

Ex-Manager van het Jaar de boer
op met Japanse vleesrunderen

De Rolls Royce onder de biefstuk

door WOUDA BOUWMAN

's-GRAVENVOEREN (BELGIË), zaterdag
Begin jaren tachtig mocht onze landgenoot Wim Claessen (46), destijds directeur van het beursgenoteerde Pie Medical, zich *manager van het jaar* noemen. Vandaag de dag is hij (na óók nog een glansrijke carrière in de kabelkrant-branche) 'gewoon' boer. In de salon van zijn overweldigende woning, kasteel Altembrouck in het Belgische 's-Gravenvoeren, verduidelijkt hij: „Niet zo maar eentje, natuurlijk. Ik fok als eerste en enige in Europa de van oorsprong Japanse Wagyu; de **Rolls Royce onder de vleesrunderen.**”

Tevreden prikt hij een vorkje roze vlees weg. „Achter wijn zit een verhaal. Iedere fles is terug te voeren naar het bedrijf en het jaar van productie. Waarom zou dat bij vlees niet zo kunnen zijn? Straks, als mijn koeien hun weg naar de consument hebben gevonden — nu zijn het nog dartele kalfjes — is via internet exact na te gaan van welk dier de gekochte lendebiefstukken en entrecotes afkomstig zijn. Inderdaad, het gaat om een exclusief artikel. Een kilo van de beste delen moet zo'n tweehonderd gulden kosten.”

Ongekend mals

„Maar”, haast hij zich te zeggen, „daarvoor krijgt de lekkerbek dan wel een ongekend mals stukje vlees, barstensvol cholesterolverlagende vetzuren. Het is niet voor niets dat er ooit een half miljoen gulden is betaald voor een Wagyu-karkas.” Lachend: „Er is zelfs een tijd geweest, dat dit vlees alleen door de Japanse keizer mocht worden gegeten. De enige exemplaren ter wereld, die toen in de omgeving van de stad Kobe graasden, werden constant met bier en massages vertroeteld.”

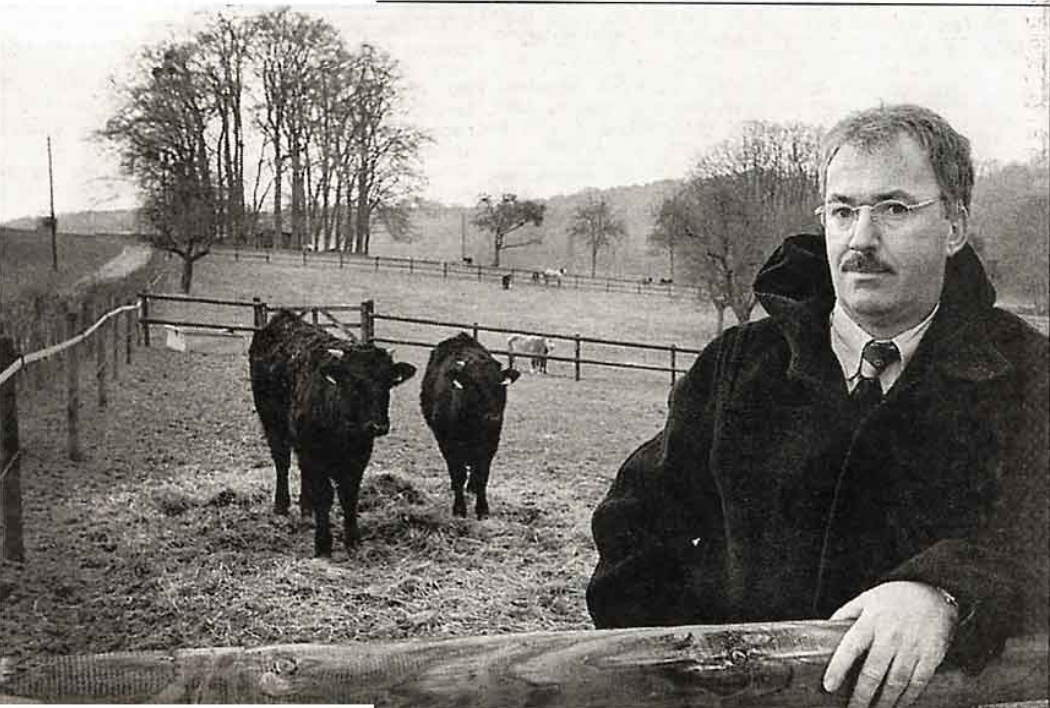
Over zijn eigen veestapel zegt hij: „Vijftien jaar geleden heeft de Japanse regering voor het eerst een paar Wagyu's buiten de landsgrenzen gebracht, naar Ame-

rika. Maar de ranch waarop die dieren werden gehouden, liep slecht. Uiteindelijk ben ik in contact gekomen met de mensen die een aantal van de originele exemplaren in handen hadden gekregen; van hen heb ik tien exemplaren overgenomen. Binnenkort wordt een tweede lading embryo's hierheen gestuurd. Die zullen we dan, net als de zending van het afgelopen jaar, bij zogenoemde draagmoederkoeien inbrengen.”

Uitkijkend over 20 hectare landbouwgrond met Claessens acht zwarte kalfjes, zijn hoop voor de toekomst. „Onlangs heb ik een contract afgesloten met een adellijke familie in Wales om daar een farm te beginnen. In de schoonste lucht, de groenste weiden, gevoed met een mix van louter biologische granen mogen ze een jaar langer leven dan de doorsnee vleeskoe.” Mijmerend: „Bij een fles wijn, die in een restaurant tussen de dertig en driehonderd gulden kost, betaalt de klant ook naar beleving. Dan moet zoiets met vlees ook mogelijk zijn.”

Internet

Wie geen zin heeft te wachten tot Claessens rundvlees op de markt komt, kan terecht op internet (www.wagyu.nl) voor een adreslijstje met Nederlandse afnemers van uit Amerika geïmporteerde Wagyu.



■ Wim Claessen (46) uit het Belgische 's-Gravenvoeren met een paar van de enige Wagyu-runderen die Europa telt. „Een kilo kost de consument al gauw tweehonderd gulden.”

FOTO: ROB OOSTWEGEL