

Heimisches Wagyu-Fleisch auf dem Grill in Oberndorf

OBERNDORF/THIERSEE (be). Das japanische Kobe-Rind, auch als Wagyu-Rind bekannt, gilt bei Fleischgenießern als einzigartige Spezialität. Der Oberndorfer Werner Hofer hat den ersten Bio-Wagyu-Betrieb in Tirol und kürzlich hat Grillweltmeister Franz Größing auf dem Hof ein Grillseminar abgehalten.

Aufgrund seiner Fetteinlagerungen ist das Wagyu-Fleisch das teuerste der Welt. Es dauert wesentlich länger, bis das Rind geschlachtet werden kann, was bei der Biometzgerei Jufinger in Thiersee geschieht. „Es braucht einen anderen Schnitt bei der Aufteilung des Fleisches und es muss richtig reifen“, weiß Hofer, der mittlerweile auch die Fleischsommelier-Prüfung abgelegt hat. Wie man Wagyu-Fleisch richtig grillt, darüber weiß Größing bestens Bescheid. Da der



F. Größing bereitete Speisen aus Wagyu-Rind zu. Foto: Eberharter

Schmelzpunkt des Fettes, entgegen anderer Fleischarten, dem von Butter entspricht, darf die Temperatur am Griller nicht zu hoch sein. „Sonst hat man dann einen trockenen, zähen Lappen“, schmunzelte der Grillweltmeister.