sie 2007 ihre ersten Wagyu-Embryonen, weitere von einem holländischen Züchter. Pro Embryo zahlte sie damals 1.100 Euro.

Diese Embryonen setzte die Züchterin in ihre Fleckvieh-Kühe, die sie ja noch besaß, ein. Die Ausbeute war jedoch gering. Lediglich die Hälfte der Embryonen wuchs zu Kälbern heran. »Aber immerhin waren zwei

von ihnen weiblich, und das war mein großes Glück. Denn damit konnte ich meine erste eigene, reinrassige Generation heranziehen«, erzählt sie ebenso stolz wie erleichtert.

Doch mit der Geburt der ersten Kälber war Christine noch lange nicht am Ziel. »Eigentlich fingen die Herausforderungen damit erst richtig an«, meint sie heute bei dem Gedanken an die vielen Hürden, die sie überwinden musste. »Die Aufzucht der Wagyu-Kälber ist wesentlich intensiver als beispielsweise bei Fleckvieh. Die Kälber sind 10 bis 15 Kilo leichter, kleiner und wesentlich zierlicher. Bei der ersten Generation war das noch einfacher, da die Mutter ja eine Fleckvieh-Kuh mit einem großen Euter war und diese auch ihre Kinder mit Milch versorgte. Aber Wagyu-Kühe haben ein kleines Euter und somit sehr wenig Milch. Bei meiner ersten eigenen Generation war das jetzt schon schwierig. Ich musste früh mit dem Zufüttern beginnen, habe die Kälber dann auch teilweise bei der Fleckvieh-Kuh saugen lassen. Aber das war nicht ideal. Da muss ich mir für die nächste Generation etwas einfallen lassen.«

Sobald die Tiere groß genug sind, wird die Fütterung wieder einfacher. »Ich gebe ihnen Gras, trockene Heu, Mais und Zuckerrüben – und natürlich nach japanischem Vorbild in regelmäßigen Abständen Hopfer



oder Bier. Silage ist für sie aber tabu, die wäre viel zu eiweißreich. Wagyu-Rinder brauchen eiweißarmes und kohlenhydratreiches Futter. Das ist Voraussetzung für die optimale Fleischqualität.« Gerade für dieses hocharomatische und mit feinen Fettäderchen marmorierte Fleisch ist das Wagyu- bzw. Kobe-Rind weltberühmt. In Japan werden die Rinder regelmäßig massiert, damit die Muskeln noch lockerer, länger und geschmeidiger werden und das Fleisch dadurch noch zarter. »Da ich ja keine Erfahrungswerte hatte und nichts falsch machen wollte, hat mir ein Krankengymnast gezeigt, wie ich massieren soll.« So gerüstet, machte sie sich ans Werk. Drei Monate vor der ersten Schlachtung im September 2010 massierte Christine Müller-Gut einen Ochsen dreimal pro Woche, jeweils 20 Minuten. »Das waren Schmerzen in den Fingern«, erzählt sie und reibt sich dabei unbewusst über die Hände. »Aber ich habe mir zu helfen gewusst und mir ein Nudelholz geschnappt. Das ging wunderbar«, sagt sie nun mit einem Lächeln.

Beim zweiten Schlacht tier, einem »Bruder« des ersten, massierte sie nicht mehr. »Meine Überlegung dabei: Die Kobe-Rinder in Japan stehen meistens im Stall und haben somit kaum Bewegung. Meine Tiere jedoch sind ständig im Freien, springen herum und laufen viel. Das brauchen sie auch, denn Wagyu will seiner Natur entsprechend extensiv aufwachsen.« Das Ergebnis ihres Experiments: Beim Schlachten zeigte sich in der Fleischqualität kein Unterschied. Und die ist ohne Frage erstklassig: Das Fleisch ist das mit der besten und stärksten Marmorierung aller Rinderrassen. Dieses Merkmal wird in sogenannten Marblingstufen in Zweierschritten von 1 bis 10 eingeteilt, wobei 10 die beste ist. »Das Fleisch von Christine bekommt eine glatte 8«, sagt Tobias Jochim, als er bei der ersten Schlachtung dabei ist.

Der Sternekoch begleitet das Projekt seit Beginn und ist begeistert von der Züchterin und ihren Erfolgen: »Sie ist ein großes Risiko eingegangen. Schließlich hatte sie keine Ahnung, ob sie jemals Erfolg damit haben würde. Sie hat viel investiert, und damit meine ich gar nicht einmal das Geld.« Christine Müller-Gut freut sich sehr über so viel Lob, aber noch mehr über die Fleischqualität ihrer Tiere. »Es ist nicht irgendein Rindfleisch«, stellt sie klar. »Es ist etwas ganz Eigenes. Im Geschmack, in der Würze und mit seinen vielen ungesättigten Fettsäuren. Es ist absolut bekömmlich und wahnsinnig zart. Eine absolute Ausnahmerasse, die man unbedingt reinrassig erhalten sollte.« Die Reinrassigkeit ist das größte Anliegen der Züchterin, da in

nächster Zeit sicher viele Kreuzungen auf den Markt kommen werden, die die Qualität des 100-prozentig reinrassigen Wagyu-Fleisches niemals erreichen können – aber als solches verkauft werden. Letztendlich ein Betrug am Fleischkonsumenten. Daher hält die selbstbewusste Züchterin von Kreuzungen rein gar nichts: »Das ist absoluter Blödsinn und verfälscht nur ein Spitzenprodukt. Aber es ist schwierig für den Verbraucher, die Qualität vom Fleisch reinrassiger Tiere von dem der eingekreuzten Rassen zu unterscheiden.« Daher entwickelt sie gemeinsam mit anderen internationalen Züchtern, mit denen sie den Verband »Chateaux Wagyu« gegründet hat, ein Label, auf dem insbesondere dieser Punkt ganz klar gekennzeichnet werden soll.

»Es gibt noch viel zu tun«, meint die engagierte Züchterin. Es ist für sie in Ordnung, dass ihr Tag jeden Morgen um sechs Uhr im Stall beginnt und abends zwischen neun und elf Uhr mit Hausarbeit oder dem Abarbeiten von E-Mails endet. Sie findet es völlig normal, dass es bis hierhin ein langer, nicht immer leichter Weg war. Und sie weiß genau, dass es noch Jahre dauern wird, bis sich ein Markt entwickelt hat, der Preis für dieses ganz besondere Fleisch stabil ist und die Vertriebswege geklärt sind. Voller Überzeugung sagt sie: »Ich würde es jederzeit wieder machen. Ich habe viel Zeit, Geld und Kraft investiert und viel Liebe zu diesen wunderbaren, sanften Tieren entwickelt. Und ich werde meine Zucht weiter ausbauen und ganz sicher an der Spitze mit dabei sein!«

Anja Hanke

## Chateaux Wagyu Heimkreit

Heimkreit 156  
83646 Wackersberg/  
Unterfischbach  
Tel.: 08041-745 29  
[www.chateaux-wagyu.de](http://www.chateaux-wagyu.de)

