

Ozaki-Beef: Lehrreiche Audienz beim Wagyu-Papst

Wagyu in Österreich: Wenn man Ozaki nach dem Geheimnis seiner Produktion fragt, dann klingt einiges vertraut. Bei der Ka?lberauktion in der Pra?fektur Miyazaki kommen 700 Rinder unter den Hammer – „ich kaufe immer nur die 70 Besten“.



Muneharu Ozaki und Kenji Oya (»Wagyu Masters« / mit Tafel). © Roland Graf

Aus Bratislava war Kazune Takeuchi vom Restaurant **Edomae Sushi Matsuki** angereist, neben ihm sitzend bittet Vlatka Bijelac vom Wiener Steakhouse **Beef & Glory** um ein Erinnerungsfoto.

Die beiden so unterschiedlichen Gastronomen verbindet die Suche nach dem perfekten Rindfleisch. 4,5 Kilo hat jenes, das Muneharu Ozaki vor sich liegen hat. Ein Aufkleber mit dem Japaner als Comicfigur weist das Rinderviertel als Ozaki-Beef aus. Und selbst durch die Verpackung hindurch zeigt dieses **Wagyu** seine Klasse, definiert durch die Fettmarmorierung.

Ozakis Ausführungen zu seinem Rindfleisch werden für die Kenner-Runde aus dem Japanischen übersetzt. Doch das von ihm oft erwähnte *a five* versteht jeder am Tisch – es ist die höchste Handelsklasse für japanisches Rind: A5.

20 Jahre Vorbereitung

Wenn man Ozaki nach dem Geheimnis seiner Produktion fragt, dann klingt einiges vertraut. Bei der Kalberauktion in der Präfektur Miyazaki kommen 700 Rinder unter den Hammer – ich kaufe immer nur die 70 Besten. Diese Auswahl lässt sich der 65-Jährige um die 6.000 Euro pro Tier kosten. Dass ein längeres Wachstum statt Turbomaßung das bessere Fleisch ergibt, ist auch außerhalb Japans keine Neuigkeit. 22 Monate sind das durchschnittliche Alter, das ein Wagyu bei der Schlachtung hat. Wir lassen ihnen 30 Monate Zeit, so Muneharu Ozaki. Der wichtigste Punkt allerdings hat ebenfalls mit Zeit zu tun. Es war die Suche nach dem perfekten Futter, um eine Fetteinlage zu erreichen, die auf der Marmorierungsskala (Beef Marbling Standard, BMS) Werte von 10 bis 12 erzielt.

20 Jahre habe ich daran geforscht, fasst der Japaner den Weg dorthin zusammen.

Der Lohn für diese Vorbereitung war eine einzigartige Auszeichnung. Während japanisches Rindfleisch in der Regel nach der Präfektur benannt wird (Hyogo als Heimat des Kobe-Beef oder auch Miyazaki-Beef), trägt das **Ozaki-Beef** als Einziges den Namen seines Züchters. 90 Prozent aller Ozaki-Produkte erreichen den besagten Qualitätsstandard A5, der weltweit in Steakhäusern gesucht wird.

Und die restlichen zehn Prozent? Die sind den Wagyu-Fans in Japan vorbehalten, die es etwa als Teppanyaki genießen, davon exportieren wir kaum etwas. Dafür hat es Ozaki über eine 1.600 Rinder große Herde mittlerweile in die Fleischereien, Delikatessenlagen und Restaurants von 54 Ländern geschafft.

Ozakis Österreich-Debut

Seit kurzem zählt auch Österreich dazu, weshalb die

Züchterlegende auch nach Wien gekommen ist. Juri Iwata, die sich mit ihrer Firma **Sake no Ba** schon lange der Vermittlung japanischer Getränke wie Sake und Shoyu widmet, hat ihr Sortiment erweitert. Die Traume der anwesenden Köche, auch Zunge oder Beuschel des raren Rinds auf die Karte zu setzen, muss sie aber enttuschen: Innereien dürfen nicht exportiert werden. Ozaki-Partner seit 2014, als Europa den Wagyu-Fleischimport legalisiert hat, ist Kenji Oya mit Wagyu Master in München. Er zeigte in der Wiener Shiki Boutique auch die ideale Zubereitung des Rinds von der Insel Kyushu.

Extrem kurze Garzeiten und dünne Scheiben, wie sie z. B. beim Teppanyaki-Grill Usus sind, werden klar bevorzugt. Ein zwei Zentimeter hohes Steak ist in Japan definitiv verpönt. Gesucht wird hingegen der herzhafteste Geschmack, mittlerweile weltweit unter seiner japanischen Bezeichnung **umami** bekannt.

Kenji Oya serviert zur Veranschaulichung Nigiri (Reisbällchen) mit kurz abgeflammtem Wagyu. Da kommen zwei Arten von **umami** zusammen, sagt er, mit verschiedenen Würzungen, die ebenso ungewöhnlich sind wie das Ozaki-Rind: Seeigel aus Japan krönt eines der Nigiri, dem zweiten verleiht Kaviar eine salzige Note. Beides bleibt dezent und ergänzt das schmelzende Wagyu-Fett.

Der kritische Punkt: Fett

Bei allen Überlegungen stehen Menge und Qualität im Mittelpunkt, bestätigt Muneharu Ozaki im Gespräch mit Fleisch & Co: Wegen des hohen Fettgehalts eignet sich unser Rindfleisch auch nicht zum Dry-Agen. Es wird vakuumiert gelagert. Daher rat er Köchen auch die weitere Behandlung unter diesem Aspekt: Wie bei Butter hält nämlich die Kühlung das Fett stabil. Das Wagyu möglichst lange in der Verpackung und gekühlt aufzubewahren ist die offizielle Empfehlung des Rindfleischgurus. Dann oxidiert das Fett nicht, und auch der Umami-Geschmack entfaltet sich beim Wet Ageing besser. Ihn zu erhalten ist auch beim Kochen des raren Rinds wichtig. Kenji Oya demonstriert das mit dem traditionellen Gericht

Misozuke-Yaki . Normalerweise wird dafür dünn geschnittenes Rindfleisch für fünf Stunden in Miso mariniert. Nicht so beim Ozaki-Beef bei dem reicht eine Stunde . Sonst würde der schon kräftige Eigengeschmack verlorengehen . Und dann hätte Ozaki-san Jahrzehnte umsonst getuftelt.

Männliche Mehrheiten

Erhältlich sind die Teilstücke als Viertel oder Drittel, wie Ozaki anhand eines 4,5 Kilogramm schweren Rückenstücks erläutert. 30 Prozent der geschlachteten Kalber sind weiblich, so der Züchter. Zwar sei die Nachfrage nach diesen Tieren deutlich höher, doch ihm geht es um den Erhalt der Herden: Sonst habe ich ja bald keine Muttertiere mehr. So hingegen sorgen sie auf den drei Höfen Ozakis rund zehn Jahre lang für reinrassigen Nachwuchs. Pro Muttertier sind acht Kalber zu erwarten, die am Ende das Angebot an Ozaki-Beef erhöhen. Und dessen Fans in aller Welt glücklich machen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at