

**H**oe verlegen en onhandig kun je je voelen met twee cadeau gekregen ribeyes van elk drie ons – waarvan je maar al te goed bewust bent dat ze een kleine honderdvijftig gulden hebben gekost? Die verwarring, nog versterkt doordat je best weet dat rôtissier een moeilijk ambacht is, is al eens grappig beschreven door Jeffrey Steingarten: *De man die alles at* (Knopf, 1997). Steingarten beschreef ook hoe het in zijn geval grondig misging; maar hij gebruikte dan ook een grill, die in mijn ogen ook veel meer kunde vereist dan een amateur zomaar in huis heeft, een waarheid als een koe die pas tot Steingarten doordrong toen hij in Tokio de hoge kunst van het teppanyaki-wezen ging bestuderen. Spreek een eetfreak aan over 'Wagyu', en hij zal je meteen trots – en ook een beetje pedant, waarschijnlijk – vertellen dat het om fameuze Japanse runderen gaat, die ze in Japan bier laten drinken, met sake masseren en acupunctuurbehandelingen geven. Dit alles omdat het het vlees voor de keizer was (pas sinds 1912 eten Japaners vlees). In Londen serveert het St. Martin's Lane Hotel van Madonna een hamburger van Wagyu-vlees, hij kost er vijftig pond. Als daar ketchup overheen gaat, klinkt dat een beetje als een balorige provocatie, zoets als een onderbroek maken uit duizenddollarbilletten, maar het zou mensen met geld te veel de brainwave kunnen geven dat een hamburger vele malen meer moet kosten dan de gangbare prijs, opdat het oorspronkelijke beest niet op soja en hormonen is grootgebracht.

Dat ze gemest worden met dure graansoorten verklaart nog niet alles aan de (in Japan exorbitante) prijs van Wagyu's. Het langzame groeitempo, de kleinschaligheid en dus schaarsheid zijn ook oorzaken. Het masseren zou kunnen gebeuren om het vet goed te verdelen door het spiervlees, of om de stijve spieren van het compact gebouwde Wagyu-rund (dat in Japan wegens gebrek aan weidegrond voornamelijk binnen wordt gehouden) los te maken. Kan allemaal een beetje waar zijn, maar er wordt ook het een en ander overdreven, weten Mikel en Patrick Pouw, die Wagyu-vlees importeren uit Oklahoma. Dat Wagyu's bier zouden drinken, zal bijvoorbeeld terug te voeren zijn naar dat ze het restproduct bierborstel krijgen. Zulke verhalen zijn uiteraard wel mooi voor de reputatie, en nog mooier voor de reputatie zijn de bewijzen dat het vet van Wagyu-koeien ten opzichte van Europese en Amerikaanse runderrassen een andersomme verhouding heeft in meervoudig onverzadigde en enkelvoudig verzadigde vetzuren. Het vet is niet hard maar olieachtig.

Het vet is het spectaculaire van het Wagyu-vlees, het is bijna ongelofwaardig overdadig gemarmerd met 'intramusculair' vet. De braadbeurt ervan is er een waarvoor je bereid blijkt een moord te doen, in elk geval is het er een die je vergeten was. Met enig geluk rook het in de keuken van je oma zo, en dat moet dan langer dan dertig jaar geleden zijn geweest. Vet is de drager van de smaak van vlees. Angst voor 'cholesterol' heeft gezorgd dat vleesvee zoals wij het kennen de laat-



GROOS VAN DER VEEN

## Japanse nultolerantie

ste twintig jaar op 'te mager' en 'te rood' is geselecteerd. Dat geldt óók voor de 'vollere' rassen als de Belgische witblauwe dikbillen, en óók voor de limousins, waarvan het vlees ook al is aangepast aan de Europese smaak, vinden de gebroeders Pouw. 'Gemarmerd vlees kun je in Frankrijk misschien nog wel vinden, maar dat houden ze daar liever zelf.' Het wonderlijke van Japan is dat het een 'nultolerantie' inneemt tegenover slecht geproduceerd voedsel, zegt Wim Claessen, die bezig is om in Limburg en Wales een Wagyu-veestapel op te bouwen. Aan het Wagyu-rund, oorspronkelijk gehouden als een vriendelijk trekbeest, is niet gesleuteld,



**Authentiek Kobe-beef**  
Na even diep ademhalen bleek het 'medium-rare' bakken van die twee Wagyu-ribeyes moeiteloos goed te gaan. Je snijdt een hoekstukje pure vetrand

van de ribeye (op kamertemperatuur) af, dat laat je smelten in een vooraf verhitte koekepan. Daarin laat je de ribeye op hoog vuur om en om braden tot een aangename kleur, dan geef je elke kant twee minuten op zachter vuur. Daarna afgedekt met folie

de Japanse overheid heeft altijd zelfs de regie van het sperma onder zich gehouden. Export van genetisch materiaal was streng verboden. Daarop is maar één uitzondering geweest: wegens de genetische zuiverheid van de Japanse runderen vroegen de Verenigde Staten er een paar voor wetenschappelijk onderzoek – dit om het raadsel te kunnen achterhalen waarom het percentage Amerikaans rundvlees dat de kwalificatie 'prime' ('choice' en 'select' zijn tweede en derde keus) haalde de laatste jaren gedaald was tot nog maar één procent. Na het onderzoek werden er een paar runderen vrijgegeven, die bij hobbyboeren terecht kwamen. Die gingen, omdat een koe dan harder groeit, kruisen met de Schot-

**vijf minuten in een warme oven zetten (180° C), en vervolgens tien minuten laten rusten. Het vlees direct voor het begin van de operatie inwrijven met peper en (weinig) zeezout, al zijn daar altijd twee verschillende scholen in. Pouw is voor vooraf zouten: het zou beter het vleessap, dus de aroma's, naar het oppervlak trekken. (Nederlandse restaurants waar Wagyu op de kaart staat, en adressen van slagers waar het vlees te koop is, worden genoemd op [www.wagyu.nl](http://www.wagyu.nl).)**

### Wagyu-koe van Kasteel Altembrouck, Voerstreek

se Angus. Dat het genetisch materiaal toch gered is, is het werk van Ted Davis, importeur van de Suzuki-motoren, en Sam Harold, uitvinder van de microchip en president van Texas Instruments Japan. Zij spoorden, 'voor de aardigheid', de ongeveer honderd in Amerika doorgefokte Wagyu-afstammelingen op, lieten ze slachten, haalden van de twaalf beste karkassen de eicellen en de zaadcellen, en fokten via 'draagkoeien' een zuiver ras terug. De kudde is nog steeds niet groot, maar Japan accepteert dat vlees nu als Wagyu, zij het als een soort supermarktkwaliteit.

Claessen (46), die tweemaal fortuin maakte, eerst met een hightechbedrijf in echoscopie-instrumentarium (verkocht aan Philips), en daarna met een media-bedrijf (verkocht aan VNU), is met de Wagyu's – onbedoeld – bezig ten derde male een miljoenenbedrijf op te bouwen, nu in Wagyu-embryo's. Hij zocht voor het landgoed waarop hij zich wilde terugtrekken, kasteel Altembrouck in 's-Gravenvoeren, een landschappelijke functie: 'Ik had hier ook wel een restaurant kunnen beginnen, maar dan haal je in een altijd met rust gelaten natuurgebied veel te veel auto's en zeurende mensen binnen.' Claessen kwam uit op het lucratiefste wat hij in agrarisch opzicht bedenken kon. Het had een dure ham kunnen zijn, of een excellente kaas, maar het werden Wagyu's, de foie gras onder het vlees. Zijn Wagyu's zijn in-vitrogefertiliseerd, gedragen door Holsteiner melkkoeien. In Altembrouck is op den duur maar plaats voor dertig koeien (er zijn nu nog maar drie volwassen koeien, en een paar kalveren); maar in Wales is Claessen inmiddels bezig om een kudde Wagyu's op te bouwen met driehonderdvijftig embryo's in de maak. Echoscopie, iets waar Claessen tenslotte verstand van heeft, gaat worden ingezet om vooraf de vetstructuur van het vlees te bepalen. Voordat er embryo's verkocht gaan worden, wil Claessen nog nadenken hoe ze te gaan beveiligen tegen kruisingen, 'want boeren willen altijd rommelen. Dat zit in hun genen.' Nadenken over het boeren is Claessen sinds hij hereboer is, toch al gaan doen. De vraag is: moet ons eten toch maar niet liever van dichtbij komen? Elke oplossing kent complicaties, maar het heeft hem tot zijn eigen verbazing veranderd in een pleitbezorger van de beschermde markt. Van boeren heeft hij zelf geen verstand, zegt hij, 'dat zeggen boeren uiteraard tegen mij, maar dan kaats ik terug dat de boeren de markt weer niet kennen. Boeren produceren niet voor de markt, maar voor de subsidie, en ze zijn steeds meer gaan produceren tegen steeds lagere kosten. Dat is een volledig communistisch systeem, waarin de kwaliteit van wat je produceert alleen maar minder wordt. Als je de subsidies afschaft, en de markt opengooit, houdt geen boer stand tegen goedkoop vlees uit Argentinië. Daarvan kun je zeggen: nou goed, dan maken we golfbanen van het boerenland. Maar je hebt als natie geen controle meer op wat je eet, en je bent ook je eigen landschap kwijt. Ik vraag me af: moeten we de Fransen niet gaan navolgen, en ons agrarisch landschap gaan zien als cultuur, die nodig beschermd moet worden?' DINY SCHOUTEN