

Klagen over lage vleesprijzen zal landgoedeigenaar Wim Claessen niet gauw doen. Het vlees van zijn Wagyu's brengt 65 euro per kilo op. Een gesprek over peperduur en moddervet vlees, maar ook over exclusiviteit, de ambitie om te groeien en vooral marketing.

Boeren zijn te weinig ondernemend, niet creatief genoeg. Ze zijn maar een klein schakeltje in de grote, lange voedselketen geworden. Het zijn meer een soort contractarbeiders.' Wim Claessen is niet mild als hij oordeelt over de rol die zijn collega's in de hedendaagse economie spelen. Collega's? Ja, Claessen mag dan van huis uit geen boer zijn — hij verdiende zijn miljoenen met de productie van medische apparatuur en in de IT-technologie — maar sinds hij zeven jaar geleden zijn intrek nam op het Belgische landgoed Altembrouck besloot hij ook veehouder te worden. 'We hadden hier

want marketing is heel belangrijk', licht hij toe, terwijl hij de 'glossy' uitgevoerde folder laat zien met sfeervolle foto's. Claessen verhaalt over karkassen die in Japan voor 8500 tot 17.000 euro afzet vinden. Topprijzen die oplopen tot 215.000 euro; een 'yuppenslager' in New York die voor entrecôtes bijna 85 euro rekent voor stukjes van 2,5 ons en de Nederlandse topslager Fred de Leeuw uit Amsterdam die voor de betere stukken 80 tot 90 euro vraagt.

Wim Claessen: 'Vlees dat je doet denken aan vlees uit oma's braadpan'



De kaviaar onder h

Wim Claessen op weg naar kudde van zo'n 40

55 hectare grond bij en ik vond dat we daar een agrarische invulling aan moesten geven. Voor je het weet ligt er een golfbaan voor in de tuin', klinkt het vastberaden in het fraaie kasteel dat net onder de rook van Maastricht in België ligt.

Exorbitant duur

Het landgoed had de perfecte ambiance voor het opzetten van een vleesveehouderij die wel de sjeke uitstraling moest krijgen van topproducten als kaviaar, Havannasigaren en exclusieve wijn. In Tokyo ontdekte Claessen de Wagyu's, wat letterlijk betekent 'vee uit Japan'. 'Ze geven vlees dat je doet denken aan de smaak van het vlees uit oma's braadpan', licht de fijnproever toe. Vlees bovendien dat exorbitant hoog geprijsd is. Ruim 65 euro per kilo vraagt Claessen voor de vleespakketten van 10 kilo die potentiële kopers tijdens vleesproeverijen op zijn landgoed als 'cassette' kunnen kopen. 'Dat is voor ons de marktverkenning,

'Vlees van Wagyu's is inderdaad niet voor iedereen weggelegd. Het is een kleine niche markt', kent Claessen de doelgroep. 'Het gaat om mensen die graag één keer per week wat bijzonders eten en dan mag het ook wat kosten.'

Claessen heeft een eigen kijk op de plaats die vlees in de toekomst zal innemen. 'Binnen tien jaar is vlees de garnering van groente. Je ziet dat nu al door een toenemende populariteit van 'wokken'. Wagyu leent zich daar bij uitstek voor.'

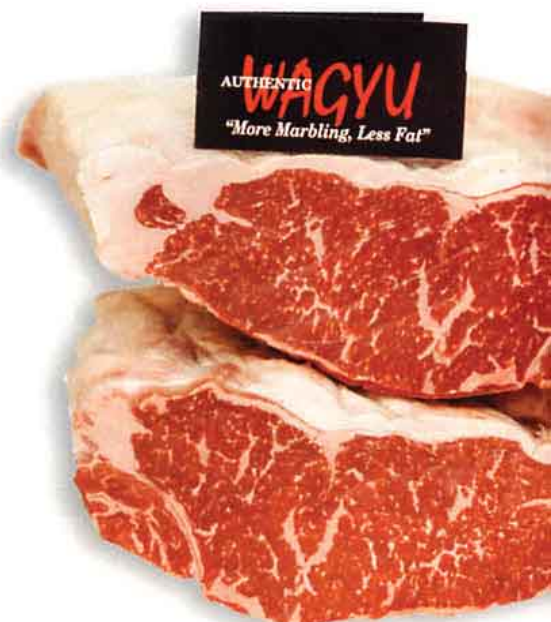
Smakelijk vet

Wat is er nu zo bijzonder aan het vlees van het Japanse vleesras dat bij de aanblik net zo makkelijk doet denken aan vlees van Piemontesekruislingdieren? Haast met het water in de mond vertelt de veehouder over de speciale smaak die het vet van de runderen heeft. 'Dat vet dat door het hele vlees te vinden is bevat suiker. Dit caramelliseert bij het bakken en geeft de enorm fijne smaak.'

Bij het aanblik van het vette vlees zal me-

nig consument zijn blik afwenden, maar Claessen verzekert ons dat het om enkelvoudig onverzadigde vetzuren gaat. 'Zo gezond dat het zelfs past in een cholesterolarm dieet.'

Het intramusculaire vet zoals ook rassen als Aberdeen Angus en Hereford dat laten zien, is het resultaat van jarenlange





Trage groei garantie voor lekker vlees: 165 kg in tweeënhalve jaar

fokkerij met als doel energie snel beschikbaar te krijgen bij de spieren van de dieren die oorspronkelijk als trekdier fungeerden. Deze specifieke vleesstructuur is voor de naar België verhuisde Limburger ook de belangrijkste reden om het kruisen van de Wagyu's te hekelen. 'Daarmee verlies je het specifieke karak-

over de onderneming die is opgezet door mannen die via het werk bij Texas Instruments en Suzuki in aanraking kwamen met 'Kobe beef', zoals Wagyu vlees in Japan ook wel wordt genoemd.

De tien verworven Amerikaanse koeien werden in de Verenigde Staten gespoeld, waarna de embryo's in Nederlandse

et rundvlees

00 Japanse Wagyurunderen

ter van het vlees dat alleen de zuivere dieren hebben.'

Voor de opbouw van zijn eigen veestapel toog Claessen naar het Amerikaanse Oklahoma, waar zo'n 1000 Wagyu's op een 'ranch' lopen. 'Importeren uit Japan is onmogelijk, daar is het rund een nationaal monument.' De fokkerijen die in Nieuw-Zeeland en Australië zijn ontstaan liet hij links liggen. 'In Amerika is écht gefokt op de topklasse; zij exporteren ook weer vlees naar Japan', vertelt hij

draagmoeders tot de eerste Wagyurunderen uitgroeiden, inmiddels zo'n vier jaar geleden. Voortvarend werden afgelopen jaar 300 embryo's geproduceerd en de ambitie van Claessen heeft de grenzen nog niet bereikt. Een veestapel van 4000 stuks luidt de doelstelling die hij samen met een grootgrondbezitter — met 6000 hectare — uit het Engelse Wales gestalte wil geven. 'We streven naar een afzet van 1000 dieren per jaar binnen Europa', rekt hij voor. 'Dat is net zoveel als

de dagomzet in rundvlees die Albert Heijn heeft; dat moet binnen vijf jaar haalbaar zijn.'

Bier en massage

Voor het spreiden van het risico en de kapitaalverdeling heeft Claessen contact gezocht met veehouders die op contractbasis kalfjes opfokken. 'Nee, niet met bier en massage', lacht hij en hij omschrijft de verhalen die over het Japanse vee de ronde doen als 'mythen'. Bier krijgen de dieren wel, maar niet omdat het zo'n specifieke smaak aan het vlees geeft. 'Om de eetlust van de dieren op te wekken als het erg heet is', verklaart Claessen, die het masseren als logisch vervolg op dit verhaal noemt. 'Om het verzuren en verstijven van de spieren tegen te gaan krijgen de dieren de massage in een soort autowasserij. Eigenlijk alleen om te voorkomen dat ze door de achterpoten gaan.' Ook het insmeren van de dieren met de Japanse rijstwijn sake is puur in het belang van de veehouders. 'De dieren glimmen er mooi van en dan denken Japanners dat het met de binnenkant van het dier ook wel goed zit.' Nee, de Wagyu's zullen in Nederland en Engeland niet van deze luxe voorzien worden. Wel moeten — 'gegarandeerd zuivere' — granen en een eiwitarm dieet — 'anders smaakt het vlees zuur' — met korrelmaïs en bierbostel voor slachtrijpe dieren zorgen die op tweeënhalve tot driejarige leeftijd zo'n 165 kilo vlees opleveren. 'Het zal inderdaad heel langzaam groeien, maar daardoor krijg je het lekkerste vlees', probeert de veehouder nog weer te overtuigen. Het vlees van de in België geroemde blauwen noemt hij 'waterzakken', terwijl Limousinvlees door hem als 'smakeloos' bestempeld wordt. Claessen houdt het op Wagyu. 'Dat is nu eenmaal de Rolls Royce onder de vleesveerassen.'

Alice Booij

