

**KOOK!**

# CHÂTEAU WAGYU:

## ONGEREPTTE BROEDPLAATS VOOR JAPANS RUND

In de Belgische Voerstreek ligt een idyllisch landgoed, omgeven door schilderachtige weiden. In die weiden grazen de koeien van Wim Cleassen, manager en boer van Kasteel Altembrouck oftewel Château Wagyu. Geen vreemde naam als je de zwartglanzende Wagyu-runderen uit Japan bekijkt. Cleassen fokt de dieren op kleinschalige en duurzame wijze.

TEKST: MARIANNE KOOTSTRA / FOTO'S: WIM CLEASSEN

**W**agyu-rund staat bekend als sappig en zeer smakelijk. Het vlees is verweven met vet dat tijdens het bakken in het vlees smelt. Het vet is bovendien voor 30 procent meervoudig onverzadigd. Minder courante delen, zoals klapstuk, kunnen op de grill binnen 4 minuten als biefstuk bereid worden. Daar staat tegenover dat een kilo Wagyu-vlees gemiddeld 140 gulden kost. Maar dat maakt Cleassen als boer niks uit. „Ik ga absoluut voor topkwaliteit. Wat er op het bord komt telt, niet de kosten die ervoor gemaakt moeten worden.“

De ex-manager uit de high-techwereld, at ooit op zakenreis Wagyu-rund en moest meteen aan oma's keuken denken, waar het rundvlees nog die volle smaak had. Dit was voor hem een motivatie om Wagyu naar Europa te halen. „De markt zit vol met bulkvlees waarvan smaak en kwaliteit te wensen overlaten. Ik zie nauwelijks verschil in aanbod, geen plafond en geen bodem. Ik wil met Wagyu het plafond vormen.“



In Japan worden Wagyu's ingeweven met sake voor een glanzende huid

Zijn runderen zijn afstammelingen van Amerikaanse Wagyu's van 100 procent zuivere afkomst. In Oklahoma, Verenigde Staten, bevinden zich de grootste kuddes. Hier komt 70 à 80 procent van het geïmporteerde Wagyu-vlees vandaan. Wales herbergt een kleine kudde. Voor zover Cleassen weet, is hij de enige die de runderen in Europa fokt. In Frankrijk zijn plannen om een site op te zetten.

### EMBRYO'S

Wagyu-koeien zijn kleiner en compacter dan Europese runderen. Eeuwenlang dienden ze als trekkracht op het Japanse platteland. Om krachtinspanningen te kunnen leveren, is hun spierweefsel doorspekt met vetweefsel. Het smakvolle vlees werd ontdekt toen de van origine vegetarische bevolking de dieren slachtte in oorlogstijd.

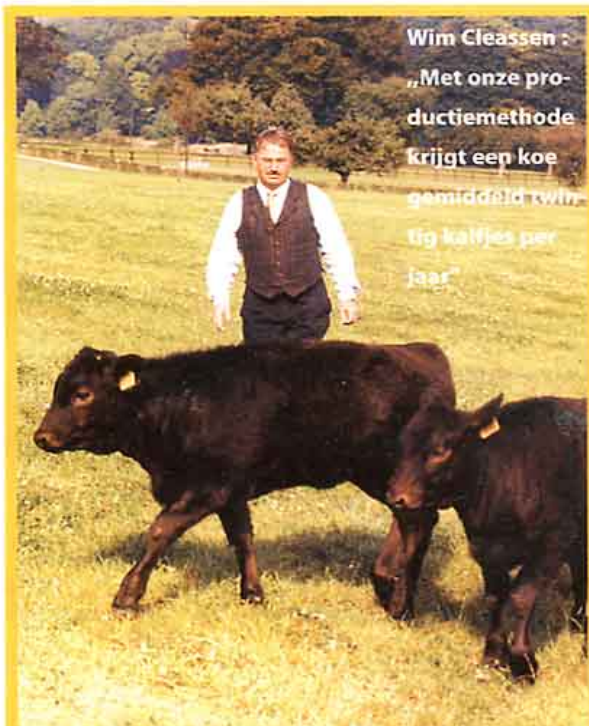
In Japan gaat Wagyu voor astronomische bedragen over de toonbank en geldt het nog steeds als een delicatessen.

Er zijn strenge regels voor de fok en verspreiding van het raszuivere rund. Cleassens runderen stammen van een kleine groep die in 1976 door de Japanse overheid is vrijgegeven aan Amerika. De geslachtsdelen van die Wagyu's zijn ingevroren bewaard gebleven en hieruit zijn embryo's ontstaan. In 1996 kocht Cleassen de kalfjes aan.

### MOEDERS

Op de weiden van Altembrouck grazen nu maar een paar koeien, deze dames vormen de schoot waaruit binnen ongeveer vier jaar een kudde van rond de duizend koeien moet ontstaan. Cleassen wil dit bereiken door een gedeelte van de Wagyu-embryo's in melkkoeien te laten ontwikkelen, zodat de Wagyu's meer jongen kunnen produceren. „We doen het voorlopig even zo, dit is een try-out. Over vijf tot tien jaar kunnen de koeien zelf hun kalfjes krijgen. Op natuurlijke manier duurt het ongeveer honderd jaar voordat zo'n grote kudde ontstaat.“ De Wagyu's krijgen alle tijd om zich te ontwikkelen. Binnen twee tot drie jaar groeien de dieren naar volwassenheid. Ze eten voornamelijk snijmaïs, granen en grassoorten.

Op het moment worden vijftien Wagyu's per maand geslacht en op de markt gebracht. Cleassen werkt samen met een aantal slagerijen in Nederland en België. Het Amsterdamse Nice to Meat distribueert Cleassens vlees. Diverse restaurants, onder andere van het Okura Hotel en Mangerie De Kersentuin in Amsterdam, serveren Wagyu. Altembrouck heeft een bezoekerscentrum waar op afspraak geproefd kan worden.



Wim Cleassen: „Met onze productiemethode krijgt een koe gemiddeld twintig kalfjes per jaar“