

# Wagyu Südtirol: Genuss auf höchstem Niveau

von Ernährungshandbuch



Wusstet ihr, dass **Wagyu Fleisch** ist das beste und teuerste Fleisch der Welt ist? Nichtsdestotrotz hat sich um dieses exklusive Fleisch eine kleine Nische gebildet. Weltweit finden sich immer mehr Liebhaber dieses besonderen und exklusiven Fleisches. Auch in Südtirol hat dieser Food-Trend fußgefasst.

## Ein Junglandwirt geht neue Wege

Kaum Volljährig hat der Junglandwirt **Stefan Rottensteiner** vor fünf Jahren mit der Zucht von Wagyu-Rindern begonnen. Wagyu Rinder sind eine seltene japanische Rinderrasse und sind außerhalb Japans sehr selten. Die kleine Rinderherde am Ritten, oberhalb von Bozen, ist deshalb etwas ganz Besonderes. Die Wiesen und Weiden des Hofes liegen auf etwa 1300 Meter und sind übersät mit Bergkräutern und Alpenblumen. Dieses Futter ist sehr gut für die Gesundheit der Wagyus und für den Fleischgeschmack. Im Sommer sind die Rinder vorwiegend auf der Weide, und im Winter bekommen sie das hofeigene Heu. Zusätzlich zu den frischen Gräsern bekommen die Rinder noch hochwertiges Getreide, Biertreber und Bierhefe einer regionalen Brauerei und Leinsamen, die reich an Omega 3 Fettsäuren sind. So entsteht die typische Marmorierung im Fleisch.

Die Tiere machen kaum einmal Bekanntschaft mit dem Tierarzt. Antibiotika oder wachstumsfördernde Hormone kommen nicht in Frage.

## Wagyu Fleisch – was steckt dahinter?

Wer Wagyu Fleisch das erste Mal sieht, ist erstaunt über dessen Marmorierung, die durch feinste Fetteinlagerungen im Muskel entsteht. Gerade diese Marmorierung macht das Fleisch besonders zart und aromatisch bei der Zubereitung.



Fotos: Stefan Rottensteiner

Die feinen Fettäderchen im Fleisch sind keineswegs ungesund, im Gegenteil. Das **Fett** hat für Menschen eine ideal ausgeglichene Zusammensetzung von **Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren**. Diese Stoffe sind für den menschlichen Organismus wertvoll, da sie nicht vom Körper selbst produziert werden können. Im Vergleich zu Rindfleisch anderer Rassen hat Wagyu Fleisch einen bis zu 30% höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

Das Wagyu Fleisch von Stefan Rottensteiner ist ein Produkt mit hoher Qualität. Täglich genießen die Tiere die frischen Bergkräuter, die saubere Bergluft, die viele Bewegung und das stressfreie Leben auf der Weide, was sich positiv auf die Qualität des Fleisches auswirkt.

## Wagyu Südtirol setzt auf Crowdfunding

Stefan ist der einzige Südtiroler der diesen unkonventionellen Weg eingeschlagen hat und mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen hat.

Nun möchte er einen Schritt weitergehen: Um die Vermarktung des Fleisches im In- und Ausland zu starten, benötigt der Junglandwirt einen EU-zertifizierten Verarbeitungsraum für das Wagyu Fleisch. Außerdem will Stefan einen Online-Shop eröffnen: Durch diesen können Kunden in Zukunft das Wagyu Fleisch einfach und unkompliziert reservieren und zu sich nach Hause bestellen.



*Fotos: Stefan Rottensteiner*

Um einen Teil der Investitionen zu decken, hat Stefan eine Crowdfunding Kampagne gestartet. Ein erneut unkonventioneller Weg für den Junglandwirt. Wer ihn finanziell unterstützt, kann sich verschiedene Dankeschöns wie Wagyu-Gourmet-Pakete im entsprechenden Gegenwert, Kochkurse am Ritten, eine Genussreise zum Hof oder einen Wagyu-Abend für Firmen und Restaurants sichern.

Wenn auch Ihr Genussmenschen seid, könnt Ihr Stefans Projekt auf [www.crowdfunding-suedtirol.it](http://www.crowdfunding-suedtirol.it) finden und bis zum 6. Juni unterstützen. Wir wünschen ihm viel Glück!

- [Hier geht's zu Stefans Corwdfunding-Kampagne!](#)
- [Hier geht's zu Stefans Wagyu Rindern!](#)

*Fotos: Stefan Rottensteiner*