



Sedert enkele jaren mag het vlees van Wagyurunderen, ook wel 'Kobe beef' genoemd, zich verheugen in een toenemende belangstelling. Vakmensen en fijnproevers hebben het Wagyu vlees sinds kort ontdekt en beschouwen dit van oorsprong Japanse keizerlijke vlees als het meest malse, sappigste en smaakvolste vlees ter wereld. 'Wagyu vlees behoort hiermee tot de aparte klasse van kaviaar, Havannasigaren en exclusieve Franse wij-

stuk Wagyuvee te bezitten waarmee een afzet binnen Europa van 2000 runderen per jaar gerealiseerd kan worden. Gegarandeerd zuiver biologisch geteelde granen en een eiwitarm dieet zorgen ervoor dat de slachtrijpe dieren zo'n 270 kilo overvloedig gemarmerd vlees opleveren op tweeënhalve tot driejarige leeftijd. Bier om de eetlust van de dieren op te wekken en massage om het verzuren en verstijven van de spieren tegen te gaan door een gebrek aan weideloop is, in tegenstelling tot Japanse gebruiken, bij Claessen niet aan de orde. Het vlees, dat momenteel nog wordt inge-

vuldig gepresenteerde vleespakketten (cassettes) van 10 kilo kopen bij Claessen. Iedere cassette bevat gelijke delen van zowel voorvoet, achtervoet als van de edele lenden. Alle delen worden individueel vacuümverpakt. Vriesmethode en verpakking garanderen dat het vlees drie maanden vers blijft. De cassettes met hun kostbare inhoud krijgt men diepgevroren in een koelbox. Een luxe folder met info over vlees en kooktips krijgt de exclusieve koper er ook bij. Over het hoge percentage intramusculair vet geeft Wim Claessen aan: 'Dat vet dat door het hele vlees te vinden is, lost op bij

'Kobe beef'

Exclusief luxevlees



nen', aldus Wim Claessen. 'Wagyu vlees is niet voor iedereen weggelegd. Het is een kleine nichemarkt voor zeer rijke mensen die graag wat bijzonders eten.' Wim Claessen (49), voorheen zakenman en in 1984 uitgeroepen tot manager van het jaar in Nederland, is heden ten dage de exclusieve fokker op het Europese vasteland van Wagyurunderen op het kasteel Altembrouck in het Belgische 's Gravenvoeren. De fokzuivere kudde die is opgebouwd uit Amerikaanse Wagyuembryo's, is een onderdeel van zijn maatschap Châteaux Wagyu die dit Japanse vee ook nog voert op twee andere locaties, de ene in het Franse Auvergne, de andere in Noord-Wales, Voelas Hall.

De benaming Châteaux Wagyu refereert hierbij aan de eeuwenoude traditie en exclusieve kwaliteit van Appellation d'Origine Controlée-wijnen van vermaarde Franse kasteelhoeven. De voorname historie van het door Claessen gerestaureerde 19e eeuwse landgoed dat omgeven is door onder andere bossen, waterpartijen en een kruidentuin moet de potentiële klanten een 'bevestigend' gevoel van luxe en kwaliteit geven.

Doelstelling van Wim Claessen is om 6000

voerd uit de Verenigde Staten omdat de eigen veestapel nog moet groeien, gaat onder meer naar twee toprestaurants in Londen waar men al vlug 600 euro per couvert neertelt en naar de ambachtelijke topslager Fred de Leeuw uit Amsterdam die er 80 tot 90 euro per kilogram voor vraagt. Exorbitant duur dus voor vlees. Ook particulier kan men à 70 tot 80 euro per kilo voor zorg-

het bakken en geeft de enorm fijne smaak. Het vet bevat veel enkelvoudige onverzadigde vetzuren zoals die ook in olijfolie voorkomen, en naar verhouding weinig verzadigde vetten. Het past dus in een cholesterolarm dieet en zou eigenlijk in een apotheek verkocht moeten worden.'

Guy Nantier

