



Keizerlijke koeien van Jan Slangen

Bij de St. Joseph Hoeve in het Noord-Limburgse Veulen word je allereerst verwelkomd door een hond als een kalf zo groot. Voorbode van wat komen gaat. De St. Joseph Hoeve, die faam geniet onder de naam Wagyu-farm, is namelijk een 'koeienboerderij'. Maar dan wel een heel bijzondere. Op deze boerderij is geen enkele zwart-, rood- of baggerbonte loeier te bekennen. De Hollandse traditie heeft er plaatsgemaakt voor keizerlijke gewoontes uit het land van de rijzende zon. De veestapel bestaat uit kostbare wagyurunderen - zwarte of donkerbruine kolossen met indrukwekkende hoorns en grappige kleine krulletjes op de kop - die volgens goed Japans gebruik een genoeglijk leven leiden; een uitgekende *nature-nurture* combinatie garandeert immers topvlees.

Jan Slangen is de tweede die je gastvrij onthaalt. Hij is zowel koeienbaas als baasje van Aiko, de flink uit de kluiten gewassen hond die werd vernoemd naar het dochtertje van de Japanse kroonprins. Een paar gerichte vragen zijn voldoende om Jan geestdriftig aan het praten te krijgen. Over stoutmoedige schoenen en het resultaat: een florerende wagyufarm.



Zesenvijftig jaar geleden werd Jan, als jongste van twaalf kinderen, geboren op de St. Joseph Hoeve. 'De Peel waar ik woon en werk lijkt op het einde van de wereld.' Met deze opmerking illustreert Jan de betrekkelijke rust van het platteland. Betrekkelijke, omdat de verantwoordelijkheid voor zijn dieren hem een constante stroom bezigheden bezorgd. 'Mijn ouders voerden hier een gemengd bedrijf. Een van mijn broers was hun beoogde opvolger. Hij haakte op het laatste moment af. Toen was de keuze aan mij. Ik was zestien en verliet - zonder diploma - de Mulo om gedurende twee jaar de middelbare landbouwschool te bezoeken. Daarna hakte ik de knoop definitief door. Ik werd boer.' Direct na de overname specialiseerde Jan zich in melkkoeien en vleesvarkens om zich vanaf 1983, daartoe genoopt door de superheffing, exclusief te richten op melkkoeien. Jan: 'Ik wilde iets doen met zuivel buiten de quotering om.' De St. Joseph Hoeve werd kaasboerderij. 'We maakten hier kaas, yoghurt, karnemelk, zelfs kwarktaarten. Omdat ik mezelf stevig in de markt wilde plaatsen met een product dat lang houdbaar is, ben ik toen ook van start gegaan met fetakaas op basis van koeienmelk. Ik keek een en ander af in Turkije en in samenwerking met de hogere agrarische school Den Bosch kwam ik tot een succesvol procedé.' Succesvol, inderdaad. 'Het liep boven verwachting, maar ja, altijd maar koeien melken gaat op

den duur wel een beetje vervelen.' Acht jaar geleden werd duidelijk dat geen van Jans vier kinderen de ambitie koesterde om het melkveebedrijf over te nemen en Jan besloot dat het tijd werd een nieuwe weg in te slaan. 'Op een culinaire beurs kwam ik de wagyu op het spoor. Ik was direct geboeid. Alleen, ik ben er de man niet naar om oude schoenen weg te gooien voor ik nieuwe hebt' Voordat hij de melkkoeien de deur uitdeed en zijn kaasmerk verkocht, legde Jan een stevige basis voor de volgende onderneming. Op zijn oude, stoute schoenen stapte hij in het vliegtuig naar Seattle waar op de universiteit rassenproeven met de wagyu plaatsvonden. 'De wagyu is de trots van Japan. Volgens de Japanners hoort de fok van dit krachtige ras alleen bij hen thuis. Japan had wat dieren naar Seattle gezonden onder de voorwaarde dat ze na afronding van de onderzoeken geslacht moesten worden. Eén keer eerder had Japan wagyu's naar het buitenland gestuurd. Dat was blijkbaar niet helemaal verlopen zoals ze hadden gedacht.' Na een even korte als geheimzinnige stilte zegt Jan droog: 'Het Seattlebeding was echter niet waterdicht: het was van toepassing op volwassen dieren, niet op embryo's.' Hij voegt eraan toe: 'In Seattle volgde ik een college over de wagyu. Van oorsprong is het een ploegdier dat op de rijstvelden werd ingezet. Japan is als eiland een overwegend visetende natie. Pas toen een shogun van de keizer op het

idee kwam dat zijn soldaten door het eten van het vlees van de wagyu wel eens even sterk als het dier zouden worden, werd vleesconsumptie onderdeel van de Japanse keuken. Wagyu vlees bevat heel veel smaakdragers: intermusculaire, onverzadigde vetten die zorgen voor een explosie van smaken in je mond. Door de tijd te nemen en het dier langzaam groot te brengen op een dieet van onder andere grassen, veel granen en lijnzaadolie, worden de vetten nog zachter. Daarmee wordt het vlees nog lekkerder. De marktwaarde is hoog. Dat betekent dat ook een ander aspect belangrijk is. Ik doel op het punt van beleving. De consument betaalt voor een tweeledige kwaliteit: enerzijds springt wagyu vlees er qua smaak uit, anderzijds heeft het dier een relatief lang en een absoluut stressvrij leven. Het laatste onder meer door de massages die het krijgt - heel Japans. Het Japanse culturele erfgoed hooghouden vind ik belangrijk. In Japan krijgt het dier bier, bij mij het eiwitrijke bierbostel. Daarbij: een keizerlijke koe is natuurlijk met een zekere mystiek omgeven.'

HOE HET VERDER GING

In Seattle kocht Jan embryo's. 'Zesentwintig stuks. Een zo breed mogelijk spectrum van bloedlijnen. Door veterinaire belemmeringen duurde het een jaar voor ik ze hier had. Ik plantte ze in bij het toenmalige, jonge melkvee. Krap

negen maanden later werden de kalfjes geboren. Het waren er dertien: zeven vrouwtjes, vijf mannetjes. Allemaal honderd procent wagyu.' Jan was nu echt bevangen door de wagyu koorts: hij wilde meer embryo's. Door de uitbraak van BSE in Groot-Brittannië hadden de VS hun grenzen gesloten. Jan haalde zijn tweede lading in Australië. 'Dit keer vijftig embryo's. Vanwege de genetica eveneens weer van verschillende bloedlijnen. Een bloedlijn kun je vergelijken met een familie. Met fokken kruis je de gewilde eigenschappen naar elkaar toe. Bovenaan mijn lijstje staan een hoge marmering van vet en zware dieren. Bij stieren en ossen moet je denken aan een gewicht van achthonderdvijftig kilo, koeien schommelen tussen de zeshonderd en zeshonderdvijftig kilo. Het fokken is een oneindig proces. Door het optimaliseren van bijvoorbeeld de efficiency van het voer en de snelheid van de groei, kun je de doelstelling telkens naar een hoger plan tillen.' Jan geeft aan dat de generatie-interval erg lang is. 'De koeien kalven af als ze ruim twee jaar zijn. Omdat ik groeiende ben - ik wil naar honderdvijftig dieren toe - worden vooralsnog alleen de ossen geslacht; die zijn slachtklaar als ze dik tweeënhalf jaar oud zijn. Van de geslachtsrijpe stieren win ik het sperma. Dat vries ik in. Opdat de stieren vrouwelijken worden ze daarna gecastreerd; vrouwelijken



vlees heeft meer marmering dan mannelijk vlees.'

CULINAIR

In navolging van Seattle en Australië verkoopt Jan nu zelf embryo's. 'Altijd als je een goed idee hebt, hebben anderen dat ook. Beter samen sterk, dan ieder voor zich, vind ik. Daarnaast zorgt een dergelijke verkoop in een nog niet volledig uitgekristalliseerde onderneming voor brood op de plank.' Uiteraard staat de verkoop van het vlees centraal. 'Eerst was het plan om het in samenwerking met Europese importeurs op de markt te brengen. Uiteindelijk handel ik zelf. Onder eigen logo.' Om zijn merk goed te positioneren ging Jan met verschillende partijen (innovatiebureau, marketeers, vleeskenners, chef-koks) om de tafel. Resultaat was het inrichten van een EU-waardige slagerij in de voormalige kaasmakerij en het ombouwen van de hooizolder tot een van alle horecagemakken voorziene presentatieruimte. Hoewel het slachten gebeurt in een uithuizige slagerij - 'Het vlees wordt er uitgebeend onder mijn regie, ik ben er altijd bij!' - vindt beleving plaats vanuit de wagyufarm zelf. De slagerij op locatie fungeert zodoende

als koel- en vrieshuis, maar ook als experimenteerruimte. Jan ontwikkelde er de wagyuburger en de wagyucarpaccio. 'Nieuwe dingen bedenken, daar hou ik van.' Dat blijkt ook uit de culinaire hoogstandjes (complete proeverijen, hele diners, eventueel gekookt door chef-kok Bertus Liefink) die te beleven zijn in de presentatieruimte. 'Gisteravond had ik nog een groep enthousiastelingen over de vloer voor alweer een nieuw festijn. Shabu-shabu, een soort Japanse fondue. De naam staat voor de manier je met stokjes het flinterdun gesneden vlees door de bouillon van groente en paddenstoelen waaiert. Het viel ontzettend in de smaak. Gezellig was het ook. Met dansen tot in de late uurtjes.' Breed lachend: 'Ik ben er nog van aan het nagenieten!' ■

Voor meer informatie zie: www.wagyufarm.nl en www.lekkerculinair.nl (webshop voor particulieren)

Tekst: Marian Louwers

Fotografie: Focuss 22