



Vleesimporteur Mikel Pouw, chef-kok Onno Kokmeijer van Ciel Bleu, fokker Wim Claessen en de Japanse sterrenchef Akira Oshima van Yamazato (vlnr) bij de koeien op Château Wagyu. Foto Okura

Wagyu, godenspijs

Er is een nieuwe godenspijs en de naam is Wagyu. Het mooiste vlees op aarde en afkomstig uit Japan. Oorspronkelijk dan, want sinds deze week komt het (ook) van Château Wagyu, in België.

Nog geen eeuw geleden was Wagyu letterlijk een godenspijs, want het prachtige runderras werd louter voorgeschoteld aan de godenzoon die keizer van Japan was. Pas vanaf 1912 kon ook de gewone Japanner het letterlijk en figuurlijk kostelijke vlees kopen. Nou ja, 'gewone Japanner'... In Japan doet de delicatesses al gauw 500 euro per kilo (!), waarmee het samen met onder meer saffraan en kaviaar in de top vijf van duurste ingrediënten ter wereld komt.

Wat het vlees zo bijzonder maakt? Het 'intramusculaire vet', weet slager Mikel Pouw van Nice to Meat, die het vlees al tien jaar geleden 'ontdekte' en sindsdien importeert. In Japan zelf herken je een biefstuk van Wagyu nauwelijks, want het is bijna wit gekleurd, zozeer is het dooraderd met vet. Dat vet maakt het vlees boterzacht en geeft een ongelooflijk rijke smaak. De Amerikanen, na de Tweede Wereldoorlog met hun fregatten afgevoerd in de haven van Kobe, smulden ervan en doopten het 'Kobé beef'. Sterker nog: zij importeerden een stier en enkele koeien van het Wagyu-ras en zetten hun eigen folkprogramma op.

Embryo's

De Welshman David Wynne Finch was één van de eerste Europeanen die de waarde van Wagyu inzag. Omdat de Japanners hun vee niet meer van vaderlandse bodem wilden laten vertrekken (de Japanse abattoirs voldoen niet aan de EU-normen, dus het rund geslacht en wel importeren is onmogelijk), haalde Finch embryo's uit de VS, om te implanteren in 'gewone koeien' en met de zo verkregen kalveren door te fokken. Inmiddels slacht hij 22 dieren per jaar (!), wat wel aangeeft hoe zeldzaam het genetisch materiaal is waarmee Wagyu-pioniers moeten werken. Onder die pioniers dus ook Mikel Pouw, die als 27-jarige jongen naar Japan reisde voor een slagersworkshop. Van de Amsterdamse sterrenchef Akira Oshima kreeg hij een boodschappenlijstje: koop één Wagyu rund. Als Pouw zou slagen (en hij deed méér dan dat), beloofde Oshima de helft ervan af te nemen voor zijn eigen Yamazato-restaurant.

Maar vlak ook Yolanda en Fred de Leeuw van de gelijknamige slagerij in Amsterdam niet uit én Wim Claessen, grondlegger en eigenaar van Château Wagyu, dat hij in zijn Belgische kasteel Altembrouck

heeft gevestigd. Ook zij behoren tot de pioniers en zochten in de VS naar mogelijkheden om het vlees naar Europa te krijgen. De eerste twee deden dat door de runderen geslacht naar Nederland te halen (een succes, want inmiddels worden twee tot drie koeien per maand ingevoerd), de laatste door – in navolging van Finch – embryo's te importeren.

Japans eiken

Van de dieren van Claessen is afgelopen week, na tien jaar voorbereiding, fokken en koesteren, het eerste rund geslacht en in Amsterdam geproefd. Onder het toezicht van Akira Oshima, die de haas ervan grilleerde boven een houtskoolvuurtje van Japans eiken! Maar de godenspijs werd ook in ragfijne rolletjes gebakken en geserveerd met uiencompote of – een vondst van Opperdoezer chef-kok Onno Kokmeijer – gepresenteerd in een marbré (een taartje, in dit geval) van dunne plakjes gerookte filet, tong en lever, om en om geschikt, wat een gemarmerd effect geeft. Het lekkerst? Wellicht de simpel in roomboter gebraden blokjes Wagyu. Of toch de schouderfilet (normaal toch stoofvlees), die Kokmeijer twee dagen marineerde en daarna vijf uur lang in de oven legde, bij een temperatuur van 100 graden? Onmogelijk met welke schouder van wat voor rund dan ook, maar niet met Wagyu. Thuis hoeft het allemaal niet zo ingewikkeld. Braad het vlees zoals je gewend bent met biefstuk, maar laat het vervolgens wel even bijkomen voor het aan te snijden. En nog een tip van de Amsterdamse kenner Arno Veenhof: haal het vlees lang voor de bereiding uit de koelkast, want het 'intramusculaire vet' moet de tijd krijgen om te smelten in de pan. En ijskoud lukt dat niet.

Filosofisch

Of Wagyu duur is? Zeker, al kost het voor de consument niet veel meer dan 5 tot 9 euro per ons. Te duur? Constant Fonk, die ooit twee Michelinsterren bijeenkookte in zijn Oude Rosmolen in Hoorn, vindt van niet. Filosofisch: „Veel 'goedkope' producten zijn te duur, veel dure te goedkoop. Het gaat om de vraag of Wagyu – of welk product dan ook – zijn prijs waard is. En daar lijkt het wel op.”

JURRIAN GELDERMANS

Wagyu vlees is in Noord-Holland te koop bij slagerij Yolanda en Fred de Leeuw in de Utrechtsestraat in Amsterdam. Wie het haute cuisine wil uitproberen, kan van 11 tot en met 24 oktober terecht in onder meer Ciel Bleu en Yamazato, beide gevestigd in Hotel Okura Amsterdam.
www.wagyu.nl, www.altembrouck.net, www.nicetomeat.nl