



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

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

WAGYU, WISSEN & WEGE

EIN REISEBERICHT VON RONNY PAULUSCH

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 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.

Fleisch ist Verantwortung

Schon die erste Etappe ließ erahnen, dass diese Reise mehr bieten würde als bloße Betriebsbesichtigungen. Keine touristische Distanz, sondern Begegnungen auf Augenhöhe bestimmten den Ton. In Gunma, rund 100 Kilometer nordwestlich von Tokio, empfing die Delegation im stilvollen Ambiente eines lokalen Golfclubs zwei prägende Persönlichkeiten der Federal Meat Academy: Wataru Toriyama und Kaz Obara, beide langjährige Brückenbauer zwischen japanischer und internationaler Fleischkultur.

Begleitet wurden sie vom ehemaligen Fußballprofi Hachime Hosogai, der nach seiner aktiven Karriere in Deutschland heute in der Ernährungs- und Landwirtschaftsbildung engagiert 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 Hal-

tung, so zeigte sich in vielen Gesprächen, prägt nicht nur die landwirtschaftliche Praxis, sondern auch Ausbildung, Vermarktung und kulinarische Kultur.

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 verworfen, 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 digitalen Ausbildungsinstruments, das weltweit Maßstäbe setzen dürfte. Basierend auf über 5.000 realen Bilddatensätzen hat die FMA fotorea-



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

KUNDENBINDUNG FÜR IHRE FLEISCHEREI

Mit Pocketshop machen Sie aus Laufkundschaft Stammkunden!

POCKETSHOP
JETZT KOSTENLOS TESTEN





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

listische 3D-Modelle von Schlachtkörpern entwickelt – vollständig interaktiv, anatomisch exakt und einsetzbar für Schulungen zu Schnittführung, BMS-Bewertung oder Kundenkommunikation. Die Digitalisierung dient hier nicht der Effizienz, sondern der Vertiefung. Selbst komplexe sensorische Merkmale können so visuell vermittelt werden – ein echter Schritt in Richtung praxisnaher, moderner Fachausbildung.

Tokio: Zwischen Märkten und Momenten

In Tokio durfte die internationale Delegation das Meat Information Center besuchen – am 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, 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 Entschei-

dungen. 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 Kyoto legte die Gruppe einen Zwischenstopp in Gifu ein, um einen Hida-Wagyu-Zuchtbetrieb zu besuchen. Auch hier dieselbe Klarheit: keine Hochglanz-Inszenierung, sondern strukturierte, ruhige Arbeit – und eine Zuchtphilosophie, die auf Verlässlichkeit und Qualität statt auf Marketing setzt.

Kyoto 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 Kyoto Central Meat Market 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.

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.

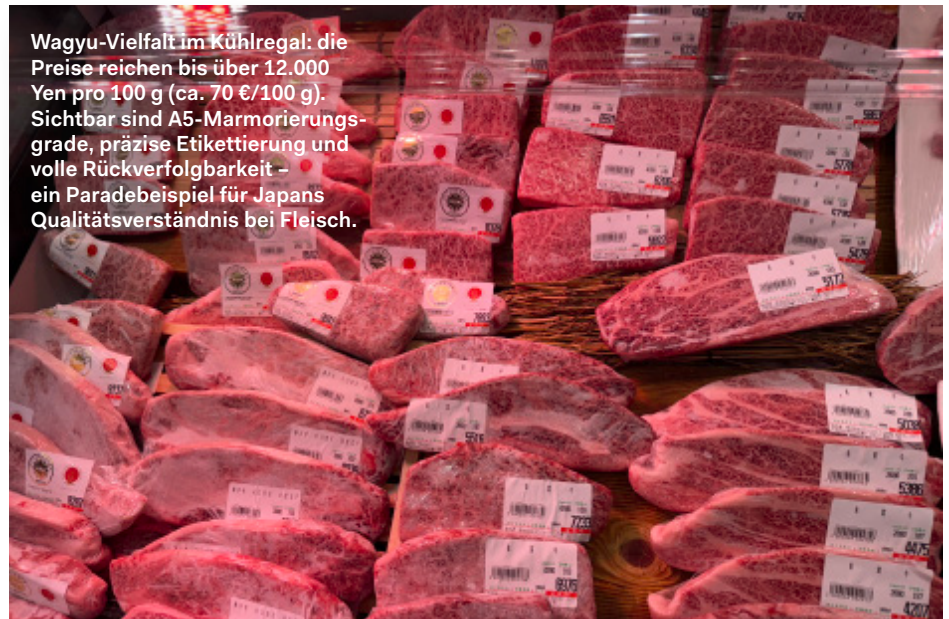
Zum Abschluss besuchte die Gruppe die Expo 2025 in Osaka – ein Perspektivwechsel, der verdeutlichte: Die Zukunft der Fleischbranche entsteht nicht durch Rückbesinnung, sondern durch Erkenntnisse, Systeme und verlässliche Netzwerke. Ein letzter gemeinsamer Spaziergang durch die Einkaufspassagen von Osaka schloss die Reise ab – mit einem klaren Fazit: Wir haben nicht nur Fleisch gesehen. Wir haben es verstanden.

Hokkaido: Bio-Wagyu, Kreislaufwirtschaft und Grading 2.0

Nach dem offiziellen Ende der Exkursion setzte Ronny Paulusch seine Studienreise ge-



Präzision von Anfang an: Beim Schnitttraining an der FMA



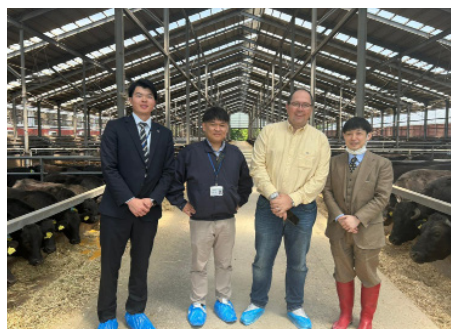
Wagyu-Vielfalt im Kühlregal: die Preise reichen bis über 12.000 Yen pro 100 g (ca. 70 €/100 g). Sichtbar sind A5-Marmorierungsgrade, präzise Etikettierung und volle Rückverfolgbarkeit – ein Paradebeispiel für Japans Qualitätsverständnis bei Fleisch.

meinsam 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.

Besonders eindrucksvoll war Oguni Beef in Hokuto: 100 % 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 Wagyu-Kreuzen kaum 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 der Aufzucht bis zur Zerlegung, gefüttert mit fermentiertem Getreide, Ananasfasern und Zuckerrohrtrester. Fazit: Große Stückzahlen und Premium-Qualität schließen sich nicht aus, wenn Haltung, Datenmanagement und Qualitätsziel

konsequent zusammengeführt werden.

Der Impuls 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.

Dieser Moment wurde zum Auslöser, das gesammelte Wissen nicht nur weiterzugeben, sondern zu bündeln: in einem Fachstandard, der Wagyu nicht überhöht – sondern aus seinem Innersten heraus verständlich macht. So entstand das Konzept für das neue Fachdosier „Kaizen Wagyu Aging“. Eine Methode, die nicht einfach nur reifen lässt – sondern gezielt Qualität steuert. Für alle, die Wagyu nicht nur servieren, sondern verstehen wollen. Mehr dazu auf der nächsten Seite. ■