

Das Wagyu Steak

Das **japanische Wagyu-Rind** ist die teuerste Hausrinderrasse der Welt, das Wagyu Steak ist daher ein Muss für jeden echten Steak-Fan und Gourmet. Nicht zu verwechseln ist es mit dem Kobe-Rind, das aus der gleichnamigen japanischen Region stammen muss, um als solches bezeichnet zu werden. Wagyu Steaks zeichnen sich durch ihren unvergleichlichen Geschmack aus, der das Resultat der Futtermischung ist – jeder japanische Züchter hält sein Patentrezept streng geheim.

Wagyu Steaks – besonderer Geschmack und Marmorierung



Das edle, exklusive Wagyu Steak brachte es durch seinen einmaligen Geschmack zu weltweiter Bekanntheit. In keinem gehobenen Restaurant der Welt darf es fehlen. Japanische Wagyu-Rinder sowie deren Fleisch dürfen aus Japan nicht exportiert werden; die Wagyu-Herden in USA, Kanada und Australien, woher das meiste Wagyu-Fleisch für den internationalen Export stammt, wurden zu Forschungszwecken exportiert. Vor der Schlachtung werden Wagyus mit einer Spezialmischung aus Getreide, Kartoffeln und Rüben gefüttert, in Japan jedoch nicht mit Alkohol wie Bier – in anderen Herden kann das durchaus der Fall sein. Die genaue Futtermischung ist ein wohl gehütetes Geheimnis jedes Wagyu-Züchters. Besonders am Wagyu Steak ist auch die Fettmarmorierung. Sie ist nicht punktuell, sondern wie ein feines Netz gleichmäßig verteilt – der Geschmacksträger Fett kann sich deswegen besonders vorteilhaft für das Wagyu Steak auswirken.

Zubereitung eines Wagyu Steaks

In seiner Zubereitung unterscheidet sich das Wagyu Steak nicht von anderen Steaks. Wichtig ist die Zubereitung entsprechend dem Fleischstück. Da das Wagyu Steak sehr hochwertig und auch hochpreisig ist, empfiehlt es sich jedoch, sich vorher an anderen Steak-Schnitten zu üben, bis man sich an ein echtes Wagyu Steak heranwagt. Dann aber sollte man mit einem hochwertigen Grill und einem Temperaturmesser sowie einem Timer für die genau richtige Zubereitung arbeiten, um sich darauf verlassen zu können, dass das Steak genau richtig auf den Teller kommt. Serviert werden kann es ebenfalls wie seine weniger exklusiven Brüder mit Beilagen.

Wagyu Steaks sind nicht günstig

Ein Wagyu-Rind braucht etwa doppelt so lange wie viele andere Rinderrassen, bis es die Schlachtreife erreicht hat. Bis dahin wird es besonders gefüttert und auch massiert – all das bedeutet Arbeit und macht das Wagyu Steak natürlich teuer. Für ein reguläres Wagyu Steak kann man mit rund 350 € pro kg für ein Filet rechnen, ein Rib-Eye Steak kostet rund 150 € pro kg. Zwischen diesen Preisen bewegen sich die übrigen Schnitte. Ein echtes Steak vom Kobe-Rind kann sogar noch viel mehr kosten – diese Preise sind allerdings auch gerechtfertigt. Günstigere Wagyu Steaks sind gelegentlich auch zu bekommen, allerdings sind sie nicht genauso hochwertig wie die teureren Varianten – sie sind als Einsteiger-Steaks für die ersten Erfahrungen mit Wagyu Steaks wie gemacht.