
Die Geschichte der Wagyrinder



Das Wagyu wurde schon im 2. Jahrhundert nach Christus vom Festland nach Japan eingeführt. Die Tiere wurden über viele Jahrhunderte als reine Arbeitstiere gehalten.

1635 wurden die Rinderherden auf Geheiß des Shoguns geschlossen und es war der Bevölkerung verboten, Fleisch von Tieren zu essen, die vier Beine haben. Durch dieses restriktive Vorgehen blieben die Wagyu bis heute genetisch geschützt und entwickelten so ihre

herausragenden Eigenschaften. Später war es nur dem Kaiser vorbehalten, das Fleisch zu essen, für das gewöhnliche Volk war es verboten. Um dem Kaiser das beste Fleisch zu bieten, wurden die Tiere täglich massiert und möglichst fett gemacht. Zudem wurden die Rinder nur mit dem besten Futter gefüttert und bekamen sogar warmes Bier zu trinken, damit sie noch mehr fraßen. Um das Tier schön zu präsentieren wurde es mit Sake (Reiswein) oder Bier eingerieben. Man glaubte, dass der Alkohol über die Haare in die Haut und das Muskelfleisch eindringt und so die Fleischqualität verbessert. Nachdem Kaiser Meiji (1867-1912) Japan zum Westen hin öffnete und das religiöse Verbot zum Verzehr von Fleisch und Milch aufhob, begann die Rinderzucht in Japan.

Nach dem ersten Weltkrieg setzte die japanische Regierung ein neues Zuchtprogramm auf, das vor allem auf erhöhte Milch und Fleischqualität setzte. Es bestand der Ehrgeiz, die allerbesten Eigenschaften in einigen wenigen Rassen zu vereinen. Das daraus entstandene schwarze Wagyu ist wohl das berühmteste. Die Tiere kamen aus der Region um die japanische Stadt Kobe.

In Japan wird also seit dem Beginn der Meiji-Periode vor ungefähr 130 Jahren Rindfleisch gegessen. Von einem verbreiteten Fleischkonsum kann in Japan erst in den letzten 30 Jahren gesprochen werden.
