



Zarte

Muskeln

Das Kobe-Beef der **Wagyu** ist das beste und teuerste Steak der Welt. Bis vor Jahren gab es die Spezialität nur in Japan. Jetzt kommt sie nach Europa.

FOTO: JAHRESZEITEN VERLAG/JAN BRETTSCHEIDER

Der Prinz aus Saudi-Arabien wollte Steaks kaufen. Vergebens. Er war ins Niemandsland zwischen Holland und Belgien gereist, um den Züchter Wim Claessen zu überreden, ihm zu einem guten Preis etwas Fleisch zu überlassen. Doch Claessen schützt seine Herde. Anschauen ja, kaufen nein. So betrachtete der Prinz sehnsüchtig den König der Rinder und seinen Harem von Kühen. Die Tiere sind die Stars auf Kasteel Altembrouck, ihr Leben wird geschützt, Claessen tut alles, damit sie sich wohlfühlen und fortpflanzen. Sie sind Wagyu-Rinder, jene von Legenden umrankten Tiere, die in Japan mit Bier gefüttert, mit Sake massiert und als Kobe-Beef zu Höchstpreisen verkauft werden.

Kobe-Beef zählt zu den Kostbarkeiten der japanischen Küche, häppchenweise in den dortigen Spitzenrestaurants verkauft. Japanisches Kobe-Beef bleibt in Japan, Exporte gibt es nicht. Aber auch in Europa, der Heimat renommierter Rassen wie Charolais, Atterochs oder Hohenloher Rind, wächst der Appetit auf Wagyu (Wa = Japanisch, Gyu = Rind). Den Hunger stillten bisher Lieferanten aus den USA und Australien, nun beginnt die Zucht in Europa.

In London offeriert das Restaurant Zuma einen Wagyu-Burger für 80 Euro – mit Sesambrötchen, Gurke und Tomate. Das teuerste Rindfleisch der Welt ist aber zu höherem berufen und mittlerweile auf den Speisekarten deutscher Sterne-Restaurants zu finden. Für 95 Euro für zwei Personen serviert Johannes King vom Dorint Sofitel Söl'ring Hof auf Sylt rund 600 Gramm Entrecote in Scheiben und zwei Gängen.

Das Besondere an dem Fleisch der recht kleinen Rinder ist sein hoher Fettgehalt. „Fett ist ein Geschmacksträger. Die Tiere wachsen sehr langsam, und ihr Fleisch ist sehr stark marmoriert“, sagt Thomas Bühner, Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants La Table im Casino Hohensyburg. Die Fettstufen werden auf einer Skala von eins bis zwölf eingeteilt, für hiesige Geschmäcker wählt Bühner Fleisch der Stufe sieben, die roten Muskeln sind von vielen feinen weißen Fettadern durchzogen.

Bühner bietet auf seiner Karte Wagyu-Filet mit Chinakohl und Pekannüssen. „Ich gebe dazu nur ein wenig Ingwerjus, denn der Geschmack des Fleisches ist schon so aromatisch“, sagt er. Dem besten Rindfleisch lässt er eine schonende Behandlung zukommen: „Wir garen es ganz langsam bei niedriger Temperatur, erst kurz vor dem Servieren, braten wir es bei höherer Tem-

peratur, um die Rösttöne zu erhalten.“ Das Gericht ist ein auf der Zunge nahezu zerschmelzender Traum; statt Messer könnte man auch einen Löffel nehmen. Bühner brät zudem die klassischen Steaks Rib-Eye oder Entrecote, die zwar etwas fester im Fleisch sind, aber noch mehr Eigengeschmack besitzen. So wie in der japanischen Küche werden die fertig gebratenen Stücke in Würfel geschnitten.

Dass Wagyu mittlerweile überhaupt außerhalb Japans zu bekommen ist, verdanken die hiesigen Gourmets australischen Züchtern – und den Amerikanern, die 1976 einige Tiere importieren durften zu wissenschaftlichen Zwecken. Nachdem die Tiere über das Land verteilt worden waren, kauften zwei Amerikaner 400 Tiere zusammen. Die besten Gene von einem Dutzend Tiere wurden wieder ausgetragen und Grundlage für eine neue Herde. Die Ranch von Dan



Rib-Eye (l.), Wagyu Die vielen Fettadern sind die Geschmacksträger

Morgan umfasst heute 2000 Tiere, rund 40 weitere Züchter halten Wagyu.

Nun ziehen die Europäer nach. Wim Claessen hatte Mitte der Neunzigerjahre sein herrschaftliches Anwesen mit 55 Hektar inmitten bewaldeter Hügel gekauft und wollte dort auch ein bisschen Landwirtschaft betreiben. „Schafe wollte ich nicht, das ist langweilig“, sagt Claessen, der seine Unternehmerlaufbahn mit der Konstruktion von Ultraschallgeräten begann. „Ich wollte den Rolls-Royce unter den Tieren.“ Seine ersten Versuche, aus Amerika Rinder zu bekommen, scheiterten. „Beim zweiten Besuch bekam ich immerhin einen Kaffee angeboten“, sagt Claessen. Erst als er die Amerikaner zu einem Besuch auf dem Pariser Großmarkt Rungis überreden konnte, um sie dort von seinen kulinarischen Absichten zu überzeugen, versprochen sie ihm zehn Tiere. Da der Import lebender Tiere nicht möglich war, kam er mit Embryonen zurück und begann eine neue Zucht. Rund

200 Tiere besitzt Claessen heute, 50 stehen für die Zucht in Belgien, die restlichen 150 auf walisischen Wiesen von Voelas Halls, wo sie auch geschlachtet werden. Verkauft wird sein Fleisch zurzeit ausschließlich im Londoner Luxuskaufhaus Harrods, wo das Kilo Filet 85 Pfund kostet.

Claessen, heute im Hauptberuf Besitzer eines Fernsehsenders, ist stolz auf die Gene seiner Kühe: „Das sind 100-Prozent-Wagyu.“ Viele Tiere von Farmen aus Australien, Neuseeland, Kanada oder Chile sind Kreuzungen. Küchenchef Bühner bekommt sein Wagyu von der australischen Farm Jack's Creek. Der deutsche Importeur Frank Albers lässt jeden Monat Filet, Rib-Eye und Entrecote von 65 Rindern nach Deutschland einfliegen, hin und wieder auch Tafelspitz, den der Düsseldorfer Sternekoch Jean-Claude Bourgeuil gern brät – was mit normalem Rind unmöglich wäre.

Genauso wichtig wie die Gene ist die Pflege. Die Nahrung von Wagyu ist das Gegenteil von dem der Milchkuhe. Wagyu wachsen laut Claessen am besten mit einer mineralienreichen Mischung aus Mais und Soja auf, die Australier wie Jack's Creek setzen auf ihr Weidegras.

Aufwand und Knappheit schlagen sich im Preis nieder; Hobbyköche können in Ehrfurcht erstarren und ein Stück ruinieren. Auf dem Holzkohlegrill ist schnell das Fett verbrannt und das Luxussteak ist eine Luxusohle. Den Umgang mit den zarten Muskeln der Wagyu können sie in Kursen bei Spitzenköchen wie Heinz Wehmann im Hamburger Landhaus Scherrer oder Stefan Marquard lernen, die der deutsche Importeur Otto-Gourmet organisiert, der das Fleisch auch im Internet vertreibt.

Wer auf Wagyu von deutschen Wiesen hofft, muss noch bis etwa 2007 warten. Die Tierärztin Friedhild Goi hat zusammen mit ihrem japanischen Mann Naomi für ihren Wagyuhof in Flieden 15 Embryonen aus Australien gekauft. Eines davon wird zurzeit von Leihmutter Hinkebein, einer Rotbunten, ausgetragen. „Die Geburt ist für März 2006 geplant“, sagt Friedhild Goi. In der hungrigen Gourmetszene hat sich die Geburtsankündigung herumgesprochen. Die ersten Bestellungen liegen bereits vor. ■

thorsten.firlus@wiwo.de

KONTEXT

- Bezugsquellen für das australische Wagyu von Jack's Creek nennt Herbert Albers, Telefon 02 11/94 29 40.
- Kochkurse mit Wagyu der amerikanischen Farm von Dan Morgan veranstaltet Otto-Gourmet, 0 24 52/15 55 73, www.otto-gourmet.de