



Wagyu Farm St. Joseph Hoeve

Een keizerlijk stukje Wagyu vlees is het ware genot. Deze Japanse runderen grazen ook op Nederlandse bodem, in de Limburgse Peel.

Midden in de Limburgse Peel, nabij Venray ligt het eeuwenoude gehucht Veulen, of zoals de Limburgers zeggen 't Väöle. Hier treffen we de stallen van Jan Slangen aan. De boer is de jongste van een gezin van twaalf. Op zijn achttiende, in 1972, nam hij de boerderij van zijn ouders over, die een traditioneel gemengd bedrijf hadden. Jan begon zijn carrière met het maken van boter, yoghurt en kaas waarvan de St. Josephs Witte het bekendste kindje is. Toen geen van zijn kinderen aangaf het bedrijf over te willen nemen, stelde Jan zichzelf een daad. Na zijn vijftigste wilde hij geen koeien meer melken, wel wilde hij blijven boeren. De melkveehouderij werd verkocht en de boer kwam met het fenomeen Wagyu in contact. Jan: "Ik had er wel eens iets over geleerd op school, over koeien die gemasseerd

werden en bijzondere voeding kregen. Het vlees kwam ik voor het eerst tegen in de groothandel, superlekker, maar ook peperduur. Toen ben ik verder gaan zoeken." We spreken nu over 1999, toen het vlees in Europa nog niet zo bekend was. "Al snel kwam ik uit bij de Washington State University in Seattle. Daar raakte ik in contact met professor Jerry Reeves. Vrijwel direct besloot ik om naar Amerika te vliegen, om mijzelf verder te oriënteren. Ik kreeg enkele seminars van de professor en leerde meer over het Wagyu rund, onder meer de vijf voordelen: het uiterlijk van het vlees met zijn intramusculaire vetten en het feit dat deze vetten smaakdragers zijn. Het derde voordeel is dat deze vetten zachter zijn, veel Omega 3 bevatten en dus veel gezonder zijn. Het vierde punt is de beleving, die is geweldig. Deze koeien zijn in een directe lijn verbonden

aan het Japanse Keizerlijke hof. Het laatste voordeel is de mooie prijs die je voor het vlees krijgt." Jan zag toekomst in het vlees en besloot embryo's te kopen. "Nu is dat natuurlijk makkelijker gezegd dan gedaan. Je kunt ze nu eenmaal niet in de supermarkt krijgen. Samen met Amerikaanse deskundigen hebben we nauwkeurig de embryo's gekozen. Deze zijn 100% nazaten van de originele Wagyu runderen van het Japanse Keizerlijke hof. Hierbij hebben we lijnen uitgezet en combinaties gemaakt, zodat je door kan fokken." Na een jaar was het zover en de eerste embryo's werden geïmplant, in 2001 werden de eerste twaalf kalfjes geboren. Tegenwoordig beschikt Wagyu Farm over elf bloedlijnen, waarbij de Taijma lijn in Veulen de populairste is. Deze is te herkennen aan de mooie vetmarmering in het vlees.

Wellnesscentrum

Jan reist de hele wereld rond en doet veel informatie op bij collega's uit Japan en Australië. "In Japan vinden de boeren en genetici het vreselijk dat buitenstaanders nu ook zelf Wagyu runderen hebben. Japanse vleeshandelaren daarentegen zijn blij, zij kopen in Australië hele boerderijen op om daar een paar honderd runderen neer te zetten. In Japan heb ik mijn ogen goed de kost gegeven." Jan neemt ons mee naar het weiland, waar de beesten lopen. Afwachterend en nieuwsgierig kijken de runderen ons aan. We zijn onbekend volk, want buiten Jan is het alleen zijn partner Dela Geerlings, die de beesten ziet. Het duurt dan ook even voor ze aan ons gewend raken. Jan vertelt vol liefde verder over zijn dieren. "In de opvoedperiode is voeding minder belangrijk, dit komt pas echt aan de orde bij het afmesten. De kalfjes lopen lekker buiten en genieten van het mooie leven. We hebben hier vierendertig hectare land waar ze lekker kunnen spelen. Na een jaar beginnen we langzaam met afmesten. Rust is daarbij het toverwoord." Het Wagyu rund is een mooi ras, ontstaan in 1600, van oorsprong werden ze gebruikt om de ploeg te trekken. Ze zijn gefokt op karakter, het zijn hele rustige dieren en lieve goedzakken. Het zijn ook sterke dieren en kunnen veel hebben van weer en wind. "In de zomer lopen ze de hele dag in de wei, 's winters gaan ze op stal. De Nederlandse bodem is dan nat en drassig, dat is niet goed voor de poten." Het voedsel dat de beesten krijgen, bestaat uit diverse granen met een mooie smaak. Die worden gemengd met speciale olie. Ook krijgen de dieren bierborstel van de bierbrouwerij. Jan: "Het is de formule van slowfood waardoor het vlees het lekkerst wordt." Hier op de boerderij lijkt het een wellnesscentrum voor runderen, want ze kunnen elk moment van de dag genieten van een massage. Nee, geen Japanse masseuses die met kleine voetjes op hun rug lopen, maar een ingenieuze machine die begint te draaien als de koe er tegenaan loopt. Je ziet de beesten genieten en daar gaat het om. Jan: "De massage is voornamelijk bedoeld voor het plezier van het beest, het maakt geen langere spieren. De runderen voelen zich relaxed en zijn op hun gemak, dit komt weer ten goede aan de kwaliteit van het vlees. Bovendien is dit een deel van de Wagyu filosofie." Na tweeënhalf tot drie jaar, wanneer ze ongeveer 850 kilo wegen, worden de runderen geslacht. Dat is een jaar later dan "normale" runderen. Het zijn dan voornamelijk de ossen, de koeien worden achtergehouden voor het fokken. Dat is echter niet de enige reden, een os ontwikkelt ook meer vet dan een koe.

Kwaliteit

Ook bij de slachterij en de verdere verwerking is Jan nauw betrokken, sterker nog, hij staat er met zijn neus bovenop. Hij brengt de dieren zelf naar de slachterij waar de beesten pijnloos worden geslacht, zonder enige vorm van stress of argwaan. Het is geen massaproductie, want er worden slechts één à twee runderen per maand geslacht. Bij het uitbenen heeft Jan de supervisie over vijf slaggers, zo kan de snit worden bepaald. De slagerij is aan huis en elk deel wordt door Jan persoonlijk gecontroleerd en vacuüm verpakt. Een belangrijk punt van het vlees is de marmering van het vet. Er is een schaalverdeling van geen marmering (1) tot en met bijna wit vlees (12). Vanaf de gradaties 9 of 10 is het vlees voor de Europese consument te rijk, Japanners worden er dan pas dol op. De ideale marbling voor de Europese gastronom is 6 tot 7. In de St. Joseph Hoeve is in de voormalige hooizolder een speciale ruimte ingericht voor proeverijen en voorlichting. Hier werkt Jan samen met Bertus Liefing, de oud-chefkok van restaurant De Hamert. Het assortiment van Wagyu Farm bestaat uit de bekende delen, zoals haas, lende, rib-eye, sucade, achtermuis, naborst, schenkel, staartstuk en kogel. Daarnaast is er ook voorgesneden carpaccio beschikbaar, netjes rond van vorm en gevacumeerd in mooie porties van 70 gram. Ze zijn gemaakt van de bovenbil en het bloemstuk. Zelfs draait Jan Wagyu burgers, gevacumeerd in porties van 100 of 150 gram. Het vlees is naar keuze vers of volgens de shockfreezethode verkrijgbaar. Door de extreem lage temperatuur blijft de kwaliteit even hoog. Chef Akira Oshima van het Amsterdamse Okura hotel en chef Fuji van het Nikko hotel in Düsseldorf zijn grote fans van het vlees. In Nederland en Duitsland bezorgt Jan zelf bij restaurants. Belgische chefs kunnen beleverd worden via Geyskens delicatessen in Beringen en via Horeca Totaal in Brugge. Dan is er nog iets in de ontwikkelingsfase, namelijk het Wagyu vet. Je kunt het gebruiken als ganzenvet en we voorspellen er een grote toekomst voor. Wat biedt de toekomst nog meer? Jan: "Ik wil naar tweehonderd dieren en nog meer aan de weg timmeren. We werken bijvoorbeeld volop aan een webwinkel, zodat iedereen kan genieten van het keizerlijke vlees."

Wagyu Farm St. Joseph Hoeve
Eykenhofweg 7, Veulen (Venray)
tel. 0031 478 541 257
www.wagyufarm.nl

