

# De koeien van de keizer



**O**p het Limbuge platteland staat de St.- Joseph Hoeve. Vroeger liep hier een groot aantal Nederlandse melkkoeien, nu staan er kleine zwarte. Het zijn de Wagyu runderen van Jan Slangen. Letterlijk Japanse koeien, "Wa" betekent Japans, "Gyu" rund.



Het vlees van de Japanse koeien geldt als zeer exclusief en smaakvol. Dankzij de genetische eigenschappen van het dier ziet het vlees er niet alleen anders uit, het proeft ook anders. Het is vooral de marmering in het vlees dat direct opvalt. Japan is van oorsprong een vegetarisch land, koeien werden hoofdzakelijk gebruikt als lastdier om te helpen bij de teelt van rijst. De koeien werden gefokt op hun trekkracht en door de heuvelachtige structuur van het Japanse landschap bleven kudde vaak eeuwen geïsoleerd. De dieren werden geselecteerd op de eigenschap om snel brandstof om te kunnen zetten in energie. Dit resulteerde in runderen met veel vet, dus brandstof in de spieren. Toen de militaire leiding erachter kwam dat de soldaten groter en krachtiger werden door de consumptie van vlees, ontstond de gewoonte om na oorlogen vlees te eten. Omdat het vlees voorbehouden was aan het keizerlijke hof, werden de dieren goed verzorgd. Grond in Japan is schaars en duur, dus koeien stonden vaak vast. Om te voorkomen dat de dieren stram werden, kregen ze dagelijks een massage en om de vertering te helpen een menu van granen en bier.

Eeuwenlang was de uitvoer en het fokken van Wagyu buiten Japan verboden. In 1976 werd eenmalig een aantal dieren geëxporteerd naar de VS. Uiteindelijk zijn via de VS ook runderen in bezit gekomen van een aantal kleine fokkers, Jan Slangen was daarmee de eerste in Europa.

### Draagkoeien

Tot 2000 was Jan melkveehouder op de St.- Joseph Hoeve, een boerderij gebouwd door zijn ouders in 1936. Toen duidelijk werd dat geen van zijn vier kinderen de boerderij wilde overnemen nam hij zichzelf voor tot zijn 50ste te melken en daarna iets anders te gaan doen. Naast het melken begon hij een zuivelboerderij met als grote trots de St. Josephs Witte, een Nederlandse feta kaas. De productie ging goed, er moest dus een nieuwe fabriek komen. Een investering tussen de 1.5 en 2 miljoen gulden. Omdat geen van Jan zijn kinderen in het bedrijf verder wilde, heeft Jan zijn kaasfabriek verkocht.

Tijdens een culinaire beurs waar Jan kwam met zijn kaas, kwam hij per toeval Wagyu vlees tegen. 'Het ziet er anders uit, het smaakt anders, is gezonder en peperduur. Ik ben direct gaan zoeken en kwam al snel uit bij de universiteit van Seattle. Daar konden ze me alles vertellen en de embryo's verkopen, ik heb dezelfde dag nog een ticket geboekt. Het zijn mooie dieren met mooie gebruikseigenschappen. Geen problemen met afkalveren, sterke benen en ze kunnen tegen elke temperatuur. Omdat het niet mogelijk is zomaar levende dieren in te voeren, heb ik embryo's gekocht en zo ben ik begonnen.' De vruchtbeginsels worden na 7 dagen uit een koe gespoeld, met stikstof ingevroren en vervolgens hier in een koe geplaatst, 7 dagen nadat ze tochtig is geweest. Uit de een gewone Nederlandse koe met vlekken, wordt dan het Wagyu kalfje geboren. Voor de koe maakt het geen verschil, ze



beschouwt het als haar eigen kind. Nadat de melkkoeien hun werk als draagkoe hadden volbracht, zijn ze verkocht. Nu lopen er alleen nog maar Wagyu's.

De koeien zijn wat kleiner dan normaal en hebben voor Nederlandse begrippen een zeer kleine uier. De dieren geven dan ook bijna tot geen melk, alleen voldoende voor een kalf. Als er een tweeling wordt geboren, moet er al worden bijgevoerd. Het is daarnaast opvallend dat ze een blauwe tong hebben. De horens van de oude koeien zijn indrukwekkend, maar worden bij de jonge dieren verwijderd. 'Dat zijn echt moordwapens, helaas doen dieren elkaar pijn als ze op stal staan, dus moeten ze eraf', aldus Jan.

### Van tong tot staart

Waar eerst kaas werd gemaakt, is nu de slagerij. Per maand worden er twee dieren geslacht bij een nabijgelegen slager. Jan: 'Ik hoef het slagervak niet meer te leren, ik wil graag al mijn vingers behouden. Het vlees wordt 5 dagen uitgehangen en onder mijn regie uitgebeend. Alles gaat vacuüm verpakt mee naar de boerderij waar de verdere verwerking plaatsvindt. Wat gemakkelijk te verkopen is laat je in tact, de rest verwerk je. Van de vang maken we zelf pastрами en van de snippers maken we burgers. Het vet dat over is, wordt verkocht in potjes. De koe gaat van tong tot staart op.'

Jan is sinds vier jaar samen met zijn vrouw Dela. Omdat ze al jaren





bij een slager werkzaam is, werkt ze met veel enthousiasme mee op het bedrijf. Ze is bezig met het snijden en verpakken van de pastrami. 'Dit is voor de huisarts, hij eet het omdat het zo gezond is.' Naast verkoop aan huis is er ook een webshop geopend. Op de zolder is een grote ontvangstruimte gemaakt, met duidelijk Japanse invloeden. Hier worden groepen scholieren, restaurateurs en slaggers ontvangen voor workshops of proeverijen.

### Japanse tradities

Wagyu koeien zijn anders door bepaalde genetische eigenschappen, maar de dieren moeten goed gehouden worden, anders komt het er niet uit. 'Er zijn al veel programma's in Brazilië en Argentinië mislukt. De dieren moeten op stal gehouden worden. Als ze jong zijn, lopen ze buiten maar het afmesten moet binnen. De dieren krijgen veel graan te eten, geen gras. Voor de ontwikkeling van het intermusculaire vet is krachtvoer nodig. Voor 1 kilo vet, is vier keer zoveel voer nodig. Gras geeft te weinig energie. 'Vet is een smaakdrager. Bij mager vlees heb je vaak een berg boter in de pan en saus erover heen, maar dit moet je puur eten. Alleen een beetje zouten, verder niets.' Dela, de vrouw van Jan vult aan: 'Het is gewoon kei-lekker vlees.'

Volgens de Japanse traditie moeten de dieren behalve graan, ook bier krijgen. 'Wij geven ze bierbostel, afval van het maken van bier, zonder alcohol. In Japan geven ze dat wel. Maar dronken dieren zijn net als dronken mensen, ze gedragen zich er niet prettiger op.' In de stallen hangen massageborstels. Als een dier er

tegenaan gaat staan, begint deze te draaien en kan alle kanten op bewegen. 'Dat vinden ze geweldig, ze staan er de hele dag onder. We masseren met de hand de rug, ik probeer alle dieren elke dag even aan te raken', vertelt Jan. De borstels zijn nodig omdat ze veel sterker zijn dan handen. Het masseren is niet nodig voor de afzet van het vet, maar is wel goed voor de bloedsomloop. Dierenwelzijn is natuurlijk voor de gehele sector belangrijk en tegenwoordig hangen in steeds meer stallen deze borstels. Zodat ook de gewone Nederlandse koe van een welverdiende massage kan genieten.

### Genetische voorsprong

In eerste instantie heeft Jan via de VS van verschillende bloedlijnen embryo's gekocht. De koeien zijn zo ook terecht gekomen in andere landen als Australië, de grootste producent van Wagyu's buiten Japan. Als Wagyu pionier in Europa is Jan allang niet meer de enige. 'Ik verkoop zelf nu ook embryo's. Ergens maak ik mijn eigen markt kapot, maar als mensen embryo's willen kopen, kopen ze dat toch wel. Dan verdien er ik liever wat aan.'

Inmiddels is het voor Jan wel zaak aan nieuwe genetica te komen. 'Japan heeft ooit 15 dieren naar Amerika laten gaan, dan zijn nooit de beste geweest. Ik ben zo aan drie bloedlijnen gekomen, maar ik moet uiteindelijk wel verversing hebben. Daar ben ik zelfs voor naar Japan geweest en heb daar gesproken met de directeur van de Wagyu Association. Hij feliciteerde me met het feit dat ik Wagyu's heb, maar ze vinden het doodzonde dat het vlees weg is gegaan uit Japan. Het is een eigendom van de Japanse boeren. Volgens hem gaat het voor deze generatie niet meer lukken om genetica uit Japan te krijgen. Japanse vleeshandelaren kopen wel vlees uit Amerika of Australië omdat het daar relatief goedkoper is. We moeten het doen met wat we hebben. In Japan lopen ze natuurlijk voor met de fokprogramma's, gaan genetisch harder vooruit. Maar een dergelijk programma is ontzettend duur, daar gaan jaren overheen. De dieren daar zijn ook veel groter en



zwaarder dan die van mij. De Japanners willen niet dat wij daar zo in kunnen stappen en profiteren van wat ze hebben bereikt.

### Toekomst

'Als ik niet eerst met de kaasmakerij was begonnen, had ik dit nooit gedurfd,' vertelt Jan aan de keukentafel. 'Ik was natuurlijk geen vreemde meer in de horecawereld, die toch echt anders is dan die van de boeren. Daardoor kon ik de stap een stuk gemakkelijker maken. Ik verkoop rechtstreeks, via de groothandel of slager is het niet te doen. Het gaat om kleine hoeveelheden vlees, dus de marges zijn krap. Aan professionals lever ik vers aan huis, particulieren kunnen in de webshop terecht. Dan kan ik de marge pakken die ik nodig heb en blijft het vlees betaalbaar.' De oudste dochter van Jan heeft inmiddels samen met haar man interesse getoond in het bedrijf. Zij zullen de boerderij over gaan nemen. Er blijven dus nog jaren Wagyu's lopen op de St.- Joseph Hoeve.



### POPULAIR

In Japan is het Wagyu vlees ongekend populair, het leeft echt onder de mensen. Op een Japanse Wagyu manifestatie komen gemakkelijk 250.000 mensen op af en de keizerlijke familie komt het openen. Op de Nationale rundvee dagen hier in Nederland komen misschien 20.000 man. In Japan kan de prijs van een kilo vlees al snel oplopen tot \$500, hier is dat ongeveer €80.