



Margit Sary - Wagyu Spezialitäten - Siechberghöfe 4 - D-88416 Ochsenhausen  
Tel +49(0)7352-7683 - info@wagyu-sary.de - www.wagyu-sary.de

Wagyu Beef - Wagyu Wurstspezialitäten - Salami - Dosen  
Grillwürste - Felle u.v.a. Produkte aus 100% vom Wagyu Rind

Margit Sary - Wagyu Zucht - Siechberghöfe 4 - D-88416 Ochsenhausen

## Kerntemperatur bei unserem Wagyu Beef – Weniger ist mehr

Das Besondere an unserem Wagyu Beef: Das Fett beginnt bereits bei ca. 25 °C zu schmelzen. Deshalb gibt es Fleischliebhaber, die dem Wagyu lediglich Röstaromen verleihen und es „rare“ genießen. Wichtig: Das Fleisch vorher auf Zimmertemperatur bringen! Probieren Sie es aus – besonders bei japanischen Cuts lohnt es sich.

### Empfehlung für langfaserige Cuts

Bei Steakcuts wie Skirt, Bavette, Hüftsteak, Flank, Birne, Nierenzapfen, Flat Iron usw. empfehlen wir eine Kerntemperatur von **44–48 °C**, damit sich der feine, edle Geschmack optimal entfalten kann.

### Empfehlung für klassische Steaks

Bei Cuts wie Rib Eye, Roastbeef, T-Bone oder Porterhouse liegt die ideale Kerntemperatur bei **maximal 50 °C**. Auch hier gilt: Weniger bringt mehr Geschmack. Mein Tipp: Nehmen Sie die Steaks **2–4 °C unter der gewünschten Kerntemperatur** vom Grill oder aus der Pfanne, lassen Sie sie kurz ruhen, tranchieren und servieren.

### Schneiden & Würzen

- Schneiden Sie das Fleisch immer quer oder schräg zur Faser.
- Salz vor oder nach dem Grillen – das überlasse ich Ihnen.
- Pfeffer bitte erst danach. Auch hier gilt: Weniger ist mehr – der pure Geschmack des Fleisches soll im Vordergrund stehen.

### Kontakt

Bei Fragen erreichen Sie mich gerne telefonisch unter **0151 67731146** oder per WhatsApp.

**Gutes Gelingen und Genuss pur!**

Ihr Joachim Sary  
**Landwirtschaft mit Leidenschaft,  
Herz und Verstand!**