



Kostbarkeit.

Lange Zeit wurde Wagyu-Beef ausschließlich in Japan produziert und auch nur dort angeboten. Um Feinschmeckern aus aller Welt diese Köstlichkeit zugänglich zu machen, begann die Rancherfamilie Warmoll 1991 in Australien, Wagyus in ihre Black Angus Herde einzukreuzen. Damit gehörten die Warmolls zu den Vorreitern der Wagyu-Zucht außerhalb Japans.



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH DÜSSELDORF

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

WWW.ALBERSFOOD.DE - VERTRIEB@ALBERSFOOD.DE



Jack's Creek[®] Wagyu

Ultimative Steaks

Heute ist das Wagyu-Beef der Marke ‚Jack's Creek‘ – benannt nach der Farm der Familie – weltweit eine begehrte Ware bei Spitzenköchen. Während das japanische Original durch seinen sehr hohen Fettanteil als Steak nur bedingt geeignet ist, verbindet das Jack's Creek Wagyu Zartheit, Biss und Saftigkeit zum ultimativen Steak-Fleisch.

Perfektes Cuvée

Die irisch-stämmigen Warmolls züchten bereits seit 70 Jahren Rinder. Für die Wagyu-Herde zuständig ist David Warmoll. Gemeinsam mit seinem Bruder Phillip legte er den Grundstein für die heutige Herde, als er in den 90er Jahren das Erbgut ihrer Black Angus Kühe mit dem eines preisgekrönten Black-Japanese-Bullen kreuzte. Der Zuchtbulle stammte aus der japanischen Präfektur Hyogo, deren Hauptstadt Kobe das Zentrum der japanischen Kobe Beef Kultur ist. Technisch ausgedrückt werden auf der Jack's Creek Farm Wagys der Generationen F2 bis F4 gezüchtet. Prozentual entspricht dies einem Wagyu-Anteil gegenüber Black Angus von 75 bis 98 Prozent. Aus diesem Verhältnis resultieren die für Wagyu vergleichsweise moderaten Marmorierungsgrade oberhalb von US Prime

Beef und damit die Eignung für die großen Steakhouse Cuts.

Alles aus einer Hand

New South Wales. Das Gebiet ist mit seinem für Australien ungewöhnlich milden Klima ideal für die Rinderzucht geeignet. Umweltverschmutzung ist hier kein Thema: Die Tiere wachsen in einer für europäische Begriffe außergewöhnlich sauberen Umgebung auf. Anfangs grasen die Jungrinder 15 bis 17 Monate freilaufend, bis sie ein Körpergewicht von 300 bis 400 kg erreichen. Darauf folgt eine bis zu 450 Tage lange Phase der Fütterung, in der sie in Freiluftgehegen mit Getreide gefüttert werden. Das Futter wird zum allergrößten Teil auf der Farm selbst von Phillip Warmoll hergestellt. Hafer und etwas Mais sind die Zutaten, die bis zum Schlachtag von bis zu 32 Monaten in den Trog kommen.

Die Dauer und Art der Fütterung spiegelt sich direkt im Fettmarmorierungsgrad und dem Geschmack wieder und ist daher enorm wichtig für die Qualität des Fleisches. Das Fett von Wagyu-Beef enthält eine hohe Anzahl ungesättigte Fettsäuren und ist daher sehr weich. Es schmilzt bereits bei sehr niedrigen Temperaturen und macht die Steaks unglaublich saftig.



Sie haben die Wahl

Die Jack's Creek Farm bietet zwei Arten von Wagyu:

Jack's Creek Wagyu BMS 5-6 und 7-8

Ideal für Steaks. Es sollte in 0,5 Zentimeter (französisch) oder in bis zu vier Zentimeter dicke Tranchen (amerikanisch) geschnitten werden. »Raw« oder »medium« verzehrt ist es besonders zart und saftig. Auf Saucen können Sie gern verzichten: Wagyu-Fleisch schmeckt »pur« mit etwas groben Salz am besten – so kommt der natürliche Geschmack voll zur Geltung.

Jack's Creek Wagyu BMS 9+

Natürlich können Sie den höchsten Marmorierungsgrad auch als Steak genießen. Wir empfehlen aber die typisch japanische Zubereitungsweise: Schneiden Sie hierzu das Fleisch in ca. 2mm dünne Scheiben. Dann wird es entweder in kochendem Wasser kurz gegart (Shabu-Shabu) oder auf einem Metallgitter kurz über glühenden Kohlen angebraten (Yakiniku).



DAVID WARMOLL



EXKLUSIVER 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

