



Sie betreiben den Hof mit den japanischen Rindern und sind ständig mit der Entwicklung neuer Köstlichkeiten beschäftigt: Patrick Fehring, Karl Peterseil und Florian Irxenmayr

Japanisch im Mostviertel

Im Mostviertel fühlen sich Gäste von überallher wohl. Seit fünf Jahren gilt das nun auch für einige vierbeinige unter ihnen: japanische Rinder. Sie schätzen die sanften Hügel und das saftige Grün. Im Mostviertel gibt es deutlich mehr Birnbäume als in Japan. Und Kobe liegt am Meer. Das kleine Haag hingegen, von dem hier die Rede ist, findet man unweit der Enns. Hier grasen die Rinder des Wagyu-Hofs Mostviertel genauso friedlich auf der Weide wie ihre berühmten Vorbilder in Japan.

Florian Irxenmayr züchtet auf seinem Wagyu-Hof Mostviertel japanische Rinder. Ihr einzigartiges Fleisch dürfen sie im Freien und unter Massagebürsten ansetzen

Die japanische Küche und ihre Zutaten sind mittlerweile auch aus unserer Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Während Sushi schon länger Bestandteil des österreichischen Speiseplans ist, wickeln nun auch Ramen (Nudeln) die Kenner der Foodszene ein. Und Kobe-Rind ist seit Jahren ein Fixstern am internationalen Küchenhimmel. Allerdings ist das Fleisch hierzulande schwer zu bekommen. Und in Anbetracht der langen Lieferketten auch ökologisch kein vollkommen unbedenklicher Genuss. Dank der Bemühungen von Florian Irxenmayr hat sich das zumindest im Mostviertel von Grund auf geändert.

„Begonnen hat es während des Studiums. Ich habe nach einer Idee gesucht, mit der ich den Hof meiner Eltern weiterführen kann“, sagt Florian. Gefunden hat er sie beim Fernsehen, als eines Abends eine Dokumentation über Kobe-Rinder über den Bildschirm flimmerte. Per Internet ist er dann rasch auf die Wagyu-Rinder gestoßen. „Wagyu“ bedeutet eigentlich nur „japanisches Rind“. Besonders beliebt und besonders teuer sind dabei die Rinder aus der Präfektur Kobe. Quasi der Champagner unter den Mastrindern, die genau wie der edle Tropfen nur so heißen dürfen, wenn sie auch wirklich aus der Region stammen.

Bei seinen beiden Freunden – mittlerweile sind sie auch Geschäftspartner – Patrick Fehringer und Karl Peterseil fand die Idee schnell Anklang. „Wir haben zunächst einmal selber Wagyu-Rind bestellt, um zu kosten, ob uns das überhaupt schmeckt.“ Tat es. So kamen 2012 die ersten Rinder auf den Hof im Mostviertel. Die erste Kostprobe gab es 2013. Damit immer wieder etwas Neues in Sachen Wagyu auf den Tisch kommen kann, sind Irxenmayr und seine Kollegen ständig mit der Entwicklung neuer Köstlichkeiten beschäftigt. Neu im Programm: Rohschinken.

Die Qualität der eigenen Produktion spricht für sich: Gemessen wird sie anhand des Marmorierungsgrades (intermuskuläre Fetteinlagerung) auf einer Skala von 0 bis 12. Das Fleisch der Rinder vom Wagyu-Hof liegt etwa bei 9: „Natürlich ist ein höherer Marmorierungsgrad möglich“, erklärt Irxenmayr. „Aber dafür dürfen sich die Tiere nicht so viel bewegen und sind deswegen dann oft eingepfercht. Das wollen wir nicht. Wir möchten eine wirklich sehr hohe Fleischqualität liefern, aber das

darf nicht auf Kosten des Wohlergehens der Tiere gehen. Das steht absolut im Vordergrund.“

Die Kälber werden am Wagyu-Hof, anders als in konventionellen Betrieben, nicht von den Muttertieren getrennt. Sie wachsen im Verbund der Herde auf. Ausgang haben die Tiere so gut wie immer, das heißt, sie können jederzeit ins Freie. Zum Fressen gibt's neben dem Gras auf der Weide auch Heu, Weizen, Hafer und Gerste aus eigener Produktion. Im Herbst erwartet die Tiere ein besonderer Leckerbissen: Trester. Rückstände der Pressung von Mostbirnen vom benachbarten Haager Mostbaron Hans Hiebl.

Der ausgeprägte Marmorierungsgrad des Fleisches der Kobe-Rinder wird oft mit ausgedehnten Massagen in Verbindung gebracht. Das hält Florian aber eher für einen Marketinggag. Schließlich ist der Marmorierungsgrad vor allem genetisch bedingt. Seine Kollegen und er haben aber auch nicht die Zeit, um ausgiebig auf den rund sechzig Tieren herumzukneten. Dafür haben sie mit ihrem technischen



Die Wagyu-Rinder auf der Sommerweide

Know-how auch einen neuen Stall gebaut, der alle Stücke spielt: „Da erklingt nicht nur Musik, hier haben wir auch eine elektrische Massagebürste, die die Tiere sehr gern in Anspruch nehmen. Streicheleinheiten von Hand gibt es natürlich trotzdem.“

Florians Wirtschaftsinformatikstudium macht aber auch vor der Weide nicht halt: „Wir haben die Tiere mit GPS-Trackern ausgestattet. Damit wissen wir nicht nur immer, wo sie sich befinden, sondern auch, wie viel sie sich bewegen. Wenn es da zu großen Schwankungen kommt, werden wir automatisch benachrichtigt und wissen, da hat's was. Natürlich haben wir aber auch ohne GPS täglich Kontakt mit den Tieren.“

Verkauft wird das Fleisch nach sorgfältiger Reifung über den eigenen Online-Shop und ab Hof. Vor allem innerhalb Österreichs, mittlerweile aber auch im gesamten deutschsprachigen Raum. Der Ab-Hof-

Verkauf findet jeden Freitag von 15 bis 18 Uhr statt. Die Produktion wird allerdings knapp gehalten. „Bei uns steht bewusster Konsum im Vordergrund und nicht Massenproduktion. Die Kunden sollen genau wissen, wie wir arbeiten und wie unsere Tiere leben. Wer sich das anschauen will, ist jederzeit herzlich willkommen.“

Der Wagyu-Hof Mostviertel in Haag und der Gasthof Pillgrab aus St. Valentin bieten auf vielfachen Wunsch gemeinsam Kochkurse für das richtige Verarbeiten von Wagyu-Rindfleisch an. Chef Wolfgang Pillgrab leitet die Kurse. In seiner Küche werden Schmorgerichte, klassische Steaks und „Special Cuts“ zubereitet. Während des Kurses erfährt man gewiss auch einige Geheimnisse seiner Küche.

Die Kosten für den Workshop betragen 180,- Euro pro Person. Sie beinhalten eine Führung am Wagyu-Hof Mostviertel, den Wagyu-Workshop in der Küche und daran

anschließend ein gemeinsames Essen samt den entsprechenden Getränken, die natürlich in erster Linie aus dem Mostviertel stammen.



Besuch der Wagyu-Rinder möglich, Ab-Hof-Verkauf jeden Freitag von 15–18 Uhr, Termine, Anmeldung für die Kochkurse, Onlineshop und weitere Informationen: www.wagyu-oesterreich.at

Feine Wirte

Zwei aus der großen Schar der Mostviertler Spitzenwirte



Landgasthaus Berndl

Das Lokal ist ein 300 Jahre alter Vierkanthof. Dies erlebt man gleich beim Eingang, denn die kleine Tür zur Gaststube wirkt wie aus einem Märchen, urig und gemütlich. Im Sommer lädt der schöne Arkadenhof zum Sitzen im Freien ein. Die Wirtsleute kümmern sich selbst um lokale Produkte, fahren teilweise selbst zu den Produzenten, beziehen ihr Wild aus umliegenden Jagden in Aschbach und Krenstetten. Zum Trinken gibt es Most aus reinsortigen lokalen Birnen. Der Wirtshausführer schreibt: „Das Rezept heißt regionale Produkte, traditionell

verarbeitet, aber dabei doch sachte an die Gegenwart angepasst: Hirschsalami mit Kapern, gebackenes Bries, Lammstelze mit Erdäpfel-Spinat-Strudel oder süße Erdäpfelnudeln mit Preiselbeerobers. Der Mostkeller ist interessant, noch besser die hauseigene Vinothek mit vielem aus den heimischen Weinbaugebieten.“

Landgasthaus Berndl

*Cornelia und Herbert Berndl
Marienplatz 1, 3361 Krenstetten
T +43/7476/773 16
www.landgasthaus-berndl.at*



Landgasthof Bachlerhof

Die Tochter des Hauses, Maria, führt gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Stefan Hofer das Wirtshaus in Kematen. Sie haben Erdbeerfelder für eigene Erdbeersäfte und Erdbeermarmeladen und halten eine spezielle Schweinerasse im Freilauf. Das Kulinarik-Magazin „Falschaff“ sagt über sie: „Junge, engagierte Wirtsleute in alten Stuben. Die eigenen Schweine werden gesurt, gewurstet, gebacken und gebraten. Daneben liefert die Küche auch kreative, elegante

Gerichte. Ein Landgasthof mit ausgezeichneter Küche ohne Haute-Cuisine-Firlefanz. Der Tafelspitz war besser als beim Plachutta, und der Fisch ließ auch keine Wünsche übrig.“

Landgasthof Bachlerhof

*Maria Bachler, Stefan Hofer
Abetzdorf 1
3331 Kematen/Ybbs
T +43/7448/237 40
www.bachlerhof.at*