



Wagyu-Münsterland

Das ganz besondere Rindfleisch

Wagyu-Rindfleisch ist das teuerste Rindfleisch der Welt. Ursprünglich stammt dieses hochwertige Fleisch aus der japanischen Region Kobe, von den sogenannten Kobe-Rindern. Da die Japaner aber einen Gebietsschutz und mittlerweile ein strenges Ausfuhrverbot lebender Tiere oder gar Embryonen verordnet haben, darf man den Begriff Kobe-Rindfleisch nur dann verwenden, wenn diese Tiere in dieser Region geboren, aufgewachsen, gemästet und geschlachtet worden sind.

Lediglich in den 90er Jahren wurden zu Forschungszwecke Rinder in die USA exportiert, sodass sich dadurch bis heute eine vergleichsweise kleine Population an Herden außerhalb Japans befindet. Neben den USA, Australien

und Neuseeland etabliert sich auch Deutschland immer mehr in dieser speziellen Zucht. 2006 wurden die ersten Rinder in Deutschland geboren und seit 2009 gibt es sogar eine Zucht im Münsterland. Der landwirtschaftliche Vollerwerbsbetrieb von Melanie und Reinhard Holtmann hat sich neben der herkömmlichen Rinder- und Schweinemast der Wagyu-Zucht verschrieben. Doch um an ein solches Rind heran zu kommen, musste die Familie einen langen und recht komplizierten Weg

zurücklegen. Der Altenberger Rinder genetikhändler Dr. Hubertus Diers importierte über sein Unternehmen World Wide Sires die Embryonen aus den USA. Diese wurden in herkömmliche Kühe als

die Familie dann auch an eigene Wgyus gekommen. Mittlerweile leben auf dem Holtmann'schen Hof 25 von insgesamt 400 in Deutschland lebenden Wagyus.

Die Aufzucht und Mästung der Wagyu verläuft im Vergleich zu herkömmlichen Rindern komplett anders. Sie werden doppelt so lange gemästet, sodass diese Tiere letztendlich eine Lebenserwartung von drei bis fünf Jahren haben. Die Tiere bedürfen ferner einer besonderen Pflege. Sie werden tagtäglich auf die Weide gelassen, stehen im Stall nicht auf Spaltenböden sondern werden auf weichem Stroh gebettet und verfügen über beheizte Tränken sowie über Massagebürsten. Auch das Gerücht, dass diesen Rindern Musik vorgespielt wird, kann Melanie Holtmann bestätigen. Neben klassischen



Leihmutter eingesetzt und auf dem Hof groß gezogen. Dank der partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Dr. Diers ist

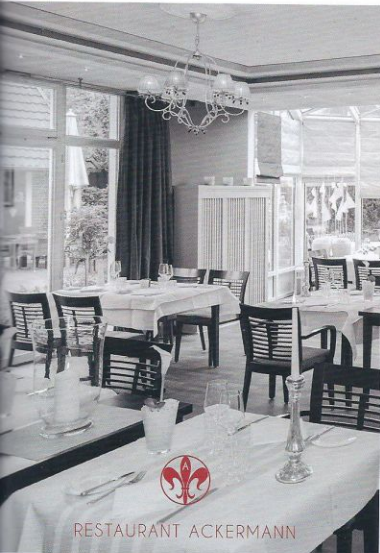


ungen entspannen die Wagyus hervor-
 ragend zu „Simon & Garfunkel“. Sechs
 Monate vor der Schlachtung werden die
 Tiere allerdings nicht mehr auf die Weide
 gelassen, denn dann setzen sie das
 richtige Fett an und werden neben dem
 ohnehin eigens angebauten Futter mit
 wertvoller versorgt. Die Schlachtung
 übernimmt ein privates Schlachtunter-
 nehmen, das generell nur ein Tier pro
 Tag schlachtet. So kann die Familie Holt-
 mann sicher gehen, dass das hochwertige
 Rindfleisch nicht verunreinigt wird.
 Dort hängt es dann eine Woche aus und

wird durch Melanie Holtmann zerlegt,
 um im hofeigenen Kühlhaus weitere drei
 Wochen nachzureifen. Wie wichtig
 das Fleisch ist, zeigt der Marmorie-
 rungsgrad des Fleisches (Anteil des in-
 tramuskulären Fetts). Die Zartheit und
 das unvergessliche Aroma erhält das
 „buttrig-nussige“ Fleisch durch diese
 feine Marmorierung. Die Skala beläuft

sich von 1 bis 12, wobei
 12 der höchste Grad ist.
 Die Zucht von Familie
 Holtmann erhält in der
 Regel einen Grad von 10
 und besser. Dass Melanie
 und Reinhard Holtmann
 erfolgreiche Wagyu-
 Züchter sind, zeigt die
 lange Bestellliste nam-
 hafter Restaurants. So
 bezieht beispielsweise
 Tim Mälzer oder aber das
 Restaurant Ackermann
 das Fleisch über den
 münsterländischen Hof,
 welcher im Jahr maximal

drei Bullen schlachtet. Neben dem Hof-
 verkauf der Produkte, die vom Filet über
 Roastbeef bis hin zu Gehacktem reicht,
 können interessierte Züchter auch rein-
 rassige Wagyu-Rinder, Samen oder gar
 Embryonen erwerben. Der Hof steht al-
 len Interessierten offen, auch wenn Sie
 sich nur einmal von der optimalen Hal-
 tung und Pflege überzeugen wollen. ■



RESTAURANT ACKERMANN

