

LANDWIRTSCHAFT

Mit dem Nudelholz in den Kuh-Stall

Wenn Christine Müller-Gut mit dem Nudelholz in den Stall geht, dann muss man nicht den Tiererschutz rufen. Das Küchengerät benutzt sie zu Massagezwecken, um das Fleisch ihrer Wagyu-Rinder noch schmackhafter zu machen.

VON STEFFI BRENDEBACH

Wackersberg – Seit zweieinhalb Jahren sind die schwarzen Wagyu-Rinder im Wackersberger Ortsteil Heimkreit zu Hause. Wie damals schon berichtet, ist das Fleisch der Tiere ähnlich teuer und begehrt, wie das der Kobe-Rinder. „Fürs Filet legt die Spitzengastronomie zwischen 200 und 400 Euro hin“, sagt Müller-Gut.

Doch über das Schlachten ihrer Rinder spricht die 48-Jährige nicht gern: „Vor allem nicht vor den Tieren“, so die Landwirtin. Dennoch:



Massage mit dem Nudelholz: Christine Müller-Gut mit ihrem Wagyu-Rind Musaki. FOTO: ARP

Mittlerweile ist ihre Wagyu-Herde auf 16 Tiere angewachsen – und für die beiden Bullen Musaki und Musaka naht

der Tag des Abschieds. Anfragen von Münchner Gastronomen gebe es schon. Für ihre Kunden wagt Müller-Gut nun

ein Experiment: Musaki wird täglich mit dem Nudelholz massiert. Das geht – so seltsam es sich anhört – ganz

sanft. Sie lernte die Technik übrigens von einem Tölzer Krankengymnasten, der daran nichts Ungewöhnliches fand: „Der hat auch schon Show-Pferde massiert.“

Musakis Bruder Musaka hingegen bleibt die Massage verwehrt: „Ich möchte einfach sehen, ob die Technik Unterschiede im Fleisch bringt“, so die Landwirtin. Angeblich soll sich dadurch das Fett besser einlagern – und den Braten unglaublich schmackhaft machen.

Neben der gut 30-minütigen Massage gibt es auch noch täglich Bier fürs gut 800 Kilo schwere Rind. Warum? „Da sind Vitamine drin. Außerdem fressen die Tiere dann mehr und werden ruhiger“, sagt Müller-Gut. Und gibt es eine bevorzugte Marke? „Nein, die Brauerei ist den Tieren komplett egal.“

Doch mit der speziellen Pflege lässt es die Besitzerin der seltenen Rinderart nicht gut sein: „Bei schlechtem Wetter oder Gewitter schaut man schon, dass sie schnell in

den Stall kommen.“ Und auch der letzte Gang der Tiere fällt Müller-Gut nicht leicht: „Man hat doch so viel Zeit mit ihnen verbracht. Das macht wehmütig.“

Gekostet hat die Landwirtin das Fleisch aber trotzdem schon: „Den Geschmack kann man schwer beschreiben. Er ist gut, viel nussiger, als beim normalen Rind.“ Und deshalb will sie auch ihren großen Traum nicht aufgeben: Den von einer Wackersberger Zuchtgemeinschaft. „Anfragen von anderen Bauern gab es schon.“ Einsteigen ins Konzept wollte bislang aber noch niemand.