


künzli

eifach besser

SWISS

WAGYU



Das exklusivste Rindfleisch der Welt aus Schweizer Zucht

Die Geschichte

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs. Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“. Die genaue Übersetzung ist Wa = Japan-/japanisch und Gyu = Rind. Die Rasse wird auf Japanisch Tajima-Ushi (japanisches Schwarzvieh; wörtlich Tajima-Rind) genannt. Eine Besonderheit dieser „indigenen“ Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Das ursprüngliche Vieh in Japan bestand aus Turano-mongolischen Rindern, die vermutlich von der Rasse Hanwoo Bruinvee und Cheju Hanwoo abstammten.



Wagyu Bulle



Die Tiere wurden über Jahrhunderte hinweg ausschließlich als Arbeitstiere eingesetzt. Der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus in Japan verboten. Nachdem Kaiser Meiji Japan zum Westen hin öffnete und das religiöse Verbot zum Verzehr von Fleisch und Milch aufhob, begann die Rinderzucht in Japan. Es gibt 3 Blutlinien des Wagyu, die Fujiyoshi, die Kedaka und die Tajiri Linie. Diese sind die Namen der lokalen Herden, alle drei mit ausländischem Blut in den Adern, aber auch mit authentischem, japanischem Blut. Als Kobe Beef bezeichnet man das Fleisch des Wagyu (Japanisches Schwarzvieh der Tajima Linie) aus der alten Provinz Tajima, jetzt Hyogo-Präfektur genannt. Kobe Beef wird von der japanischen Regierung geschützt. Das bedeutet, dass ein Wagyu in der Kobe Region geboren sein muss, um als "Kobe Beef" bezeichnet werden zu dürfen.

Seite bitte wenden


künzli

eifach besser

SWISS WAGYU

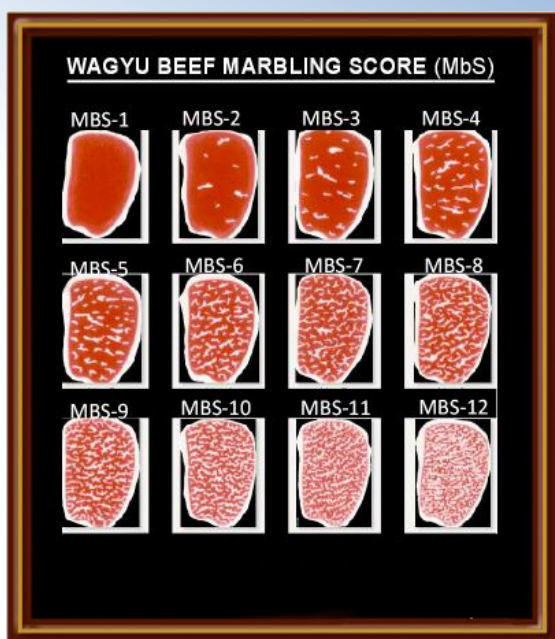


Das exklusivste Rindfleisch der Welt aus Schweizer Zucht

Herkunft der Tiere

Holland war das erste Land Europas, welches Zuchttiere importierte. Seit 1996 wird in Chateau Altembrouck in Belgien und in England im Estate Voelas Hall in Pentrefoelas Wagyu professionell gezüchtet. 2005 wurden in der Schweiz die ersten Embryonen von der belgisch- holländischen Zucht Leihkühen eingesetzt und seither wächst die Herde kontinuierlich. Diese Herde stammt also direkt von den original Wagyu Zuchten. Inzwischen ist bereits eine kleine Züchtergruppe in der Schweiz entstanden. Die Rinder genießen eine 100% natürliche Aufzucht und werden ausschließlich mit Mais, Gras, Gerste und Mineralien gefüttert. Es werden keine künstlichen Hormone, keine wachstumsstimulierenden Substanzen oder vorbeugende Antibiotika verwendet! Die Wagyu-Rinder der Schweiz haben nicht nur beste Fleischqualität, sondern sie sind zudem nach den hohen Standards des Schweizer Tierschutzes gehalten, welches weltweit einzigartig ist.

Quality Grade



Das Fleisch vom Wagyu-Rind besitzt eine intensive intermuskuläre Maserung, wobei das Fett vor allem innerhalb der Muskelfaser verteilt ist anstatt rundherum. Diese intermuskulöse Maserung ist ausschlaggebend für den unschlagbaren Geschmack und die Zartheit des Fleisches. Ein weiterer Vorteil dieser Maserung ist der Anteil an gesättigten Fetten beim Wagyu Fleisch nur halb so hoch ist wie bei vergleichbaren Produkten. In Kombination mit dem seltenen Vorkommen und ihrem langsamen Wachstum ist das Fleisch der Wagyu-Rinder nicht nur eine Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt.

In Kooperation mit Schweizer Wagyu-Züchtern leisten wir als erste Metzgerei eine echte Pionierarbeit und nehmen dieses wunderbare und einzigartige Fleisch aus vertrauter Schweizer Aufzucht ins Sortiment auf. „Die Superlative für jeden Fleischliebhaber“