

DAS FACHDOSSIER: „KAIZEN WAGYU AGING“

Ronny Paulusch präsentiert fundierten Leitfaden zur Dry-Aging-Strategie bei Wagyu-Rindfleisch. Das Fachdossier „Kaizen Wagyu Aging“ zeigt, wie sensorisches Potenzial durch präzise Reifung voll ausgeschöpft wird

Wer Wagyu richtig verstehen will, muss es nicht nur züchten oder zubereiten können – er muss es auch reifen lassen. Und genau hier setzt das Fachdossier „Kaizen Wagyu Aging“ von Dipl.-Fleischsommelier Ronny Paulusch an. Auf rund 20 Seiten fasst es zusammen, was über Jahre in der Praxis, im Labor und bei Studien in Japan an Wissen gesammelt wurde. Der Anspruch: keine Theorie, sondern ein konkret anwendbarer Leitfaden für Züchter, Fleischer, Reifungsspezialist, Gastronom – und all jene, die Wagyu nicht nur als Produkt, sondern als handwerkliche Herausforderung begreifen. Denn, so Paulusch: „Wagyu ist kein besseres Rind. Es ist ein anderer Rohstoff – mit eigenen Gesetzen, Risiken und Potenzialen. Wer es wie Standardrind behandelt, macht aus einer Delikatesse einen Durchschnittsbraten.“

Dass das Dossier im Mai 2025 im Rahmen einer Fachexkursion in Kobe vorgestellt und offiziell an Prof. Ueda überreicht wurde – einen der führenden Experten für Fettanalytik und Fleischqualität – unterstreicht seinen wissenschaftlichen Anspruch.

Reifung als Erfolgsfaktor

Wagyu gilt international als Krone der Rindfleischwelt – doch dieser Status führt auch zu Missverständnissen. Einer der hartnäckigsten Irrtümer: Wagyu sei „von Natur aus zart“ und benötige deshalb keine Reifung. Tatsächlich ist das Gegenteil der Fall. Gerade das extrem feine intramuskuläre Fett (IMF), das bei japanischem A5-Wagyu häufig über 35 % liegt, verändert die physikalischen Eigenschaften des Muskelgewebes fundamen-

tal. Die Folge: Das Fleisch gart zu schnell durch, Fett schmilzt frühzeitig, bevor es Röstaromen bilden kann, und Wasser tritt aus, bevor es die Textur stabilisieren kann. Das Ergebnis ist oft ein übergartes, flaches Produkt – trotz bester Marmorierung.

Fachdossier Kaizen Wagyu Dry Aging

von Dipl. Fleischsommelier Ronny Paulusch

r.paulusch@gmail.com



Die Kaizen-Methode in der Praxis

Die von Paulusch entwickelte Methode „Kaizen Wagyu Aging“ setzt genau hier an. Sie basiert auf der japanischen Philosophie der „kontinuierlichen Verbesserung“ und überträgt diese auf die Reifung: nicht länger, sondern präziser reifen. Die Methode kombiniert internationale Reifeforschung, Praxistests und Enzymsteuerung mit klassischen Dry-Aging-Techniken, abgestimmt auf Wagyu.

Die vier zentralen Stellschrauben:

- **Reifedauer:** Optimal 14 bis 28 Tage – danach droht der sogenannte Crumble-Effekt (bröselige Textur durch Wasserverlust)
- **Temperatur:** 1,2–1,6 °C, konstant – auch kleine Schwankungen wirken sich auf Textur und enzymatische Aktivität aus
- **Luftfeuchtigkeit:** 78–82 % – zu feucht fördert Fehlflora, zu trocken verursacht Rissbildung und übermäßige Austrocknung
- **Luftzirkulation:** Gleichmäßig, nicht zu stark – kontrollierter Austausch statt Austrocknung

Ein Ansatz für Praktiker:innen

Was das Dossier besonders macht, ist seine Praxisnähe. Es richtet sich nicht nur an Industriebetriebe, sondern ist für jede Betriebsgröße adaptierbar – vom kleinen Reifeschrank in der Fachmetzgerei bis zur High-End-Küche im Fine Dining. Es geht um nachvollziehbare Steuergrößen, nicht um High-Tech-Abhängigkeiten. Selbst die Frage nach dem Salz wird behandelt: Nein, Salz trocknet Wagyu nicht aus – vielmehr kann ein gezieltes Vorschneiden die Wasserbindung und Krustenbildung sogar verbessern.

Ein besonderes Augenmerk liegt auch auf der Erklärung des Crumble-Effekts. Hierbei handelt es sich um einen strukturellen Kollaps im Bindegewebe, ausgelöst durch übermäßigen Wasserverlust in Kombination mit feinem IMF. Die Folge ist ein gestreuselteres Schnittbild – sensorisch wie optisch ein Verlust an Produktqualität, den viele Praktiker bislang nicht klar einordnen konnten.



Wissenschaftlich fundiert, international anschlussfähig

Die Inhalte des Dossiers stützen sich auf langjährige praktische Reifungserfahrung, mehrere Studienaufenthalte bei führenden Wagyu-Betrieben in Kobe, Hokkaido und Matsusaka sowie auf aktuelle wissenschaftliche Quellen – darunter Studien von Prof. Ueda (Kobe University) zur Fettsäurezusammensetzung, von Nishimura zur Bindegewebsstruktur (Meat Science Journal) und Analysen internationaler Klassifizierungssysteme wie USDA und JMGA.

So wird das Dossier zum Bindeglied zwischen Forschung, Handwerk und Vermarktung. Es liefert eine belastbare Grundlage für jene, die Wagyu nicht nur verkaufen, sondern zur vollen sensorischen Entfaltung bringen wollen – von der Aufzucht bis zum Teller. ■

Der Unterschied: sensorisch messbar

Das Dossier dokumentiert u. a. einen systematischen Reifetest mit drei Ribeye-Steaks vom selben Wagyu-Tier:

Reifedauer	Ergebnis
14 Tage	Textur noch zu feucht, Bräunung reduziert, Aroma wenig differenziert
21 Tage	Ideale Balance – kräftige Röstaromen, saftige Textur, sensorisch klarer Höhepunkt
35 Tage	Deutlicher Crumble-Effekt, bröselige Struktur, optisch unruhig trotz gutem Geschmack

Daraus ergibt sich die klare Empfehlung: 21–28 Tage sind für hochmarmoriertes Wagyu der „Sweet Spot“. Darüber hinaus verliert das Fleisch an Struktur, ohne sensorisch weiter zu gewinnen.