Sonntag, 10. Juni 2018

Auswanderer im Bregenzerwald

Wagyu-Rinder stammen ursprünglich aus Japan. Seit einigen Jahren züchtet Familie Metzler jene Rasse, welche in erster Linie für ihr optimal marmoriertes Fleisch bekannt ist.

Von Danielle Biedebach (Text) und Roland Paulitsch (Fotos)

Manchmal bedeutet Fortschritt auch Rückschritt. Und zwar im positiven Sinne. Das Tempo drosseln. Den Dingen Zeit geben, um sich zu entwickeln. Nur so kann am Ende ein Ergebnis herauskommen, das der eigenen Philosophie zu 100 Prozent entspricht.

So geschehen bei Anita und Heinz Metzler aus Schwarzenberg. In Zeiten von stetig fallenden Milchpreisen, Turbokühen und nicht artgerechten Kälbertransporten hat das Paar bewusst einen anderen Weg in der Landwirtschaft eingeschlagen. Metzlers haben sich auf die Zucht von Wagyu-Rindern spezialisiert. Und zwar im kleinen Stil. Wagyu ist eine aus Japan stammende Rinderrasse. Bekannt sind die mittelgroßen schwarzen bis rötlich-braunen Tiere für ihr hochwertiges und nicht zuletzt köstliches Fleisch.

Wohlfühlbedingungen. Noch vor wenigen Tagen haben Erika, Paula, Melchior, Mocca und Piedro – um nur einige Namen zu nennen – auf einem Vorsäß oberhalb von Schwarzenberg auf 1100 Metern gegrast. Jeden Tag auf einer frischen Wiese. Mittlerweile dürfte ein Teil der 23-köpfigen Herde in höhere Gefilde aufgestiegen sein. Die exotischen Rinder „durchlaufen“ nämlich genau wie ihre Artgenossen im Bregenzerwald das dreistufige Weideverfahren. Im Winter halten sich die Tiere im Stall des Familienbetriebs in Schwarzenberg auf. Auch dort gibt es einen Freiluftbereich – mal abgesehen von Liegeboxen, 24-Stunden-Futterbereichen, automatischen Kratzbürsten und einem Kälberschlupf, in welchen sich nur die Kleinsten zurückziehen können. Letztere dürfen übrigens bis zum Alter von etwa zehn Monaten bei der Mutterkuh bleiben und trinken, wann sie wollen. Heinz Metzler nennt das „Wohlfühlbedingungen“.

Neues Konzept. Nach der Erkrankung seines Vaters vor etwa drei Jahren musste der heute 50-Jährige eine Entscheidung treffen. Wenn die kleine Landwirtschaft der Familie bestehen bleiben sollte, dann nur in neuer Betriebsform. Weg vom Melken – was nicht mehr rentabel war. Darüber hinaus wollte er flexibler in der Zeiteinteilung sein. Schließlich war und ist der Hof ein Nebenerwerb. Und Metzler voll berufstätig. Eine neue Idee war rasch fixiert. Der Schwarzenberger erinnerte sich an Geschäftsreisen nach Australien, wo er dieses fantastische Fleisch gegessen hatte: Wagyu.

Er besichtigte kurzerhand Wagyu-Zuchtbetriebe in Deutschland und Österreich, um herauszufinden, was für ihn auf dem Hof in Schwarzenberg am besten funktionieren könnte. Schließlich entschied er sich für den langwierigsten aller Wege. Anstatt teure trächtige Mutterkühe zu kaufen, schaffte er sieben einjährige weibliche Jungrinder an. „Das war und ist noch immer die Basis unserer Herde“, erzählt Metzler.

Familie Metzler beschreibt die Tiere als ruhig und angenehm. Etwas schreckhaft sind sie. Das erfordert einen ruhigen Ton im Umgang mit den Rindern. Dennoch haben die „Auswanderer“ einen starken Willen und mögen es nicht, eingeengt zu werden. Sie sind durch und durch Herdentiere. Einzelne der Vierbeiner lassen sich nur mit Mühe von den anderen trennen. „Dieser Instinkt sitzt ganz tief“, beschreibt es Anita Metzler. Im Gegensatz zu Milchkühen sind die Wagyus weniger sozialisiert. Schließlich hat die Herde nicht jeden Tag engen Kontakt mit Menschen, wie etwa beim Melken. Dazu kommt die Mutterkuhhaltung. „Die Mutter beschützt ihr Kalb. Das ist schön zu beobachten“, berichtet die 41-Jährige.

Kreuzungen. Mittlerweile sind es – samt den Kleinsten – wie erwähnt 23 Tiere. Viel mehr sollen es auch nicht werden. Die Reinrassigen teilen sich Stall und Wiese mit anderen Artgenossen. Wagyus wurden zum Teil mit schottischen Angus-Rindern gekreuzt. „Das hat sich bewährt, da die genetischen Eigenschaften der beiden Rassen ähnlich sind“, weiß Heinz Metzler. Beide sind langsam im Wachstum, nehmen gemächlich an Gewicht zu. Dadurch sind die Kälber erst mit drei Jahren schlachtreif. Das ist ein wesentlicher Unterschied zu „normalen“ Rindern. Die werden maximal eineinhalb bis zwei Jahre alt, weil sie eine größere Tageszunahme haben. Geschlachtet wird mit „Respekt und Sorgfalt“, damit das Tier keinem Stress ausgesetzt wird. Das hat nämlich einen wesentlichen Einfluss auf die nachfolgende vier- bis fünfwöchige Fleischreifung. Die edlen Produkte können schließlich ab Hof erworben werden. „Unser Konzept funktioniert nur in Form von Direktvermarktung. Die Wertschöpfungskette bleibt zu 100 Prozent im Land. Unsere Tiere werden nicht lebend verkauft und in Transportern durch Europa gekarrt“, betont Metzler.

Kira und Wendy sind reine Wagyus. Teilweise wird mit Angus-Rindern gekreuzt.

Edles Fleisch. Das Fleisch der Wagyu-Rinder ist außergewöhnlich zart und intensiv im Geschmack. Beide Eigenschaften sind der ausgeprägten Fett-Marmorierung und Fettsäurezusammensetzung geschuldet. Das Fett ist nämlich nicht punktuell zwischen den Muskeln eingelagert, sondern durchzieht das gesamte Fleisch wie ein Netz mit feinen kleinen Äderchen. Dadurch lösen sich die Fasern beim Kauen leicht voneinander. Dazu kommt, dass das Wagyu-Fett einen ungewöhnlich niedrigen Schmelzpunkt hat. Beim Fleisch aus der letzten Schlachtung lag dieser bei 27 Grad. In der Mundhöhle herrschen beim Kauen 35. Das Wagyu-Fett bleibt also ölig und sorgt für die „köstliche Explosion“. „Der niedrige Schmelzpunkt wird durch den hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren erreicht“, erklärt Metzler. Das spezielle Produkt ist also nicht nur köstlich, sondern zudem extrem gesund.

Die Edelteile wie Rücken und Filet sind grundsätzlich butterweich. Aber viele Kunden würden bissfestere Teile bevorzugen, weil diese geschmacklich noch ausgeprägter seien. Der Vorteil: Beim japanischen Rind können auch Steaks aus Teilen herausgeschnitten werden, die beim klassischen Rind „nur“ etwa für Schnitzel verwendet werden. Sogar der Tafelspitz vom Wagyu eignet sich zum Kurzbraten.

Speiseplan. Die Rasse selbst bringt die Fett-Marmorierung genetisch bedingt mit. Wobei es natürlich immer Unterschiede in der Ausprägung gibt. Einen gewaltigen Einfluss hat laut Metzler jedoch das Futter. Am Hof der Metzlers wird in erster Linie das gefüttert, was die Natur bietet. Im Wesentlichen also Gras und Heu. Ist das Tier zwei Jahre alt, wird der Speiseplan geändert. Denn Gras wäre dann kontraproduktiv. „Das Beta-Karotin im frischen Gras wird im Darm zu Vitamin A umgewandelt. Und das wiederum blockiert die Fetteinlagerung im Muskelfleisch“, erklärt der Experte. Die Zweijährigen kommen also in einen gesonderten großzügigen Auslaufstall und werden mit Heu und Kraftfutter verköstigt. Die Mischung sorgt für einen Ausgleich in Sachen Mineralstoffen, Balaststoffen sowie Zucker und ist mit Omega-3-Fettsäuren angereichert. Haferflocken, Getreide, Leinsamen, Leinkuchen, Sonnenblumenkerne, Sesam. Vor allem frisch müssen die Mahlzeiten sein, damit alles Wichtige drinbleibt.

Der Preis. All das hat natürlich seinen Preis. Das ist kein Geheimnis. Ein Bratenstück der reinrassigen Bregenzerwälder Wagyus etwa kostet vergleichsweise das Doppelte oder Dreifache gegenüber anderem Fleisch. Allerdings braucht es weniger, da das Produkt sehr sättigend ist. Aber entscheidend ist doch, was der Kunde letztendlich bekommt. Ein regionales Produkt von einem Kleinbetrieb.

Metzlers gestehen sich ein, dass die Umsetzung ihrer Philosophie viel aufwendiger ist, als sie anfangs dachten. Artgerechte Haltung, hauptsächlich hofeigenes Futter, stressfreie Schlachtung, Fleischreifung und natürlich die nach außen getragene Transparenz. „Aber nur so verdient das Fleisch auch den Namen Wagyu“, ist das Paar überzeugt. Da braucht es nicht einmal ein Bio-Label.

Durch den hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren ist das Fleisch der Wagyus wohl das gesündeste von allen.

Die Exoten sind mittelgroß, schwarz bis rötlich-braun und wachsen ganz gemächlich.

Information & Kontakt

Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“ und stammt wie der Name schon sagt von der Inselnation. Bekannt ist es auch unter dem Namen Kobe – wobei diese Bezeichnung geschützt ist. Und zwar für Tiere, die ausschließlich in gleichnamiger japanischer Region geboren, aufgewachsen und geschlachtet wurden.

www.bregenzerwald-wagyu.at
Tel.: 0664/4388404