

# Kölner Stadt-Anzeiger

Genießen - 21.07.2015

LUXUS-FLEISCH WAGYU-BEEF

## Japan-Rinder in Münster



Reinhard Holtmann und seine Frau Melanie züchten und verkaufen reinrassige Wagyus.  
Foto: privat

Von Maria Dohmen

**„Rent a Wagyu“ - mit dieser Idee ist Reinhard Holtmann erfolgreich. Der Züchter verkauft reinrassige Wagyu-Rinder in Deutschland. Er will zeigen: Das Luxus-Fleisch bekommt man nicht nur in Japan.**

Bernd ist tot. 36 Monate erstklassiger Rinder-Lifestyle mit Weide, Stallbürste und Pipapo, aber am Ende doch Schlachthof. Wagyu hin, Luxus her – auch Bernd diente dem Fleischmarkt. Zwar dem edlen, aber dennoch.

Die neue Idee „Rent a Wagyu“ von Reinhard Holtmann führt namentlich in die Irre, denn eigentlich mietet man sich kein Rind, man kauft es.

Holtmann ist einer der wenigen deutschen Wagyu-Züchter mit reinrassigen Tieren. Dass auch Fleisch von Kreuzungen am Markt als Wagyu durchgeht, regt ihn auf. Genauso das Japan-Gewese. „Es gibt keinen Unterschied zwischen Japan und hier. Wagyu-Beef kann genauso in Deutschland entstehen. Die Fleischqualität hat 60 Prozent mit Genetik und 40 Prozent mit Fütterung und Haltung zu tun.“

### HERDE MIT 90 FULLBLOOD-RINDERN

Seit sechs Jahren baut der Landwirt mit seiner Frau Melanie in Münster-Albachten die Herde auf, jetzt sind es schon 90 Tiere, bei 600 Fullblood-Rindern deutschlandweit eine Nummer. Und weil das Interesse an Herkunft, Aufzucht und Qualität von Fleisch steigt, hat er sich neben dem normalen Business noch „Rent a Wagyu“ ausgedacht: „Wer mal Fleisch von einem eigenen Tier haben möchte, kann ein Jungtier erwerben, das wächst dann bei uns auf dem Hof auf – transparenter geht es nicht.“ Schöne Idee, aber nichts für Besitzer kleiner Kühltruhen. Nur mal als Beispiel Bernd: 850 Kilo Lebendgewicht, 500 Kilo Schlachtgewicht. Anfangsinvestition 2500 bis 3000 Euro, sagt Holtmann, dann 2,50 Euro Tagessatz bis zur Endmast.

Läuft alles rund, kommt das Fleisch günstiger als in Einzelstücken. Und trendiger Nutztierbesitzer war man auch mal. „Sie können das Tier auch besuchen. Aber ich empfehle das nicht zu oft“, sagt Holtmann mit dem richtigen Riecher für sensible Seelen – aber auch fürs Geschäft: Holtmann hat investiert, züchtet das japanische Edlerind, verkauft Fleisch und handelt Embryonen international.

Im September findet die erste europäische Wagyu-Auktion auf seinem Hof statt, Sterneköche werden kochen, teure Tiere den Besitzer wechseln. Um 10000 Euro bringt ein Wagyu.

Alle Infos unter auch zur Auktion unter [www.wagyu-muensterland.de](http://www.wagyu-muensterland.de)

#### Wagyu-Preise

Holtmann schlachtet ein Wagyu, wenn 70 bis 80 Prozent davon vorbestellt sind und verkauft alle Stücke von Filet bis Zunge

zu Preisen von 20 bis 250  
Euro/Kilo.

Artikel URL: <http://www.ksta.de/geniessen/luxus-fleisch-wagyu-beef-japan-rinder-in-muenster,15951384,31273072.html>

Copyright © 2015 Kölner Stadtanzeiger