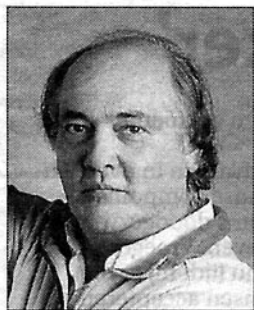


Vertroeteld wagyurund



Een koe is een koe. Allemaal zijn ze gek op mals gras, gek op herkauwen, gek op lodderig staren. Maar is dat wel zo? Nee dus, want van het wagyurund kunnen we rustig stellen dat het te vergelijken is met de Ferrari's onder de koeien. Het vlees van dit 'superbeest' is (nog) vrijwel nergens in Nederland te krijgen. Het is peperduur. En volgens de kenners het lekkerste, het meest malse én het meest

gezonde vlees dat er bestaat. Met minder cholesterol dan in het vlees van zusjes Groninger Blaarkop of Friese Roodbont, die de weilanden van de Lage Landen sieren.

Over wagyvlees praat je niet zomaar. Het is vlees, waar je in lyrische bewoordingen je bewondering over uitspreekt. Nu zijn al die kwaliteiten niet louter de verdienste van deze bijzondere runderen, ook de menselijke hand speelt er een

rol in. De van oorsprong Japanse wagyurunderen worden op allerlei manieren vertroeteld: wat te denken van voeding die met saki en bier is vermengd? Wat te denken van de speciale massage die de zwarte koeien krijgen? Volgens geruchten krijgen de smakelijke viervoeters zelfs dagelijks acupunctuur.

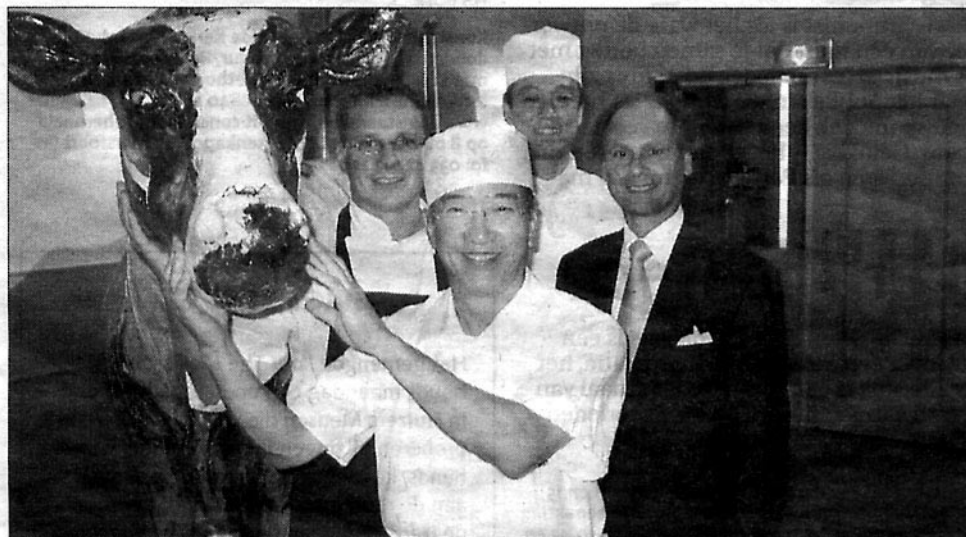
„Wij praten nooit over de aard van de voeding”, zegt Karenanna Claessen-Knopper (ze bracht haar kinderen in Hilversum en Eemnes door), die samen met haar man Wim enkele jaren geleden een fokkerij van wagyurunderen is begonnen, vlak over de grens in België.

Wagyu betekent letterlijk Japans vlees en werd ooit exclusief aan de Japanse keizers voorgeschoteld. Reislustig waren deze runderen allerminst. Pas sinds 1996 is de eerste aanzet gegeven om te komen tot een Europese kudde van deze runderen. Op Kasteel Altembrouck (Voerstreek) wordt deze briljant onder de koeien nu gefokt. De eerste runderen zijn in augustus geslacht en het vlees is maandagavond in Okura Amsterdam aan de culinaire pers en (de betere) restaurateurs gepresenteerd. Door Japanse topkoks.

Het wagyurund, dat vanuit Mantsjoerije en het Koreaanse schiereiland als trekdier naar Japan werd gebracht in de tweede eeuw voor Christus, heeft volgens de kenners een eigen, speciale smaak. De specifieke smaak en de vetadertjes zijn genetisch bepaald en het gevolg van de voedermethoden. Het vet van de wagyurunderen bevat, en dat is bijzonder, een hoog percentage enkelvoudig onverzadigd vetzuur, dat ook in olijfolie zit. Dat verklaart ook de boterachtige, zachte smaak.

JAN VAN STIPRIAAN LUÏSCIUS

Wie wil proeven kan van 11 tot en met 24 oktober in Hotel Okura terecht. Ferdinand Bolstraat 333, 1072 LH in Amsterdam, tel. 020 6787 111.



De chefs-kok van Okura Amsterdam (vlnr) Onno Kokmeijer, Akira Oshima, Nonaka en directeur Marcel van Aelst. Foto: Jasja Blanken