

Wagyu

.....das besondere Fleisch



Das Wagyu -Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“. Die genaue Übersetzung ist Wa = Japan-/japanisch und Gyu = Rind.

Das Wagyu-Rind ist als Kobe-Rind sehr bekannt, was insofern eine nicht ganz richtige Bezeichnung ist, da nur das Fleisch der Wagyu-Rinder, die in der japanischen Region Kōbe geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden, die Bezeichnung Kobe tragen darf.

Alle anderen Rinder, wie unseres, von der Morgan-Ranch in Nebraska sind „nur“ Wagyu. Es werden keine künstlichen Wachstumshormone verwendet, und zur Vorbeugung gegen Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz.

Das Wagyu-Rind erhält bis zur Schlachtreife im Schnitt mindestens doppelt so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind und das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder ist nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt.