LZ-Rheinland

Artikel vom 10.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:32 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/neue-wege-mit-wagyus

Neue Wege mit Wagyus



Foto: Katrin John

Renate Wolfgarten und Georg Happe aus Wipperfürth vermarkten das Rindfleisch ihrer Wagyus an die Gastronomie und direkt ab Hof

„Das einzelne Tier hat einen Wert“, das begeistert Renate Wolfgarten besonders an der Haltung und Vermarktung ihrer Wagyus. Im Jahr 2015 zog das erste Wagyurind in den Betrieb der ehemaligen Milchviehhalterin ein, die im selben Jahr mit Georg Happe die Oberbergische Wagyu GbR gründete. Mittlerweile leben inklusive Nachzucht etwa 250 Tiere auf dem Hof in Wipperfürth, über 50 % davon sind reinrassige Wagyus. Der Aufbau der Herde hat einige Jahre in Anspruch genommen, daher hat Renate Wolfgarten bis 2019 parallel weiter gemolken und den Milchviehbetrieb dann final umgestellt. „Die jungen Milchkühe haben wir behalten und als Trägertiere für den Embryotransfer genutzt oder mit Wagyu belegt. Da haben wir erstmal viel Arbeit und Geld reingesteckt“, erzählt die Landwirtin. So wuchs die Wagyuherde über die Jahre immer weiter. „Die Kreuzungstiere haben auch eine gute Fleischqualität, die vermarkten wir im Regelfall, wenn jemand einen ganzen Bullen haben möchte, weil die günstiger sind“, berichtet Georg Happe.

Mittlerweile leben nur noch vier Schwarzbunte auf dem Betrieb, die gelegentlich als Ammen genutzt werden. „Ein Manko bei den Wagyus sind schon mal die Muttereigenschaften. Es kommt ab und zu vor, dass eine Kuh ihr Kalb nicht annimmt, die

sind ja nie auf Milch gezüchtet worden“, erläutert die Betriebsinhaberin. „Wagyus wurden in Japan ursprünglich als Arbeitsochsen genutzt, die den ganzen Tag auf dem Feld waren. Da die Tiere nur abends und morgens gefüttert wurden, vermutet man da den Ursprung des intramuskulären Fetts, da das über den Tag als Pufferspeicher gedient hat. Den besonderen Geschmack des intramuskulären Fetts hat man erst später entdeckt“, erklärt Georg Happe.

Mehr in LZ 15-2024 ab S. 57