





Anna Butz, Rinderzüchterin, Hamburg

Freiheit, die ins Fleisch geht

Wagyu sind eine japanische Rinderrasse, deren Muskeln genetisch bedingt mit einem dichten Netz aus feinen Fettschichten durchzogen sind. Das macht ihr Fleisch butterzart und äußerst geschmacksintensiv, weil im Fett zahlreiche Aromastoffe eingelagert sind. Noch wichtiger als die genetischen Voraussetzungen aber ist die Haltung: Denn Stress, wie ihn Tiere etwa in Massentrieben erleben, verschlechtert die Fleischqualität. »Meine Rinder können sich hingegen Tag und Nacht frei bewegen, selbst entscheiden, ob sie in den Stall mit Strohbett wollen oder auf die Koppel«, sagt Anna Butz. »Ich verbringe jeden Tag mehr als sechs Stunden mit meinen 84 Tieren, spreche mit ihnen, putze, strigele, kraule sie. So lernen sie, mir zu vertrauen, können sich entspannen, statt Angst und Stress zu erleben. Wenn sie alt genug sind, um geschlachtet zu werden, begleite ich sie bis zum Schluss.«

Dass ihre Rinder das bestmögliche Leben haben, sagt die 43-Jährige, habe für sie oberste Priorität. Daher würde sie diesen Aufwand auch betreiben, wenn er die Qualität nicht beeinflussen würde. Zum Glück sei es aber so, dass das Fleisch von Tieren, die ein entspanntes Leben hatten und vielfältiges Futter genießen konnten, auch am besten schmecke.

Das gelte auch für Rinder anderer Rassen, die sie neben den Wagyu hält. Gerade erschließt sie zusätzliche Flächen mit Teichen zum Trinken, mit Obstbäumen, die Schatten spenden, und regionaltypischen Kräutern. Eine derart aufwendige Haltung hat ihren Preis: Ein Kilogramm Filet vom Angus kostet 49 Euro, für ein Kilogramm deutsches Wagyu-Filet kann man sogar das Sechsfache verlangen. »Dafür bekommt man dann bei mir aber auch beides: die Gewissheit, dass es den Tieren gut ging – und höchsten Genuss.« (www.alster-wagyu.de)