

Calmund ließ sich Wagyu schmecken



Foto: Nicole Gehring

Rainer Calmund fand's lecker.

Die besten Steaks der Welt kommen angeblich aus Japan. Das Kobe-Fleisch vom Wagyu-Rind erzielt einen Kilopreis von bis zu 400 Euro. Jetzt gibt's den Steak-Leckerbissen auch „Made in Germany“: Einer kleinen Farm in Niedersachsen ist es nun gelungen, die kostbaren Rinder zu züchten. Der Neusser Online-Fleischhändler „Don Carne“ präsentierte die Fleischspezialität nun zum ersten Mal in der „Sturmfreien Bude“ von Düsseldorf-Golzheim. Klar, dass da einer ganz vorn mit dabei war, um als einer der ersten ein Wagyu-Steak vom Grill zu probieren: Feinschmecker-Schwergewicht Rainer Calmund. Sein Fazit: „Unglaublich lecker! Schmilzt auf der Zunge, so zart ist das Steak.“ Hat aber seinen Preis.: Da die niedersächsische Herde bislang nur 26 Tiere zählt, liegt der Kilo-Preis beim Filet sogar bei 549,96 Euro. Da muss man jeden Bissen genießen ...