



Gala für edle Wagyus

Am Freitag und Samstag, 8. und 9. September, findet zum dritten Mal die „Wagyu-Gala“ auf dem Hof Holtmann statt.

Ihr Fleisch gilt als das beste und teuerste der Welt – das Fleisch der schwarzen Wagyu-Rinder. Am Freitag, 8. September, und Samstag, 9. September, findet zum dritten Mal die europäische Wagyu-Gala auf dem Hof der Familie Holtmann in Münster-Albachten statt. Zu dieser laden die Wagyu-Züchter Melanie und Reinhard Holtmann gemeinsam mit dem Zuchtunternehmen Prisma Gen alle Wagyu-Freunde herzlich ein.

Der Startschuss fällt Freitag um 15 Uhr mit der Besichtigung der japanischen Edlerinder in ihren Stallungen auf dem Betrieb Holtmann.

Wie in den vergangenen Jahren findet am Samstag eine Elite-Auktion der besonderen Tiere statt. Insgesamt werden bei dieser rund 30 handverlesene Rinder versteigert.

Wagyu-Dinner am Freitag

Am Freitagabend um 18.30 Uhr beginnt das große Showkochen mit dem bayrischen Profikoch und Biorinderzüchter Ludwig (Lucky) Maurer und Xiao Wang. Dieser ist Meister in Teppanyaki, einer besonders spektakulären Zubereitungsart der japanischen Küche.

Es gibt reichlich Wagyu-Fleisch vom 100 % „Fullblood“ – also reinrassigen – Wagyu-Ochsen. Die Kochkünste werden durch den holländischen Moderator Harry Wijnvoord begleitet. Wer Tickets hat, kann das Kochspektakel im Restaurant „Speicher 10“ in Münster bewundern.

Das Programm am Samstag, 9. September, findet bei Familie Holtmann auf dem Hof statt. Der Eintritt an diesem Tag ist frei.

Am Vormittag gegen 11 Uhr können Interessenten noch einmal die Auktionstiere besichtigen. Dabei wird für leibliches Wohl und Unterhaltung mit edlen Wagyu-Variationen durch Lucky Maurer und sein Team gesorgt.

In der Auktionshalle findet um 14 Uhr vor der Auktion für alle Fans ein Wagyu-Seminar statt. Dieses wird durch zwei hochkarätige Redner aus den USA begleitet. Der amerikanische Spitzenzüchter Jim Hoskens berichtet über die Aufzucht der Kälber aus Sicht eines Praktikers. Spannend geht es weiter, wenn Dr. Aaron Cooper aus Texas über neue Einsatz-



möglichkeiten der Genomik zur züchterischen Verbesserung der Marmorierung des edlen Fleisches referiert. Außerdem stellt der US-Genetiker den Ursprung und die Zukunft von roten Wagyus vor.

Highlight: Elite-Auktion

Um 15.30 Uhr beginnt der Höhepunkt des Wochenendes: die „European Wagyu Gala“. Bevor die Auktion der Wagyus anfängt, versteigert Familie Holtmann als Katalognummer 0 ein Ibéricoferkel. Der Erlös ist für das Kinderhospiz Königskinder bestimmt. Auktionator ist der Schweizer Andreas Aebi. Das Pedigree der Tiere wird durch Jim Hoskens und Hubertus Diers, Prisma Gen, be-

kannt gegeben. Einige der Auktionstiere sind aus den USA importiert und stammen aus den besten Familien der Wagyu-Zucht. Insgesamt werden 29 wertvolle weibliche Zuchttiere, zwei Zuchtbullen sowie eine Reihe besonderer Embryopakete oder ET-Trächtigkeiten versteigert. Dabei sind alle Auktionstiere „Fullblood Wagyus“ und getestet frei von allen bekannten Erbfehlern. Abgerundet wird die Gala mit einer After-Sale-Party, zu der alle Besucher herzlich eingeladen sind.

- Veranstalter: Prisma Gen GmbH und Wagyu-muensterland.de
- Tickets für das Wagyu-Dinner unter: www.wagyu-muensterland.de oder unter Tel. (0 25 34) 9 77 29 17; waguyugala@gilhaus-eventmarketing.de
- Auktionskataloge anfordern bei: hd@prismagen.de.
- Der Betrieb Holtmann befindet sich in Ventrup 60, 48163 Münster-Albachten. ■



Auf die gute Marmorierung kommt es beim Wagyu-Fleisch an.



Kostenlos Katalog anfordern:
info@horn-tzg.de oder
 0 28 61 / 92 49 210

Ihr Lieferant für:

- Schermaschinen
- Geburtshelfer
- Futterkarren
- Ohrmarken
- Bändigungsartikel
- u.v.m.

Aktuelles Angebot:
Heiniger Cordless
 Rinderschermaschine
350,00 € brutto
 Solange der Vorrat reicht

Onlineshop: www.horn-tzg.de



Führend im Angebot von Spermata und Embryonen der Rassen:

Holstein	Red Holstein
Jersey	Braunvieh
Wagyu	




STG Germany GmbH
 Lütke Berg 2
 48341 Altenberge
 Tel.: 0 25 05-9 39 22-0
info@stggermany.de
www.stggermany.de

Anzeigenkontakt

Geschäftsanzeigen:
 Tel. 0 25 01/8 01-17 10, -26 50, -24 89
 Fax 0 25 01/8 01-34 40

Anzeigenschluss:
 13 Uhr am Freitag der Vorwoche

Private Kleinanzeigen:
 Tel. 0 25 01/8 01-17 50
 Fax 0 25 01/8 01-34 70

Anzeigenschluss:
 13 Uhr am Freitag der Vorwoche

www.wochenblatt.com/anzeigenmarkt

Feldmann Stalleinrichtungen
 48712 Gescher, Tel. 02542 · 1596, Fax 1870

Futter-Raufen
 Top Qualität!



www.stalleinrichtungen-feldmann.de

Wagyu Rinder | Hof Holtmann | Iberico Schweine

[WAGYU-muensterland.de](http://www.wagyu-muensterland.de)

100% reinrassige Fullblood Wagyu-Genetik

- erbfehlerfreie Wagyu-Zuchtrinder
- erbfehlerfreie Wagyu-Embryonen
- 100% reinrassiges Wagyu-Fleisch mit Top Marmorierungsgraden
- Trägartiere mit guten Muttereigenschaften
- Rent a Wagyu (Wagyu-Kalb von uns erwerben und bis zur Schlachtreife versorgen lassen)
- Zuchtberatung: +49 (0)179 6936370
 Breeding advice: +49 (0)179 6936370

Landwirtschaftlicher Betrieb • Melanie und Reinhard Holtmann • Ventrup 60 • 48163 Münster • Albachten • Tel.: 02536/6710 • Mail: info@wagyu-muensterland.de

Alle Veröffentlichungsrechte liegen bei der Landwirtschaftsverlag GmbH – Dieser Beitrag ist im Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben erschienen.