

Limburgs rundvlees op het bord van Madonna

Lapje Wagyu vlees uit **Voeren** kost 110 euro

VOEREN - Mals en sappig, met een olieachtige smaak. Madonna begint naar verluidt te watertanden als ze een lapje Wagyu krijgt voorgeschoteld. Het vlees is afkomstig van Japanse runderen, die nu rustig grazen op de weiden van het landgoed Altembrouck in 's Gravenvoeren. Het vlees ligt niet alleen bij Madonna op het bord. Manager Wim Claessen van Altembrouck levert ook aan het befaamde Harrods-warenhuis in Londen.



Wagyu betekent letterlijk 'Japanse Koe'. Het Wagyu vlees was ooit exclusief voorbehouden voor de keizer van Japan. De runderen die op zijn bord belandden werden bijzonder geïsoleerd. Ze kregen de beste graansoorten en werden zelfs gemasseerd voor een goede spijsvertering. Bovendien schonk men de Wagyu bier om z'n eetlust op te wekken. Tot 1976 was de export van de runderen volledig verboden in Japan. Daarna werden er enkele geëxporteerd naar Amerika en sinds enkele jaren graast er een kudde in 's Gravenvoeren. De voormalige Nederlandse topmanager Wim Claessen

kwam enkele jaren geleden op het idee om dit uitzonderlijke Japanse rundveeras te fokken. "Ik ben altijd een slechte hoer geweest, maar een goede consument. In restaurants kan ik genieten van de meer uitzonderlijke gerechten. Ik vind het echter opmerkelijk dat er weinig buitengewone vleesgerechten op de menukaart staan. Totdat ik tijdens een zakendiner in het Japanse Kyoto voor het eerst Wagyu vlees at. Ik was meteen verkocht", aldus Wim Claessen.

Delicatesse

Na zijn loopbaan als succesvol manager kocht Claessen het prachtige landgoed Altem-



Wim Claessen tussen zijn Wagyu-runderen. Het vlees ligt binnenkort in de rekken bij het exclusieve Londense warenhuis Harrods en Madonna (inzet) is er verlekkerd op.

Foto's Kristien WINTMOLDERS/AP

brouck in 's Gravenvoeren. "Momenteel graast er op Altembrouck een 35-tal runderen op de uitgestrekte weilanden. De eerste beesten zijn nu slachtrijp. Sinds kort ben ik in zee gegaan met David Wynne-Finch. Zij beschikken in Wales over

een landgoed van maar liefst 6.000 hectaren dat de familie zes eeuwen geleden nog heeft geërfd van koning Hendrik VIII", aldus Wim Claessen. In Wales lopen er 120 Wagyu's rond. Daarvan worden er binnenkort ook een zevental ge-

slacht. De delicatessen van Wales en 's Gravenvoeren zal prijken op de menukaart van enkele trendy restaurants in Londen. En ook in het befaamde warenhuis Harrods vindt u in de eindejaarsperiode een stukje Wagyu vlees. Kortere bij huis kan u

Wagyu proeven in het Maas-trichtse restaurant Beluga. Wim Claessen: "Het vlees staat voor een uitzonderlijke kwaliteit en daarvoor moet betaald worden. De prijzen kunnen in de restaurants oplopen tot 110 euro."

JoGi