

Wagyu, Wissen und Wege – eine Exkursion mit Ronny Paulusch

Eine Reise quer durch Japan – und tief hinein in die Welt des Wagyu: Mit Stationen in Tokio, Kioto, Kobe, Hokkaido und darüber hinaus erlebte eine internationale Fachgruppe rund um Ronny Paulusch, was japanische Fleischkultur wirklich ausmacht.



Ronny Paulusch (Mitte) mit Kaz Obara (Schulleiter der FMA, l.) und dem CEO der Top Farm Hokkaido. © Beigestellt

Der erste Schritt dieser Reise führte nicht ins Flugzeug, sondern ins Facharchiv: Pünktlich zur **IFFA 2025** veröffentlichte Diplom-Fleischsommelier **Ronny Paulusch** ein neues Grundlagenwerk zur dynamischen Kerntemperatur-Analyse (DKA) – einem Verfahren, das verspricht, Reifung und Garen nicht länger dem Zufall zu überlassen, sondern präzise steuerbar zu machen. Das Dossier markiert einen weiteren Meilenstein im Bestreben,

sensorische Qualität und physikalische Kontrolle in Einklang zu bringen – ein Thema, dem sich Fleisch & Co in der nächsten Ausgabe ausführlich widmen wird.

Kurz darauf begann die eigentliche Reise: eine interdisziplinäre Fachexkursion durch **Japan**, organisiert von Paulusch und begleitet von Teilnehmern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Finnland. Im Anschluss daran folgte eine vertiefende Studienreise auf die nördlichste Insel des Landes, Hokkaido – gemeinsam mit der **Federal Meat Academy** (FMA) –, um die Themen Reifung, Marmorierung und sensorische Analyse direkt an der Quelle zu vertiefen.



Im Grading Room des Kyoto Meat Market: Hier trifft traditionelle Wagyu-Kompetenz auf moderne Klassifizierungsstandards – direkt an der Karkasse, transparent und nachvollziehbar. © Beigestellt

Fleisch ist Verantwortung

Noch vor dem offiziellen Start der Exkursion wurde Ronny Paulusch in Gunma – etwa 100 Kilometer nordwestlich von Tokio – im stilvollen Ambiente eines lokalen Golfklubs empfangen. Dort traf er auf zwei prägende Persönlichkeiten: den Leiter der FMA Kaz Obara und **Wagyu**-Produzenten Wataru Toriyama, beide seit Jahren engagierte Brückenbauer zwischen japanischer und internationaler Fleischkultur.

Begleitet wurden sie von Hajime Hosogai, ehemaliger Fußballprofi mit Bundesliga-Vergangenheit in Deutschland, der

sich heute in der Jugendarbeit engagiert und als Markenbotschafter für den regionalen Wagyu-Produzenten tätig ist. Beim gemeinsamen Dinner wurde rasch klar: In Japan ist Fleisch weit mehr als ein Produkt – es ist Träger von Werten, Identität und Verantwortung. Diese Haltung, so zeigte sich in vielen Gesprächen, prägt nicht nur die landwirtschaftliche Praxis, sondern auch Ausbildung, Vermarktung und kulinarische Kultur.



□□□3D-Modelle der Federal Meat Academy: Die detailgetreuen Schnittmodelle zur Ausbildung und Qualitätsbeurteilung sind künftig über die Meat GmbH erhältlich. © Beigestellt



Beste Werkzeuge sind mehr als wichtig. © Beigestellt
□□□□



Präzision von Anfang an: beim Schnitttraining an der Federal Meat Academy. ©
Beigestellt
Präzision

FMA: Präzision als Prinzip

Die **Federal Meat Academy of Japan** (FMA) gilt als eine der renommiertesten Ausbildungsstätten des Landes – und beeindruckte die Exkursionsteilnehmer durch eine Kultur der kompromisslosen Genauigkeit. Beim Schnitttraining mit den Schülern zeigte sich, wie tief hier fachliche Exzellenz verankert ist: Jede Schnittführung folgt anatomischen Strukturen, jeder

Handgriff berücksichtigt den Verlauf der Marmorierung, jedes Werkzeug wird mit Respekt eingesetzt. Was anderswo ausprobiert wird, wird hier verstanden – bis ins Detail. Fleisch wird nicht verwertet, es wird verantwortet. Diese Haltung prägt nicht nur den praktischen Unterricht, sondern auch das ethische Selbstverständnis der Akademie.

Ein besonderes Highlight folgte am nächsten Tag: die Präsentation eines Ausbildungsinstruments, das in dieser Form einzigartig ist. Basierend auf über 5.000 realen Bilddatensätzen hat die FMA detailgetreue, fotorealistische 3D-Modelle von Schlachtkörpern entwickelt – nicht als virtuelle Visualisierung, sondern als physische Repliken zum Anfassen, Anschauen und Verstehen.

Diese Modelle ermöglichen eine präzise Schulung zu Schnittführung, anatomischer Orientierung und sensorischer Beurteilung – ohne auf echtes Fleisch angewiesen zu sein. Hier geht es nicht um eine technische Spielerei, sondern um ein vertieftes Verständnis von Fleischstrukturen – praxisnah, nachvollziehbar und anschlussfähig für die moderne Fachausbildung.

Tokio: Orte der Aufklärung und Fortbildung

In Tokio durfte die internationale Delegation das Meat Information Center besuchen – auf dem zentralen Schlachthof stand nicht das Spektakel, sondern fundierte Wissensvermittlung im Mittelpunkt. Der Lehrpfad durch das Zentrum ist didaktisch durchdacht und wissenschaftlich fundiert – kein Ort der Inszenierung, sondern der Aufklärung. Wer Fleisch in Japan verstehen will, beginnt hier.

Auch kulinarisch offenbarte Tokio sein ganzes Spektrum: Wagyu wurde in unterschiedlichsten Zubereitungen serviert – als Sukiyaki, Shabu-Shabu oder gegrilltes Yakiniku. Jede Form verdeutlichte andere sensorische Aspekte – und unterstrich, dass in Japan nicht nur über Fleisch gesprochen, sondern mit ihm gearbeitet wird.

Tags darauf kehrte die Gruppe zurück zur FMA: Dort stand eine ganztägige Fortbildung auf dem Plan – mit Vorträgen von Kaz Obara, Vertretern des Gunma Meat Market und Wataru Toriyama, dem Entwickler des international bekannten Konzepts „Umami Wagyu“. Im Fokus standen Genetik, Fütterung, Handling und Vermarktung – jedoch nicht abstrakt, sondern entlang konkreter Kennzahlen, realer Tiere und realwirtschaftlicher Entscheidungen. Am Abend folgte ein offener Austausch im Rahmen einer Podcastaufnahme mit Dirk Lindig, in der zentrale Eindrücke, fachliche Unterschiede und

kulturbedingte Sichtweisen auf Reifung, Haltung und Qualität diskutiert wurden.

An nächsten Tag ein weiterer Höhepunkt: In Nagoya wurde die Gruppe zum Shabu-Shabu-Dinner in einem traditionsreichen Haus empfangen. Serviert wurde hauchdünn geschnittenes Wagyu – begleitet von Brühe, Dips und Gemüse. Keine aufgesetzte Inszenierung, keine Showelemente. Nur maximaler Fokus auf Textur, Fettauflösung und Tiefe des Geschmacks.

Qualität beginnt beim Werkzeug

Auf dem Weg nach Kioto legte die Gruppe einen Zwischenstopp in Gifu ein, um einen Hida-Wagyu-Zuchtbetrieb zu besuchen. Auch hier dieselbe Klarheit: keine Hochglanzinszenierung, sondern strukturierte, ruhige Arbeit – und eine Zuchtphilosophie, die auf Verlässlichkeit und Qualität statt auf Marketing setzt. Kioto schließlich, wo Tradition und Moderne verschmelzen, bot einen tiefen Einblick in die japanische Fleischkultur. Nach einem kurzen Abstecher zu den berühmten Tempeln öffnete exklusiv für die Fachgruppe die traditionsreiche Messergalerie Jikko ihre Tore. Wer hier ein Messer in die Hand nahm, verstand sofort: Präzision beginnt nicht beim Schnitt – sondern beim Werkzeug selbst.

Anschließend stand der Besuch des Central Meat Market in Kioto auf dem Programm. Die live übertragene Wagyu-Auktion zeigte eindrucksvoll, wie professionell Karkassen in Japan präsentiert, bewertet und gehandelt werden. Kein Pathos, sondern klare Kriterien, nachvollziehbare Standards und fundiertes Fachgespräch – selbst bei BMS 12.

Im Gespräch mit der Marktleitung wurde deutlich: Qualität braucht Systeme. Rückverfolgbarkeit, Ausbildung und eine präzise Sprache für Fleischqualität sind in Japan längst gelebte Realität – und liefern wertvolle Impulse für den europäischen Handel.



Wagyu-Vielfalt im Kühlregal: Die Preise reichen bis über 12.000 Yen pro 100g (ca. 70€ / 100 g). Sichtbar sind A5-Marmorierungsgrade, präzise Etikettierung und volle Rückverfolgbarkeit – ein Paradebeispiel für Japans Qualitätsverständnis bei Fleisch. © Beigestellt

Kobe: Herkunft trifft Haltung

Nach einem kurzen Zwischenstopp in Hiroshima führte die Reise nach Kobe – das Epizentrum der internationalen Wagyu-Welt. Beim Dinner im „Kobe Plaisir“ und dem anschließenden Besuch der Kobe Beef Gallery wurde schnell klar: Hier geht es nicht um Legenden, sondern um Fakten. Die Gallery überzeugt mit nachvollziehbarem Grading durch die Japan Meat Grading Association (JMGA), wissenschaftlicher Aufbereitung und klaren Standards – ein Ort der Aufklärung, nicht der Vermarktung. Ein idealer Rahmen, um mit der Gruppe zentrale Fragen zu diskutieren: Was macht echtes Kobe aus? Worin liegt der Unterschied zwischen A5 und A5 BMS 12? Und wie lässt sich Qualität jenseits von Herkunftsbezeichnungen objektiv messen?

Ein besonderer Höhepunkt: Ronny Paulusch hielt als erster europäischer Fleischsommelier einen Vortrag an der **Universität Kobe** – begleitet von Prof. Ueda, einem führenden Experten der Wagyu-Forschung, der neueste Erkenntnisse zur Fettphysiologie präsentierte.

Zum Abschluss besuchte die Gruppe die Expo 2025 in Osaka – ein Perspektivwechsel, der verdeutlichte: Die Zukunft der Fleischbranche entsteht nicht durch Rückbesinnung, sondern durch Erkenntnisse, Systeme und verlässliche Netzwerke. Ein letzter gemeinsamer Spaziergang durch die Einkaufspassagen

von Osaka schloss die Reise ab – mit einem klaren Fazit: Wir haben nicht nur Fleisch gesehen. Wir haben es verstanden.



© Beigestellt

Hokkaido: Bio-Wagyu, Kreislaufwirtschaft und Grading 2.0

Nach dem offiziellen Ende der Exkursion setzte Ronny Paulusch seine Studienreise gemeinsam mit Kaz Obara auf Japans grüner Nordinsel fort. Hokkaido ist nicht nur der größte Rindfleischproduzent des Landes, sondern beherbergt auch die einzige zertifizierte Bio-Wagyu-Farm. Zwölf Stationen in zehn Tagen – von Hakodate bis Abashiri – offenbarten eine Vielfalt an Produktionssystemen, die Qualität nicht dem Zufall überlassen. Sehr eindrucksvoll war Oguni Beef in Hokuto: 100 Prozent Japanese Black, 800 kg Lebendgewicht, 90 % A5-Quote und ein Ölsäuregehalt von 55–60 % stehen hier für cremigen Schmelz und sensorische Eleganz. In Memuro demonstrierte die Oono Farm Kreislaufwirtschaft in Reinform: 4.000 Tiere, Biogas, Solarstrom und probiotisches Futter – bei zugleich hoher A5-Rate trotz verkürzter Mastdauer.

An der Universität Obihiro präsentierte Prof. Keigo Kuchida das Projekt Meat Image Japan: ein bildgestütztes Grading-System, das intramuskuläres Fett, Faserverlauf und bald auch ungesättigte Fettsäuren live analysiert – praktische Wissenschaft statt Vision. Weitere Betriebe zeigten, dass auch

F1-Kreuzungen oder Holsteiner unter konsequenter Fütterung eine Marmorierung erreichen, die europäischen Fullblood-Wagyu in nichts nachsteht.

Den Abschluss bildete die Takekuma Breeding Farm mit 650 Wagyu und Zuchtfokus auf ungesättigte Fettsäuren sowie die Saroma Top Farm an der Nordküste: 14.000 Tiere in einem vollständig integrierten System von Aufzucht bis zu Zerlegung, gefüttert mit fermentiertem Getreide, Ananasfasern und Zuckerrohrtrester. Fazit: Große Stückzahlen und Premiumqualität schließen sich nicht aus, werden Haltung, Datenmanagement und Qualitätsziel konsequent zusammengeführt.

Bestätigung für Kaizen Aging

Auf dem Heimweg machte Ronny Paulusch noch einen Zwischenstopp in Thailand. In einem Strandrestaurant wählte er die Spezialität: Wagyu aus Australien. Der erste Blick: zu blass. Erster Biss: zu wässrig. Der „Saft“ schwamm auf dem Teller, statt im Fleisch zu bleiben. Kein Drama – aber ein lehrreiches Beispiel dafür, wie viel Potenzial verschenkt wird, wenn Reifung, Technik und Timing nicht zusammenspielen.

Gerade dieser Moment unterstrich, wie wichtig eine durchdachte Reifestrategie ist – und wie aktuell das bereits fertiggestellte Fachdossier „Kaizen Wagyu Aging“. Darin bündelt Paulusch sein gesamtes Know-how zu Reifedauer, Temperaturführung und sensorischem Profil: ein praxisnaher Standard, der Wagyu nicht verklärt, sondern verständlich macht und gezielt in seinem Potenzial steuert. Wer Wagyu nicht nur servieren, sondern in der Tiefe begreifen will, findet darin einen klaren Kompass.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at