

JAPANISCHES WAGYU ENTRECÔTE A5

Kaiserlich.

Das Fleisch der Kaiser und Kenner. In Japan werden für die besten Stücke des »Kaviar unter den Steaks« bis zu 1.000 Euro das Kilo bezahlt. »Wagyu« heißt Rind (»Gyu«) aus Japan (»Wa«). Doch nicht einmal 3.000 Rinder pro Jahr, die ihr umsorgtes Luxus-Leben in der Region Hyogo verbracht haben, dürfen sich nach der Provinzhauptstadt Kobe nennen.

Wagyu und Kobe – das Original

Jahrhunderte lang schätzten die Japaner ihre schwarzen Wagyu-Rinder als fleißige Zugtiere am Pflug. Zur Zeit des Kaisers Meiji (1852–1912) setzte die Verweltlichung des bis dahin strikt buddhistischen Landes ein. Die Menschen begannen, das bislang verbotene Fleisch zu genießen und entdeckten die Einzigartigkeit ihrer Tajima-Gyu, jener Rinder-Hauptrasse, die sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen lässt und bei einer Marmorierungsstufe von mehr als 6 post mortem zum Kobe Beef geadelt wird. Bis heute die wichtigste Linie ist »Japanese Black«, zu der neben den Tajima-Rindern auch nicht minder hervorragendes Wagyu aus den Regionen Miyazaki, Ohmi und Kagoshima gehört. Die Tiere sind mittelgroß und erreichen mit 800–1.000 kg (Bulle) und 450–600 kg bei den Kühen ein typisches Rinder-Gewicht. In Japan dürfen nur speziell ausgebildete Farmer mit enormem Sachverstand, Zeit und Fürsorge die Aufzucht der Tiere begleiten. Die angebliche tägliche Massage der Wagyus mit Sake und Bier gehört allerdings eher in das Reich der Legenden, auch wenn sonst alles für das Wohl der Tiere getan wird: Die Zahl der Rinder pro Hof ist auf wenige Tiere beschränkt; Unverbrauchte Natur, reines Wasser und frische Luft begleiten das Leben dieser Ausnahme-Rinder. Tajima Rinder benötigen bis zur Schlachtreife im Schnitt mindestens doppelt so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind, manche Tiere noch länger. Vor der Schlachtung erhalten sie ein besonderes Kraftfutter aus Rüben, Kleie, Mais und Kartoffeln – die exakte Mischung bleibt das Betriebsgeheimnis der Züchter. Doch überall gilt: Künstliche Wachstumshormone und zur Vorbeugung gegen Krankheiten eingesetzte Antibiotika sind verboten.



Sicherheit mit dem Original-Code

In Japan erhält jedes Rind eine eindeutige Identifikationsnummer, die von den Behörden vergeben wird. Mit Hilfe dieses Codes lässt sich jedes Steak – egal, in welchem Land der Erde es in die Pfanne kommt – bis zu dem Rind und dem Hof, auf dem es gelebt hat, zurückverfolgen. Bis zu Beginn der 2010er-Jahre war nicht nur der Export von lebenden Tajima-Rindern, Spermata und Embryonen verboten, auch das Fleisch durfte Japan nicht verlassen. Inzwischen wird das Fleisch in einige Länder Europas, Asiens und den USA geliefert, doch auch heute noch müssen 90% dieser für viele Kenner besten Steaks der Welt in Japan bleiben.

Genuss und Gesundheit

Wagyu gilt als ausgesprochen gesund – es weist im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50% höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren wie Omega-3 und Omega-6 auf. Für Genießer noch wichtiger: Das über das gesamte Fleisch absolut gleichmäßig und feinadrig verteilte intramuskuläre Fett ist so zart, dass es bereits in der Handfläche leicht anschnilt – ein unvergleichlich zarter und saftiger Fleischgenuss!

Wagyu in der Küche

Für Wagyu gibt es vielerlei Zubereitungsformen. Typisch sind auch die japanischen Zubereitungsformen, bei denen das Stück nicht im Ganzen gebraten wird, sondern in feine Streifen geschnitten als Sukiyaki (Eintopf), Shabushabu (Fondue mit Wasser oder Brühe), Yakiniku (Tischgrill, rechts unten) oder Teppanyaki (heiße Grillplatte) zubereitet wird.



Die Qualität wird in Japan unter anderem nach den Hauptkriterien Fülle, Marmorierungsstufe, Farbe des Fleisches und Farbe des Fetts kategorisiert. Die Fülle wird in drei Klassen (A, B, C) eingeteilt, die Farbe auf einer Norm-Skala in sieben Stufen. Der Marmorierungsgrad, für viele Fleischfreunde das wichtigste Kriterium, wird in Japan in 12 Stufen unterteilt, Kobe muss mindestens die Marmorierungsstufe 6 aufweisen.

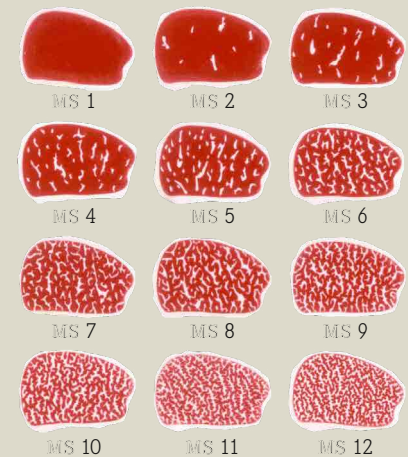
Farbe des Fleisches



Farbe des Fetts



Marmorierungsstufen



Normgrade

AUS-BEUTE	QUALITÄTSGRAD DES FLEISCHES				
	5	4	3	2	1
A	A 5	A 4	A 3	A 2	A 1
B	B 5	B 4	B 3	B 2	B 1
C	C 5	C 4	C 3	C 2	C 1

↑ BESSER



IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH, MÜNDELHEIMER WEG 6, 40472 DÜSSELDORF

Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444

SPITZENQUALITÄT IN SACHEN FLEISCH UND GEFLÜGEL VON DEN BESTEN ERZEUGERN DIESER WELT.
WWW.ALBERSFOOD.DE – VERTRIEB@ALBERSFOOD.DE

