



## Om Wagyu

Wagyu er en japansk kvægrace, som Verden over er berømt for sin smag og fedtmarmorering. Navnet Wagyu betyder ”Japansk Ko.

Kødet fra Wagyu-kvæg er af mange kendt under den geografiske betegnelse Kobe-kød, idet det mest kendte opdræt af ”sort Wagyu” stammer fra byen Kobe. Der findes dog andre geografiske betegnelser for kvæg fra andre egne af Japan, blandt andet Kochi og Kumamoto.

Baggrunden for fremavlen af det unikke oksekød grunder pudsigt nok i, at Japan i knap 400 år (1635 - 1868) havde et forbud mod spise kød. Bønderne fokuserede derfor mere på at avle kvæg, som egnede sig som arbejdsdyr i rismarkerne og mindre på at avle kødkvæg. Det resulterede i mindre dyr og mindre kød – men med en ellers uset høj fedtmarmorering. De isolerede japanske bjergegne udviklede forskellige racer og traditioner som er baggrunden for de forskellige typer Wagyu-kvæg, vi har i dag.

Det hævdes, at massage af dyrene blev introduceret for at kompensere for den manglende fysiske udfoldelse som den snævre staldplads gav. Nogle steder – blandt andet i Kobe – har man også benyttet sig af foder tilsat øl eller endda den traditionelle japanske drik sake.

Den særlige fedtsætning hos Wagyu gør, at den i højere grad sætter fedtet inde i musklerne (intramuskulært fedt), mens mængden af det uvendige fedt er mindre. Det bidrager til en langt kraftigere smag. Samtidig er det intramuskulære fedt kendetegnet ved at have et højere indhold af Omega-3 og Omega-6 fedtsyrer.

Interessen for det velmagende Wagyu eller Kobe-kød er steget stærkt i de senere år, og kødet sælges ofte til priser langt over det niveau, man normalt kender fra oksekød. Da det stadig er forbudt at eksportere Wagyu fra Japan, er avlsmaterialet i den øvrige Verden forholdsvis lille. I blandt andet USA og Australien består en stor del af det såkaldte Kobe-kød af krydsninger mellem Wagyu og kødkvægsraceren Angus.

## Wagyu i Danmark

Det danske Wagyu-kvæg er af den mest berømte ”sorte” type, som også Kobe-kødet stammer fra. Inspirationen til den danske stamme kom fra kokken Francis Cardenau fra restaurant Umami, som foreslog Friland at etablere en dansk produktion.

På grund af japansk eksport-forbud, importerede Friland A/S befrugtede æg fra en Wagyu-besætning i USA. De blev lagt i danske rugemødre hos kødkvægsproducenten Søren Vester i FINDERUP ved Viborg. Indtil videre har dette resulteret en besætning på nu 11 stykker Wagyu, hvoraf *Friland Takuzakura San* som den første nåede slagte-stadiet i april 2010, hvor den blev solgt til restaurant Umami i København for 74.350 kr. incl. moms – den hidtil højeste salgspris for et dansk slagtedyr.