

## GESUNDHEITLICHE VORTEILE VON WAGYU-RINDFLEISCH

### Einleitung

Im Jahr 2025 gab das World Wagyu Council (WWC) einen Bericht in Auftrag, der die gesundheitlichen Vorteile von Wagyu-Rindfleisch untersuchen soll. Das Ziel war es, die ernährungsphysiologischen Vorteile dieses einzigartigen Fleisches hervorzuheben und sie sowohl für die Industrie als auch für die Verbraucher auf leicht verständliche Weise darzustellen.

### Rindfleisch als Quelle essenzieller Nährstoffe

Rindfleisch ist reich an essenziellen Nährstoffen wie Eiweiß, Eisen, Zink und B-Vitaminen, die für den Erhalt der Muskelmasse, die Unterstützung der Immunfunktion und die Bildung roter Blutkörperchen von entscheidender Bedeutung sind. Die gesundheitlichen Auswirkungen von Rindfleisch variieren jedoch je nach Stück und Zubereitungsmethode. Während magere Rindfleischstücke ein gesunder Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sein können, wird übermäßiger Verzehr von rotem Fleisch, insbesondere von verarbeiteten Fleischprodukten, mit einem erhöhten Risiko für Herzerkrankungen, Diabetes und bestimmte Krebsarten in Verbindung gebracht (Webb, 2021). Es wurde auch festgestellt, dass ein moderater Verzehr von Rindfleisch als Teil einer ausgewogenen Ernährung keine negativen Auswirkungen auf Krankheitsrisikofaktoren hat, insbesondere wenn das Rindfleisch mager und von hoher Qualität ist.



**Abbildung 1** Foto von marmoriertem Wagyu-Rindfleisch mit freundlicher Genehmigung der Mitglieder des World Wagyu Council (WWC, 2025).

## Wagyu-Rindfleisch: Ein Sonderfall

Wagyu-Rindfleisch (Abb. 1) zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Marmorierung (MS) aus, d. h. die feinen Fettadern im Fleisch (Gotoh et al., 2018; Vázquez-Mosquera et al., 2023). Diese Marmorierung ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern wirkt sich auch auf die Fettzusammensetzung aus, was gesundheitliche Vorteile mit sich bringt. Wagyu-Rindfleisch hat einen höheren Gehalt an Ölsäure (Omega 9), einer Art einfach ungesättigter Fettsäure (MUFA), die etwa 52,9 % seines Fettgehalts ausmacht, im Vergleich zu anderem Rindfleisch (Smith et al., 2006; Vázquez-Mosquera et al., 2023). Dieses Fett ähnelt Olivenöl und ist dafür bekannt, die Herzgesundheit zu fördern. Ölsäure senkt das LDL-Cholesterin (das „schlechte“ Cholesterin) und erhöht das HDL-Cholesterin (das „gute“ Cholesterin), wodurch das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen (CVD) gesenkt wird (Sacks et al., 2017; Smith et al., 2020). Die charakteristische Zartheit und der reichhaltige Geschmack von Wagyu-Rindfleisch sind ebenfalls auf seinen hohen Ölsäuregehalt zurückzuführen, der den Schmelzpunkt des Fetts senkt und die Saftigkeit erhöht (Smith, 2016).

Die außergewöhnliche Marmorierung (Abb. 2) unterscheidet Wagyu von anderen Rindfleischsorten (Oliver et al., 2006; Iida et al., 2015), und die Züchter konzentrieren sich auf diese einzigartige Qualitätsmerkmale des Rindfleischs. Untersuchungen zeigen, dass das Fett im marmorierten Wagyu-Rindfleisch den LDL-Cholesterinspiegel nicht erhöht (Adams et al., 2010; Gotoh & Joo, 2016) und bietet ein herzgesundes Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren, wodurch Entzündungen potenziell reduziert werden können (Gotoh & Joo, 2016; Smith, 2016; Vázquez-Mosquera et al., 2023).



**Abbildung 2** Foto, das die Marmorierung im Ribeye-Steak von Wagyu-Rindfleisch zeigt, mit freundlicher Genehmigung der Mitglieder des World Wagyu Council (WWC, 2025).

## Fettsäuren: Der Schlüssel zu den gesundheitlichen Vorteilen von Wagyu

Fettsäuren sind wesentliche Bestandteile von Fetten, die für die Funktionen unseres Körpers, darunter Zellwachstum, Gesundheit des Immunsystems und Entzündungskontrolle, unerlässlich sind (Clandinin 2000; Webb & O'Neill, 2008). Fettsäuren spielen eine wichtige Rolle bei der Energiespeicherung, Zellfunktion und Nährstoffaufnahme. Es gibt drei Haupttypen dieser Säuren: gesättigte, einfach ungesättigte (MUFA) und mehrfach ungesättigte (PUFA). Gesättigte Fette sind bei Raumtemperatur in der Regel fest und kommen in tierischen Produkten wie Rindfleisch und Milchprodukten vor. Forschungsergebnisse deuten darauf hin, dass nicht alle gesättigten Fette die gleiche oder eine negative Wirkung auf die menschliche Gesundheit haben und dass ihre Auswirkungen auf die Gesundheit von anderen Faktoren wie der Ernährung und der individuellen Gesundheit abhängen können. Laurinsäure erhöht den Spiegel des High-Density-Lipoproteins (HDL) (das „gute“ Cholesterin)

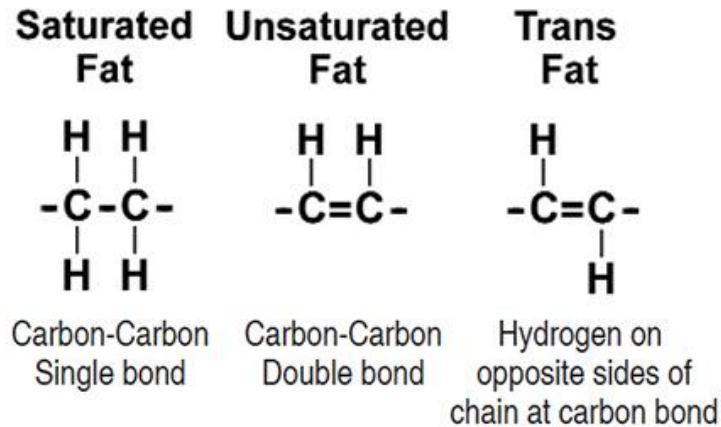
signifikant und senkt damit das Verhältnis von Gesamtcholesterin zu HDL. Myristinsäure (C14:0) und Palmitinsäure (C16:0), die in Rindfleisch zu etwa 3 % bzw. 25 % vorkommen, beeinflussen das LDL, haben jedoch nur einen geringen Einfluss auf das Verhältnis von Gesamtcholesterin zu HDL. Stearinsäure (C18:0) hat einen positiven Einfluss und senkt nachweislich das LDL-Cholesterin (das „schlechte“ Cholesterin). Stearinsäure (C18:0) hat nachweislich eine positive Wirkung oder eine senkende Wirkung auf das schlechte Cholesterin in Rinderfett (Nogoy et al., 2022; Shen et al., 2024). Die einfach ungesättigten Fettsäuren in Wagyu-Rindfleisch erhöhen nachweislich das gute Cholesterin beim Menschen, ohne den Gesamtcholesterinspiegel zu beeinflussen (Smith, 2015).

Ungesättigte Fette, die in Rindfleisch, Pflanzenölen und Fisch vorkommen, sind flüssig und gelten aufgrund ihrer entzündungshemmenden und cholesterinsenkenden Wirkung als herzgesund. Wagyu-Rindfleisch enthält einen hohen Anteil an nützlichen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die zur Regulierung der Blutgerinnung, der Immunantwort und von Entzündungen beitragen. Ein Mangel kann zu Symptomen wie schuppiger Haut, Dermatitis (Omega-6-Fettsäure), verminderter Wundheilung und Wachstumsstörungen (Omega-3-Fettsäuren) führen. Eine ausreichende Zufuhr kann vor Herzerkrankungen und Diabetes schützen (DRI, 2002). Wagyu-Rindfleisch ist besonders reich an Ölsäure (Omega 9), einer einfach ungesättigten Fettsäure, die sich positiv auf die Herzgesundheit auswirkt und zur Zartheit und zum Geschmack von Wagyu-Rindfleisch beiträgt. Obwohl Wagyu einige gesättigte Fette enthält, deuten Forschungsergebnisse darauf hin, dass sein Gesamtfettprofil den Cholesterinspiegel nicht negativ beeinflusst und bei maßvollem Verzehr als herzgesunde Option angesehen werden kann (Smith et al., 2020).

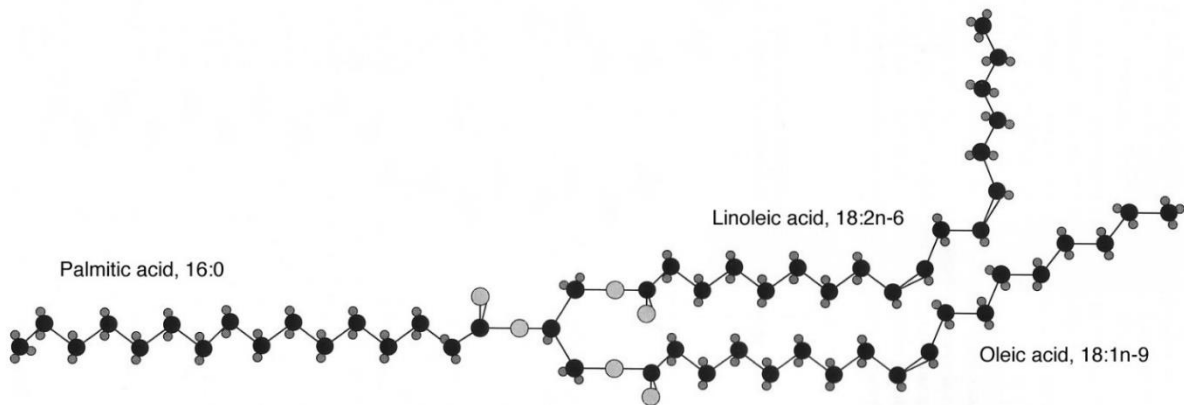
Es ist wichtig zu beachten, dass der hohe Fettgehalt von Wagyu-Rindfleisch, der auf seinen extrem hohen Ölsäuregehalt zurückzuführen ist, sogar noch mehr zu seinen gesundheitlichen Vorteilen beiträgt. Ölsäure in einer Konzentration von 50 % in Wagyu-Rindfleisch mit einem intramuskulären Fettgehalt (IMF) von 30 % trägt deutlich mehr zu einer gesunden Omega-9-Fettaufnahme bei als derselbe Ölsäuregehalt von 50 % in herkömmlichem Rindfleisch mit einem IMF von 2 % (Gotoh et al., 2016).

Sowohl gesättigte als auch ungesättigte Fettsäuren sind für die Körperfunktionen unerlässlich, insbesondere für den Aufbau von Zellmembranen und die Energieversorgung. Mehrfach ungesättigte Fette wie Omega-3 und Omega-6 sind für die Gesundheit von Gehirn, Herz und Immunsystem unerlässlich, da sie die Zellflüssigkeit und wichtige Prozesse wie die Produktion von Neurotransmittern unterstützen. Der Verzehr von zu viel gesättigten Fetten kann jedoch das Risiko für Herzerkrankungen erhöhen, da Lipide auch eine wichtige Rolle bei der Hormonproduktion und der Zellkommunikation spielen. Beide Arten von Fetten sind Teil einer ausgewogenen Ernährung, aber für die Herzgesundheit werden im Allgemeinen ungesättigte Fette gegenüber gesättigten Fetten empfohlen. Die USDA-Ernährungsrichtlinien (2025) und die American Heart Association empfehlen, die Aufnahme von gesättigten Fetten auf weniger als 10 % der täglichen Kalorien zu begrenzen.

Gesättigte Fettsäuren (SFAs) enthalten nur einfache Kohlenstoff-Kohlenstoff-Bindungen, während einfach ungesättigte Fettsäuren (MUFAs) mindestens eine Kohlenstoff-Kohlenstoff-Doppelbindung enthalten (Abbildung 3) und mehrfach ungesättigte Fettsäuren zwei oder mehr Doppelbindungen enthalten. Die meisten Fette in tierischen Produkten werden als Triglyceride gespeichert, die in der Regel eine gesättigte Fettsäure (normalerweise Palmitinsäure), eine einfach ungesättigte Fettsäure (normalerweise Ölsäure) und eine mehrfach ungesättigte Fettsäure (normalerweise Linolsäure) enthalten (Abbildung 4).



**Abbildung 3** Die chemische Zusammensetzung von gesättigten, ungesättigten und Transfettsäuren in Bezug auf die Sättigung mit Wasserstoffatomen und Einfach- bzw. Doppelbindungen (Global Seafood Alliance, 2020).



**Abbildung 4** Struktur eines typischen Triglycerids, das in Rinderfett vorkommt. Wagyu-Fett kann bis zu drei Ölsäuren in jedem Triglycerid enthalten (Smith et al., 1998).

### Wagyu-Fett und Essqualität

Die einzigartige Fettzusammensetzung von Wagyu-Rindfleisch wirkt sich nicht nur auf die Gesundheit aus, sondern verbessert auch das Geschmackserlebnis. Wie bereits erwähnt, macht der hohe Ölsäuregehalt das Fett weicher und flüssiger, was zu einem geschmeidigeren Mundgefühl und zarterem Fleisch beiträgt. Deshalb ist Wagyu-Rindfleisch für seinen reichhaltigen, saftigen Geschmack und seine Zartheit bekannt. Interessanterweise beeinflusst der Ölsäuregehalt im Fett die Schmackhaftigkeit des Rindfleischs, wobei ein höherer Ölsäuregehalt mit einer insgesamt besseren Geschmacksqualität einhergeht (Perry et al., 1998; Smith et al., 1998).

Lipide aus dem Fleisch japanischer Kuroge (schwarze Wagyu) enthalten einen hohen Anteil an Ölsäure, was zu einer niedrigen Schmelztemperatur von etwa 24 °C führt. Dies ist der niedrigste Schmelzpunkt, der bei Rinderfett beobachtet wurde, was zeigt, dass sowohl die Genetik als auch die Ernährung oder das Produktionssystem eine Rolle bei den Eigenschaften des Fettes spielen. Mit Getreide gefütterte Rinder weisen im Alter typischerweise einen höheren Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren (MUFA) und einen geringeren Gehalt an gesättigten Fettsäuren (SFA) auf (Huerta-Leidenz et al., 1996; Mitsuhashi et al., 1988a; Mitsuhashi et al., 1988b). MUFA haben aufgrund ihrer Molekülstruktur einen niedrigen Schmelzpunkt und tragen zu einer weicheren Textur des Fettes bei, was ein entscheidender Faktor für die Zartheit und den Geschmack von Rindfleisch wie Wagyu ist.

## Fazit: Ist Wagyu-Rindfleisch gut für das Herz?

Dank seines einzigartigen Fettsäureprofils, insbesondere seines hohen Ölsäuregehalts, kann Wagyu-Rindfleisch im Vergleich zu anderen Rindfleischsorten Vorteile für die Herzgesundheit bieten. Bei maßvollem Verzehr kann es Teil einer ausgewogenen Ernährung sein, die die Herz-Kreislauf-Gesundheit unterstützt. Mit seiner zarten Textur und seinem reichhaltigen Geschmack bietet Wagyu ein köstliches Geschmackserlebnis und einen potenziellen ernährungsphysiologischen Vorteil – was es zu einer besonderen Option für gesundheitsbewusste Verbraucher macht.

## WEITERFÜHRENDE LITERATUR

Siehe den veröffentlichten wissenschaftlichen Artikel und die Referenzen:

## REFERENZEN

- Adams TH, Walzem RL, Smith DR, Tseng S, Smith SB. Hamburger high in total, saturated and trans-fatty acids decreases HDL cholesterol and LDL particle diameter, and increases TAG, in mildly hypercholesterolaemic men. *Br J Nutr.* 2010 Jan;103(1):91-8. doi: 10.1017/S0007114509991516.
- Allen, C. E., D. C. Beltz, D. A. Cramer, and R. G. Kauffman., 1976. *Biology of the fats in meat animals.* North Central Research Publication. No, 234. pp.1
- American Heart Association, "Dietary Fats," <https://www.heart.org/en/healthy-living/healthy-eating/eat-smart/fats/dietary-fats>
- Casperson, S.L.; Conrad, Z.; Raatz, S.K.; Derner, J.; Roemmich, J.N.; Jahns, L.; Picklo, M.J. Impact of beef consumption on saturated fat intake in the United States adult population: Insights from modeling the influences of bovine genetics and nutrition. *Meat Sci.* 2020, 169, 108225
- Clandinin, M.T., 2000. Functional Aspects of n-6 and n-3 Fatty Acids. Science Policy Forum, 43rd Annual Meeting, Canadian Federation of Biological Societies, Ottawa, ON, Canada, June 22-25, 2000.
- DRI, 2002. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients).
- Global Seafood Alliance, 2020. Trans-fatty acids health concerns, labelling requirements - Responsible Seafood Advocate. <https://www.globalseafood.org/advocate/trans-fatty-acids-health-concerns-labeling-requirements/>.
- Gotoh, T., & Joo, S. T., 2016. Characteristics and Health Benefit of Highly Marbled Wagyu and Hanwoo Beef. *Korean J. Food. Sci. Anim. Resour.*, 36(6), 709–718. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2016.36.6.709>
- Gotoh, T., Nishimura, T., Kuchida, K., & Mannen, H., 2018. The Japanese Wagyu beef industry: current situation and future prospects - A review. *Asian-Australasian journal of animal sciences*, 31(7), 933–950. <https://doi.org/10.5713/ajas.18.0333>
- Gotoh, T., Joo, S.-T., 2016. Characteristics and Health Benefit of Highly Marbled Wagyu and Hanwoo Beef. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources* 36, 709–718. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2016.36.6.709>
- Harvard T.H. Chan School of Public Health, "Types of Fat," <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/what-should-you-eat/fats-and-cholesterol/types-of-fat/>
- Huerta-Leidenz, N. O., Cross, H. R., Savell, J. W., Lunt, D. K., Baker, J. F., & Smith, S. B., 1996. Fatty acid composition of subcutaneous adipose tissue from male calves at different stages of growth. *Journal of animal science*, 74(6), 1256–1264. <https://doi.org/10.2527/1996.7461256x>

- Iida, F.; Saitou, K.; Kawamura, T.; Yamaguchi, S.; Nishimura, T. Effect of fat content on sensory characteristics of marbled beef from Japanese Black steers. *Anim. Sci. J.* 2015, 86, 707–715.
- Mitsuhashi, T., Kitamura, Y., Mitsumoto, M., Yamashita, Y. & Ozawa, S., 1988a. Effect of barley and corn feeding on fatty acid composition and colour values of adipose tissue from Japanese Black Steers. *Bull. Chugoku Natl. Agric. Exp. Sta., Fukuyama, Hiroshima, Japan.* pp. 71-79.
- Mitsuhashi, T., Mitsumoto, M., Kitamura, Y., Yamashita, Y. & Ozawa, S., 1988b. Age-associated changes in melting points and fatty acid composition in certain adipose tissues from Japanese Black Steers. *Bull. Chugoku Natl. Agric. Exp. Sta., Fukuyama, Hiroshima, Japan.* pp. 71-79.
- Nogoy, K.M.C., Sun, B., Shin, S., Lee, Y., Zi Li, X., Choi, S.H. & Park, S., 2022. Fatty Acid Composition of Grain- and Grass-Fed Beef and Their Nutritional Value and Health Implication. *Food Science of Animal Resources* 42, 18–33. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2021.e73>
- Oliver, M.A.; Nute, G.R.; Font I Furnols, M.; San Julián, R.; Campo, M.M.; Sañudo, C.; Cañeque, V.; Guerrero, L.; Alvarez, I.; Díaz, M.T.; et al. Eating quality of beef, from different production systems, assessed by German, Spanish and British consumers. *Meat Sci.* 2006, 74, 435–442.
- Sacks, F.M., Lichtenstein, A.H., Wu, J.H.Y., Appel, L.J., Creager, M.A., Kris-Etherton, P.M., Miller, M., Rimm, E.B., Rudel, L.L., Robinson, J.G., Stone, N.J. & Van Horn, L.V., 2017. Dietary Fats and Cardiovascular Disease: A Presidential Advisory From the American Heart Association. *Circulation* 136. <https://doi.org/10.1161/cir.0000000000000510>
- Shen, X., Miao, S., Zhang, Y., Guo, X., Li, W., Mao, X. & Zhang, Q., 2024. Stearic acid metabolism in human health and disease. *Clinical Nutrition.* doi: 10.1016/j.clnu.2024.12.012
- Smith, S.B., 2015. The Production of High-Quality Beef with Wagyu Cattle. <https://texasreservewagyu.com/wp-content/uploads/2021/07/Wagyu-production-12-18-2017.pdf>
- Smith S.B., Yang A, Larsen TW, Tume RK. Positional analysis of triacylglycerols from bovine adipose tissue lipids varying in degree of unsaturation. *Lipids.* 1998 Feb;33(2):197-207. doi: 10.1007/s11745-998-0196-8.
- Smith, S. B. 2016. Marbling and its nutritional impact on risk factors for cardiovascular disease. *Korean J. Food Sci. An.* 36:435–444. doi:10.5851/kosfa.2016.36.4.435.
- Smith, S.B.; Lunt, D.K.; Chung, K.Y.; Choi, C.B.; Tume, R.K.; Zembayashi, M. Adiposity, fatty acid composition, and delta-9 desaturase activity during growth in beef cattle. *Anim. Sci. J.* 2006, 77, 478–486.
- Smith, S.B., Lunt, D.K., Smith, D.R. & Walzem, R.L. Producing high-oleic acid beef and the impact of ground beef consumption on risk factors for cardiovascular disease: A review. *Meat Sci.* 2020 May; 163:108076. doi: 10.1016/j.meatsci.2020.108076.
- USDA Dietary Guidelines, "Saturated vs. Unsaturated Fat", 2025.
- Vázquez-Mosquera, J.M., Fernandez-Novo, A., de Mercado, E., Vázquez-Gómez, M., Gardon, J.C., Pesántez-Pacheco, J.L., Revilla-Ruiz, Á., Patrón-Collantes, R., Pérez-Solana, M.L., Villagrà, A., et al. Beef Nutritional Characteristics, Fat Profile and Blood Metabolic Markers from Purebred Wagyu, Crossbred Wagyu and Crossbred European Steers Raised on a Fattening Farm in Spain. *Animals* 2023, 13, 864. <https://doi.org/10.3390/ani13050864>
- Webb, E.C. & O'Neill, H.A., 2008. The animal fat paradox and meat quality, *Meat Science*, 80, 28-36. doi: 10.1016/j.meatsci.2008.05.029
- Webb, E.C., 2021. Cis/Trans-fatty acid content of red meats and the related effects on meat quality and human health, In *Meat and Nutrition*, InTechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.96726
- Whetsell, M.S. & Rayburn, E.B., 2003. Human Health Effects of Fatty Acids in Beef. Faculty & Staff Scholarship. 3250. [https://researchrepository.wvu.edu/faculty\\_publications/3250](https://researchrepository.wvu.edu/faculty_publications/3250)

## **Glossar**

CHD – Koronare Herzkrankheit

CVD – Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Ein erhöhter Gehalt an Ölsäure in Rindfleisch verringert die Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen (CVD).

HDL – High Density Lipoprotein - „Gutes“ Cholesterin, gemerkt mit „Himmlisches Cholesterin sollte hoch sein“.

IMF – Intramuskuläres Fett oder „Marmorierung“. Eine stärkere Marmorierung bedeutet nicht nur eine höhere „Gesundheit“, sondern auch zarteres, saftigeres und geschmackvolleres Rindfleisch.

LDL – Low Density Lipoprotein „schlechtes“ Cholesterin, zu merken mit „Lousy Cholesterol Should Be Low“ (schlechtes Cholesterin sollte niedrig sein). Gesättigte Fette in der Ernährung erhöhen das LDL-Cholesterin.

LDL & HDL – Winzige Kügelchen, die in Ihrem Blut herumschwirren und Cholesterin zur Leber und von der Leber weg transportieren. Ein hoher Gehalt an Ölsäure wirkt sich positiv auf das „schlechte“ LDL-Cholesterin aus, indem es dessen Spiegel senkt, sowie auf das „gute“ HDL-Cholesterin. Ein niedriger Spiegel an „gutem“ HDL-Cholesterin (Risikofaktor Nr. 1) und Rauchen (Risikofaktor Nr. 2) sind die wichtigsten Risikofaktoren für eine koronare Herzkrankheit (KHK).

MS – Marmorierungsgrad: Wagyu-Rindfleisch wird häufig anhand seines Marmorierungsgrades verkauft, wobei japanische, australische oder andere Vergleichsskalen verwendet werden.

MUFA – Einfach ungesättigte Fettsäure. Ölsäure (eine Doppelbindung) ist eine einfach ungesättigte Fettsäure.

Oleic Acid – Die am häufigsten vorkommende Fettsäure in Wagyu-Rindfleisch ist Ölsäure (18:1, eine einfach ungesättigte Fettsäure).

PUFA – Mehrfach ungesättigte Fettsäure

Wagyu – Eine aus Japan stammende Rinderrasse, die von Natur aus zu marmoriertem Fleisch neigt und für ihre einzigartige Marmorierung bekannt ist.

WWC – Das World Wagyu Council besteht aus mehr als einem Dutzend Wagyu-Zuchtverbänden und -Vereinigungen aus Ländern auf der ganzen Welt, die sich gemeinsam für die Förderung und Entwicklung der Integrität der Wagyu-Rasse und -Marke auf internationaler Ebene einsetzen.

## **DANK**

### **Wir bedanken uns bei den folgenden Personen für ihre Hilfe bei der Erstellung dieses Berichts:**

Tanya Pieterse, Protea Reserve Wagyu Co., Wagyu Society of South Africa, BSc Animal Science; MSc Animal Breeding & Genetics; Prof Arno Hugo, Department of Animal Science, University of the Free State, Bloemfontein, 9301; Prof Edward C. Webb, Professor (Tenured): Department of Animal Science, TSU, Texas A&M University System, TX 76402 & Professor: Department of Animal Science, University of Pretoria, Pretoria 0002, RSA; Prof Stephen B. Smith, Regents Professor and Senior Faculty Fellow, Department of Animal Science, 2471 TAMU, Texas A&M University, College Station, TX 77843.

Sowie Vertreter des World Wagyu Council aus folgenden Mitgliedsländern:

([www.worldwagyuCouncil.com](http://www.worldwagyuCouncil.com)):

American Wagyu Association – Dr. Hannah Ostrovski, Lauren Lee, Dr. Sheila Patinkin, Jerry Cassidy, Pete Eshelman; New Zealand Wagyu Association – Rachael Powell; Namibian Wagyu Association – Deja Nienaber (WWC Marketing Committee Chairperson); Wagyu Society of South Africa – Johan de Vos (WWC Technical Committee Chairperson); British Wagyu Association – Richard Saunders (WWC Chairperson); Uruguay Wagyu Association – Dr. Andrés Rogberg.

### **Fotos von Wagyu-Rindfleisch, zur Verfügung gestellt von Mitgliedern des World Wagyu Council.:**

Dr. Sheila Patinkin & Pete Eshelman.

