

Wagyú ist eine ungekreuzte Rinderrasse japanischen

Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt.

Wagyú heißt übersetzt „japanisches Rind“. Die genaue Übersetzung ist Wa = Japan-/japanisch und Gyu = Rind.

Eine Besonderheit dieser „indigenen“ Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Sie wurden über Jahrhunderte hinweg ausschließlich als Arbeitstiere eingesetzt.

In Europa wird das *Wagyú*-Rind nur von wenigen Züchtern gehalten, in Deutschland kamen erst 2006 die ersten *Wagyú*-Tiere zur Welt.

Wagyú -Rinder sind meist schwarz, wobei es auch rote Tiere gibt. Sie sind mittelgroß (Bullen: 800-1000 kg, Kühe: 450-600 kg) mit einer gut ausgebildeten Schulter und kräftiger, deutlich gewinkelter Hinterhand.

Alkohol (etwa Bier) wird in den japanischen Zuchtbetrieben nicht verfüttert. Es werden keine künstlichen Wachstumshormone verwendet, und zur Vorbeugung gegen Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz.

Das *Wagyú* -Rind erhält bis zur Schlachtreife im Schnitt mindestens doppelt bis dreimal so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind.

Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der *Wagyú* -Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. *Wagyú* -Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 % höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

In Kombination mit dem seltenen Vorkommen und der langsamen Mast ist das Fleisch der *Wagyú* -Rinder nicht nur eine Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt. Für reinrassige *Wagyú* -Rinder werden Preise im fünfstelligen Euro-Bereich erzielt. Das Kilogramm *Wagyú* -Fleisch kann je nach Herkunft und Teilstück bis weit über 200 Euro kosten

Diamond Label

Während man in Deutschland einfach nur Rindfleisch sagt, gibt es weltweit ganz unterschiedliche Begriffe für die Fleischqualität.

Besonders bekannt ist das *Diamond Label*, eine Klassifizierung von australischen *Wagyu*-Rindern. Sie bezeichnet die höchste Marmorierung, also die höchste Fettstufe, was eine wichtige Voraussetzung für den Geschmack ist. In Japan nennt man das BMF - Beef Marbling Score.

Die Skala geht von 1 bis 12, was die höchste Stufe ist. Es wird nicht nur die Marmorierung gemessen, sondern auch berücksichtigt, was die Tiere wie lange gefüttert bekamen.

Wagyú Carpaccio

„Kobestyle“

Surf´n Turf

in bester

Marmorierung 9+

Diamond Label

... mit gepresstem Olivenöl,
Rucola und frischen Champignons,
Grana Padano Splittern
und eine Black Tiger Riesengarnele
-dazu ein Korb Knoblauchbrot und Aioli-

€ 19,90

200g Wagyú Rumpsteak

„Kobestyle“

in bester

Marmorierung 9+

Diamond Label

... dazu servieren wir:
frisch gebratenes Gemüse, Knoblauchbrot,
Kräuterbutter und Beilage nach Wunsch

€ 44,90

200g Wagyú Filetsteak

„Kobestyle“

in bester

Marmorierung 9+

Diamond Label

... dazu servieren wir:
frisch gebratenes Gemüse, Knoblauchbrot,
Kräuterbutter und Beilage nach Wunsch

€ 69,90

