

## LANDWIRTSCHAFT

# Kuh-linarisches aus Fernost

Christine Müller-Gut züchtet japanische Wagyu-Kälber – Fleisch ist ähnlich begehrt wie das von Kobe-Rindern

VON MELINA BURTSCHER

**Wackersberg** – Noch etwas schreckhaft sind sie, die drei Kälber auf dem Hof im Wackersberger Ortsteil Heimkreit. Dass sie nicht die leiblichen Abkömmlinge ihrer Mütter sind, merkt man vom Verhalten her nicht. Nur das Aussehen unterscheidet die drei Wagyu-Kälber, die Christine Müller-Gut aufzieht, von ihren Müttern.

Ganz schwarz ist der japanische Nachwuchs – im Gegensatz zu seinen braun-weißen Leihmüttern. Wagyu, das ist die Rasse, der auch die berühmten Kobe-Rinder angehören. Das marmorierte Fleisch dieser Rinder zählt zu den exklusivsten der Welt und bringt in Japan pro Tier sechsstelligen Euro-Preise ein. „Kobe dürfen sie aber nur genannt werden, wenn sie auch aus dieser Gegend kommen“, sagt Müller-Gut.

„Bei Bekannten habe ich einen Prospekt über Kobe-Fleisch in die Hand bekommen“, erzählt die 46-Jährige von der Entstehung der Idee. „Dann habe ich im Internet nachgeforscht, wo es den



**Schwarze Wagyu-Kälber züchtet Christine Müller-Gut auf ihrem Hof in Heimkreit. Die Zucht ist sehr aufwändig, das Fleisch ähnlich begehrt wie das von Kobe-Rindern. 150 bis 200 Euro bezahlen Wagyu-Liebhaber in Deutschland pro Kilogramm, in Japan ist das Fleisch noch teurer.**

nächsten Züchter gibt.“ Der, den sie in Holland fand, wollte zunächst nicht verkaufen. Müller-Gut ließ nicht locker und fuhr persönlich in die Niederlande. „Wir haben uns dann gut verstanden, und ich durfte das Fleisch sogar probieren.“ Und schließlich war



auch der Deal perfekt, und die Wackersbergerin kaufte sieben Embryonen, sieben Tage alte befruchtete Eizellen. Nachdem alle Formalitäten erledigt waren, wurden die Embryonen in ihre Leihmütter eingesetzt – Kühe, die Müller-Gut eigens für diesen

Zweck gekauft hatte. Nur vier nahmen die fremden Embryos an – und zwei weibliche Kälbchen kamen am Muttertag zur Welt. Vor wenigen Tagen folgte ein Stier-Kalb.

Verhält sich der japanische Nachwuchs anders als der bayerische? „Ja“, sagt Christi-

weile verhalten sich die Kälber jedoch wie jedes andere auch.

Zunächst einmal werden die Kleinen „ganz normal“ auf die Weide kommen und von ihren Müttern gesäugt. In der Endmast ist für die Tiere dann eine Sonderbehandlung vorgesehen: Kohlenhydratreiche Kost, tägliche Massagen – Christine Müller-Gut wird eigenen Bürsten aufhängen, an denen sich die Tiere reiben können – und Einreiben mit Alkohol. Zweieinhalb Jahre dauert es, bis die Tiere zum Schlachten bereit sind. Die Wackersberger Wagyus werden aber derzeit nicht dafür herangezüchtet. „Wir wollen versuchen, eine Herde aufzubauen“, so Müller-Gut.

Irgendwann soll sich die Zucht auszahlen. Ob dann das Fleisch verkauft wird oder wiederum zur Zucht Embryos angeboten werden, weiß Müller-Gut noch nicht. Vielleicht steigen ja die Nachbarn auch noch in die Wagyu-Zucht ein. „Es wäre schön, wenn es eine eigene Wackersberger Spezialität werden würde“, sagt Müller-Gut schmunzelnd.