



Melanie und Reinhard Holtmann sind stolz auf ihre Herde von Wagyu-Rindern, die aus eigenen und Pensionstieren besteht. Im Sommer 2012 wurden die ersten Rinder geschlachtet - mit überragendem Ergebnis, das auch Hobby- und Profiköche begeisterte.

Die Tiere werden im ersten Lebensjahr extensiv auf der Weide gehalten und zu Ochsenschinken gemacht. Daraus resultiert ein langsames Wachstum, welches Voraussetzung für die Feinfaserigkeit des

Fleisches ist. Später werden sie dann intensiv im Stall gemästet, wodurch die hervorragenden Eigenschaften der Fettmarmorierung des Fleisches gefördert wird. Spezielle Futtermittelmischungen be-

günstigen die Qualität ebenfalls. Was die Mischung genau enthält, das verrät keiner der Züchter, dieses Geheimnis wird streng gehütet. Bekannt ist allerdings, dass die Tiere eiweißhaltigen Bietreber

erhalten. Das regt den Appetit an und sie nehmen besser zu.

Neben ausgewähltem Futter gibt es im Stall auch Wellness-Einheiten für die Tiere. Eine elektrische

American Wagyu Association

Name: **WWGQ FB 608 (ET)** Reg#: **FB13311**

Tattoo: **8028** Location: **LEIP**

Gender: **FULLBLOOD** Sex: **FEMALE** Birthdate: **APRIL 02 2010**

Color: **BLACK** DNA#: **1035997DE** Mark: **HORNED**

Blood TC: **100**

Breeder: **Cornelia Harber Ranch Cuk Harbor, WA**

YAMAM-005 10328 100 FB548
 DA1 YAKUTURU 774 100 FB800
 KIKUTURU 078642 100 FB308
 KIKUTURU 001 10387 100 FB303
 TERUYAKU 65983 100 FB207
 YAKUTURU 000558 100 FB810

DA1 25 HIRASHIHO 987 100 FB306
 HRASHIHO 0541 100 FB210
 CHIRASHIHO 100 FB660

DA1 CHIRASHIHO 0551 100 FB482
 CHIRASHIHO 100 FB217
 CHIRASHIHO 100 FB211
 CHIRASHIHO 212 100 FB660

All animals registered by the association are covered by the American Wagyu Association's Health and Welfare Insurance Program. For more information, contact the American Wagyu Association, 11000 223rd Ave. S., Box 8, Everett, WA 98203. Phone: (425) 336-8888. Fax: (425) 336-8889. Website: www.americanwagyu.com

American Wagyu Association Executive Director: **NEH**
 10100 223rd Ave. S., Box 8, Everett, WA 98203 Date of Ownership: **Apr 02 2010**

APPLICATION FOR TRANSFER

I (WE) HEREBY AUTHORITY THE TRANSFER OF THE RECORDS IN THE RECORDS OF THE ASSOCIATION

TO: SELLER'S NAME: _____ BUYER'S NAME/ADDRESS: _____

SELLER'S ADDRESS: _____ BUYER'S ADDRESS: _____

DATE OF DELIVERY: _____ RETURN CERTIFICATE TO: NEW OWNER SELLER

APPLICANT MUST BE COMPLETED FOR PARTIAL OR FULL SALE OF ANIMAL. COMPLETE BACK OF THIS FORM.

SELLER'S SIGNATURE: _____ BUYER'S SIGNATURE: _____

Ein eigener Verband für die exklusive Nische

Seit Anfang 2009 gibt es für deutschen Züchter und Mäster von Wagyu-Rindern in Deutschland einen eigenen, eingetragenen Verband. Sein Ziel ist die Etablierung der ursprünglich aus Japan stammenden Rinderrasse im Premiumfleisch-Bereich.

Erfahrungsaustausch ist eine wichtige Basis für die Arbeit des Verbandes. Da er bisher nur vergleichsweise wenige Mitglieder hat – auf der Website sind derzeit 22 Betriebe in ganz Deutschland verzeichnet – lässt sich das organisatorisch noch relativ einfach handhaben. Themen wie Zucht, Haltung, Schlachtung und Vermarktung sind zentrale Inhalte des regelmäßigen Dialogs.

Im Laufe der nun vierjährigen Arbeit des Verbandes konnten bereits einige der selbst gesteckten Ziele erreicht werden. Unter anderem die Eintragung der Rasse in die Herdbücher einiger Bundesländer. Wagyu-Rinder sind dort

mit dem Rasseschlüssel 94 verzeichnet. Damit kann die Züchtung der Rasse in Deutschland organisiert weiterentwickelt werden. Die Besonderheit der Rinder zeigt sich auch darin, dass neben dem regelmäßigen Wiegen der Tiere, der Körnung der Bullen und der Exterieurbewertung von Kühen und Bullenmüttern auch eine DNA-Analyse erforderlich ist, bei der die genetische Veranlagung für Marmorierung und Zartheit typisiert wird.

Durch den Kontakt zu wissenschaftlichen Forschungseinrichtungen werden Wissen und neue Erkenntnisse zu Zucht und Haltung an die Mitglieder weitergegeben. Derzeit wird die Nachzucht größtenteils über Embryotransfers realisiert. Die Mitgliedsbetriebe arbeiten jedoch daran, mehr und mehr direkte Züchtungen zu etablieren.

Der Verband engagiert sich auf Schauen und Auktionen, um auf diese Weise den Bekannt-

heitsgrad der Rasse, sowohl in Deutschland als auch international, zu steigern und damit Fleischqualität und –vermarktung zu sichern. Dazu soll auch ein verbandseigenes Warenzeichen dienen, über das die Mitglieder derzeit beraten. Langfristig soll so das Fleisch vom Wagyu-Rind als exklusives Produkt einen festen Platz in der Fleischtheke finden.

Kontakt:
Wagyu-Verband Deutschland e.V.
Hofer Str. 5c
09224 Mittelbach bei Chemnitz
Deutschland

Klaus Möbius
1. Vorsitzender
Tel.: (+49) 0172-9 81 95 01

E-Mail: klaus@wagyuverband.com
Internet: www.wagyuverband.com



Stark fettmarmoriert und von unvergleichlicher Zartheit - das zeichnet das Fleisch vom Wagyu-Rind aus.

Massagebürste trägt ebenso zur Entspannung bei wie der strohgedeckte Boden und sanfte Musik. Bei letzterer sind die Holtmannschen Wagyus durchaus wählerisch - neben Klassik bevorzugen sie Simon & Garfunkel. All das begünstigt das stressfreie und ruhige Wachstum für besonders hochwertiges Fleisch. Natürlich wird auch bei der Schlachtung Wert auf Ruhe und Schonung gelegt, um die Qualität möglichst optimal zu halten.

Zartheit beeindruckt und haben bereits wieder vorbestellt.

Die Intention der Holtmann bei der Wagyuzucht ist es, höchste Fleischqualität zu erzeugen. Reinhard Holtmann zieht nach den ersten erfolgreichen Jahren eine Zwischenbilanz: „Wir beliefern mit unserem normalen Segment an Bullen und Schweinen den Standardbedarf an Fleisch, sind aber sicher, dass in Zukunft Qualität und Regionalität weiter an Bedeutung gewinnen werden. Dieses Produkt ist nicht billig, aber es bedient die Sehnsucht nach Geschmack und Exklusivität in einer Massen- und Billigproduktion, welche zur Grundversorgung sicher ihre Daseinsberechtigung behält. Unsere Kundenfeedbacks bestärken uns aber darin, dieses zusätzliche Standbein weiter zu betreiben.“

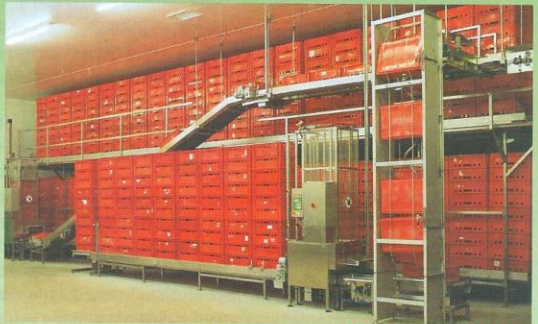
Im Sommer 2012 haben die Holtmanns das erste Tier geschlachtet. Während die herkömmlichen Rinder etwa 17 bis 18 Monate alt werden, war das langsamer wachsende Wagyu-Rind zu diesem Zeitpunkt immerhin stolze 30 Monate alt. Umso größer die Spannung, ob sich die Hoffnungen erfüllen würden. Nach der Zerlegung war klar, dass das Tier alle Erwartungen voll erfüllt hat. Im Marbling Score (Marmorierungs-Grad) erreichte das Fleisch eine 9 bis 10 (Skala von 1-wenig bis 12-stark marmoriert). Im November 2012 wurden zwei weitere Tiere für das Weihnachtsgeschäft geschlachtet. Auch in diesem Fall waren die Hobbyzüchter ebenso zufrieden wie die vielen Privatkunden, die die Ware geordert hatten. Auch die Köche in zwei Restaurants zeigten sich vom intensiven Geschmack und der

Pünktlich zum Osterfest 2013 stehen bei Holtmanns zwei Wagyubullen aus texanischer Abstammung zur Vermarktung an, die Topwerte im GenStar Test für Marmorierung und Zartheit bekommen haben. Vorbestellung auf der Website der Holtmanns - unter www.wagyu-muensterland.de - dringend empfohlen, denn das Fleisch ist nicht nur sehr begehrt, sondern auch limitiert. ■

dörfel

Qualität lohnt sich

**Regalsysteme
Fördertechnik
Zerlegetechnik
Kommissionieren
Leerkastensysteme**



dörfel

LEBENSMITTELTECHNIK

dörfel Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG

Fürstenauer Weg 70

www.doerfel.net

Internet:

0541-13 90 2-0

E-Mail:

info@doerfel.net

Fax:

0541-13 90 2-11

Tel: