

Wie gut schmeckt Fleisch von Wagyu-Kreuzungsrindern?

Dipl.-Ing. Georg Terler, HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Dipl.-Ing. Franz Missoni, LFS/AgrarHAK Althofen

Seit einigen Jahren gibt es auch in Österreich Wagyu-Rinder. Was das Besondere an dieser Rasse ist und welche Fleischqualität Wagyu-Kreuzungsrinder besitzen, haben die OKAMI-Wagyu-Ranch, die LFS Althofen, der Kärntner Rinderzuchtverband und die HBLFA Raumberg-Gumpenstein im Rahmen eines Praxisversuches untersucht.

Wagyu ist eine Rinderrasse, die ursprünglich aus Japan stammt (dort auch als Kobe-Rind bezeichnet) und über Nordamerika nach Mitteleuropa gelangt ist. Das Besondere an dieser Rasse ist, dass das Fleisch dieser Tiere eine ausgezeichnete Qualität besitzt. Der Wagyu-Bestand in Österreich ist noch relativ klein, wodurch der Preis für Zuchttiere dieser Rasse sehr hoch ist. Daher ist auch Fleisch von Wagyu-Rindern sehr teuer.

Durch Kreuzungen von Wagyu-Stieren mit Kühen mitteleuropäischer Rassen, könnten Kosten für teure weibliche Zuchttiere gespart werden. Wenn man darüber hinaus auch künstlich besamt, benötigt man lediglich Samen von einem Wagyu-Stier. Doch wie wirken sich solche Kreuzungen auf die Schlachtleistung und Fleischqualität aus? Dieser Frage wurde im Rahmen eines Forschungsprojektes an der LFS/AgrarHAK Althofen nachgegangen.

Kalbinnen und Ochsen von Charolais×Wagyu- und Fleckvieh×Wagyu-Kreuzungen wurden in Mutterkuhhaltung aufgezogen und im Alter von etwa 8 bis 9 Monaten abgesetzt. Während der darauf folgenden Mast erhielten die Tiere eine Standardration aus 60 % Maissilage, 30 % Grassilage und 10 % Heu sowie 2 kg Kraftfutter pro Tag. Ein wichtiger Erfolgsfaktor für eine erfolgreiche Mast ist das Mastendgewicht der Tiere, da es einen wesentlichen Einfluss auf die Verfettung des Schlachtkörpers hat. Da Kalbinnen rascher verfetten als Ochsen wurden sie bereits bei ca. 550 kg und die Ochsen bei ca. 650 kg Lebendgewicht geschlachtet.

Wagyu- Rinder lagern viel Fett ein

Gegenüber reinrassigen Charolais- oder Fleckvieh-Tieren wiesen die Wagyu-Kreuzungsrinder geringere Tageszunahmen auf, dafür war die Schlachtausbeute etwas höher. Alle Tiere des Versuchs wurden in der schuleigenen Schlachtstätte der LFS Althofen im Unterricht geschlachtet und in die EUROP-Klasse R eingestuft. Die Zerlegung und Beprobung der Schlachtkörper erfolgte ebenfalls an der Schule. Die wissenschaftlichen Auswertungen wurden an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein durchgeführt.

Typisch für reinrassige und gekreuzte Wagyu-Rinder ist jedoch die starke Verfettung der Schlachtkörper. Wenn Tiere ähnlich gefüttert und ähnlich lange gemästet werden wie im durchgeführten Versuch, muss damit gerechnet werden, dass die Fettklasse 4 oder 5 erreicht wird. Für die klassische österreichische Vermarktung würde das eine zu starke Verfettung bedeuten. Deshalb wird Fleisch von Wagyu-Tieren zu einem großen Teil direkt vermarktet, da dabei speziell auf die Fleischqualität hingewiesen werden kann und damit die Verfettung eine geringere Rolle spielt.

Eine Reduktion der Verfettung durch zum Beispiel geringere Schlachtgewichte ist nicht sinnvoll, da dies die Qualität des Fleisches verringern würde. Denn erst mit hohen Schlachtgewichten kann auch eine entsprechende Marmorierung des Fleisches erreicht werden, die sich günstig auf die Fleischqualität auswirkt. Die Marmorierung war bei den untersuchten Wagyu-Kreuzungsrindern etwa dreimal so stark ausgeprägt als bei reinrassigen Charolais- oder Fleckvieh-Tieren.

Ausgezeichnete Fleischqualität

Fleisch von reinrassigen oder gekreuzten Wagyu-Rindern ist sehr saftig und zart und besitzt einen hervorragenden Geschmack. Besonders der sehr gute Geschmack dieses Fleisches ist auf den hohen intramuskulären Fettgehalt zurückzuführen, da ja Fett bekanntlich Geschmacksträger ist. Aber auch die Zartheit des Fleisches wird durch die starke Marmorierung positiv beeinflusst. Einzig das Fettsäuremuster der untersuchten Wagyu-Kreuzungen war etwas ungünstiger als bei reinrassigen Charolais- oder Fleckvieh-Tieren, was jedoch durch die starke Marmorierung bedingt ist.

Mit Wagyu-Kreuzungsrindern kann also Fleisch mit sehr hoher sensorischer Qualität erzeugt werden. Da sich dieses Produkt jedoch deutlich von herkömmlichem Rindfleisch abhebt, werden eigene Vermarktungsschienen (z.B. Direktvermarktung, Markenprogramme,...) benötigt, die deutlich auf die ausgezeichnete Qualität dieses Fleisches hinweisen. Aufgrund des hohen Preises ist es jedoch bislang ein Nischenprodukt. Eine große Herausforderung für Wagyu-Züchter und -Mäster ist, mehr Kunden für ihr Produkt zu begeistern und somit die Nachfrage für dieses hochwertige Fleisch zu erhöhen.