



RAS IN DE KIJKER: WAGYU-RUNDEREN

Japanse runderen: rustig, slim en koppig

Aan de rand van het Pajottenland en te midden van de Brabantse Kouters streeft het Hof van Ossel naar het allerbeste stukje rundvlees. Niet van de meer bekende Europese rassen, maar van een Japans ras waarvan het vlees zeer duur wordt verkocht: de Wagyu. De dieren vragen een zeer specifieke behandeling en de markt moet uit het niks ontwikkeld worden, legt eigenaar Filip Meysmans (44) uit.

Het Hof van Ossel is een historische vierkantshoeve daterend uit 1769. Meysmans zelf is van de huidige familie alweer de vierde generatie die er boert. Dertien jaar geleden nam Filip Meysmans het bedrijf over van zijn oom en voegde het samen met dat van zijn vader. Het was op dat moment een klassiek gemengd bedrijf, met naast een akkerbouwtak het Belgisch witblauw ras. Het is voor hem een volumeras. Op zoek naar

meer rendement ging Meysmans op zoek naar meer onderscheidend vermogen. Iets dat (bijna) niemand doet.

"Bij een 'gewoon' ras is het eenvoudig. Iemand komt de dieren halen

"Ik geloof veel meer in Wagyu die is aangepast aan de lokale smaak."

en dan hoor je wat je krijgt. Ik wilde iets waarbij je zelf meer invloed hebt op de prijs en waarbij je zelf een markt kan opbouwen."

Hij kwam uit bij het Wagyu-ras uit Japan, het land van de Rijzende Zon. Een land dat bekend staat om het maken van auto's, consumentenelektronica en wat voeding betreft visgerechten als sushi. Japan staat alvast niet bekend om haar sterke landbouw. Het land importeert zo'n 60% van haar behoefte aan voedsel in calorieën. Rundvlees? Japan importeert honderdduizenden tonnen, en exporteert circa 400 ton rundvlees.



Wagyu kalveren zijn relatief kwetsbaar. Ze worden licht geboren, soms maar 20 kg, en moeten goed warm gehouden worden. Foto: JCB

Kwaliteit versus kwantiteit

Maar kwantiteit en kwaliteit, dat zijn 2 verschillende dingen. Meysmans vond een bijzondere niche, Wagyu dus. Het woord is een combinatie van 'wa', een term voor het Japanse volk, en 'gyu', wat staat voor runderras. Japan is trots op de dieren en stond tot 2014 geen export van het vlees toe. Het vlees wordt nu mondjesmaat uitgevoerd. De prijs van Japans Wagyu-vlees ligt gemiddeld zo'n 3 keer hoger dan de Europese Wagyu welke eveneens enkele malen duurder is dan de import van vaak goedkope in kruisingen uit andere werelddelen. Weinig vlees wordt zo duur verkocht als dat van de zwarte Wagyurunderen. "Wagyu vlees is voor mensen die smaak waarderen", zegt Meysmans. "Dat zijn er steeds meer denk ik. Mensen gaan minder vlees eten, maar dan wel beter vlees."

Smaakvol vlees

In Japan wordt een classificatiesysteem gehanteerd, van 0 tot 12. 12 is het duurste en beste Wagyu vlees.

Verwar Wagyu vlees niet met het ook vaak genoemde Kobe-rundvlees. Alle Kobe-rundvlees is Wagyu, maar niet alle Wagyu is Kobe-rundvlees. Kobe-rundvlees moet uit de prefectuur Hyōgo rond de stad Kobe afkomstig zijn. Overigens kent Japan nog meer 'regionale' merken van Wagyu-rundvlees.

Waarom is het volgens culinaire experts lekker? Dat komt door het vele vet dat in het vlees zit en zoals iedere kok je zal vertellen is vet smaak. Deze marmering van het vet heeft daarnaast een laag smeltpunt – rond 32 °C – waardoor de smaak dus op kamertemperatuur al vrijkomt. Het vlees is zacht en heeft een heel eigen geur die ook wel het 'Wagyu-aroma' wordt genoemd. Dit aroma is rijk en zoet als perziken.

"Je hebt Wagyu en Wagyu", legt Meysmans uit terwijl we van de historische hoeve naar een moderne stal met de dieren lopen. "De Japanse Wagyu is veel te vet voor ons. Zij willen bij wijze van spreken puur wit vlees met rode aderen. Mensen kunnen het proberen als bijzonderheid, maar het is geen smaak die de ge-

Wagyu in 't kort

- Vleesveeras van Japanse oorsprong
- Rustig, slim en koppig karakter
- Betrekkelijk kleine, slanke dieren
- Embryo's zijn duur, slagingskans 50%
- Zwarte vacht
- Dracht soms moeilijk vast te stellen
- Vet, smaakvol vlees

Afzet aan slagerijen en restaurants

De producten van Hof van Ossel worden geleverd aan ruim 50 slagerijen en 8 restaurants in heel België. Daarnaast gaat een deel van het vlees naar de groothandel. Aanvankelijk kon Meysmans maar een deel van het vlees dat van de runderen kwam als Wagyu verkopen. Nu is dit vrijwel het hele dier. Zelf beginnen met een hoevewinkel wil eigenaar Filip Meysmans voorlopig niet.

middele Belg aanstaat. Zelf geloof ik veel meer in Wagyu die is aangepast aan de lokale smaak. En zo fokken we deze dus ook. Zoals wij hem willen, niet zoals zij hem willen."

Raszuiver koppel

Meysmans koos wel voor raszuivere embryo's. "Veel Wagyu-vlees uit landen als de VS en Australië is niet raszuiver, het zijn kruisingen. Ik vind zelf dat je dan te ver komt te staan van het originele ras, en dus ook de bijzondere kwaliteiten daarvan. Bovendien, ik maak Belgische Wagyu voor België en net daarbuiten. Amerikaanse of Australische Wagyu is een maand onderweg, versneden en naar mijn mening ook niet constant in kwaliteit."

In 2007 werden met een beveiligd transport vanuit Australië 100% raszuivere embryo's overgevoerd naar het Hof van Ossel. De embryo's zijn niet goedkoop: 1.000 euro per stuk met een slagingskans van 50%. De jaren erna werden circa 20 Wagyu's op het bedrijf geboren. Het duurde enkele jaren totdat Meysmans de verzorging en de afzet onder de knie had, en de Belgisch witblauwe runderen op circa 20 na de deur uit gingen. Het bedrijf telt vandaag 180 Wagyu's, inclusief 3 stieren. De vaarzen worden geïnsemineerd met aangekocht sperma. Over de verzorging van Wagyu's gaan wilde verhalen. Ze zouden bier drinken, gemasseerd worden en naar klassieke muziek luisteren. Meysmans lacht. "Sommige Japanse boeren doen dat misschien, maar het is zeker niet de norm." Hijzelf masseert in elk geval geen dronken runderen onder het genot van de vijfde symfonie van Beethoven.

Hoe houd je Wagyu's?

Eigenlijk houdt Meysmans de dieren vrij klassiek, met weidegang en een rantsoen met vooral gras en maïs maar ook wat voederbieten en andere bijproducten, zoals draf. Het ruwe eiwitpercentage mag vrij laag blijven. Het rantsoen wordt voor het overgrote deel gerealiseerd op eigen land. Het bedrijf telt circa 60 ha grond. De verzorging vergt speciale aandacht. De dieren zijn rustiger dan de Franse rassen, merkt Meysmans op, koppig en slim. "Slimmer dan een Belgische witblauw dier", zegt Meysmans. De dracht laat zich bij de vette die-

ren, net als de ziektesymptomen veel moeilijker vast stellen dan bij Europese rassen. Kalveren zijn licht en daarom erg kwetsbaar en gaan, alvorens in een eenlingbox te hebben gezeten, op 3 tot 4 maanden naar de grote stal. Dit systeem is momenteel nog steeds gebaseerd op het vroeger aanwezige Belgisch witblauw maar is door de specifieke eigenheid van Wagyu verre van ideaal voor deze kalveren. Dit wil Meysmans in de nabije toekomst anders aanpakken.

De temperatuur van de dieren moet vaker dan bij veel andere rassen worden gemonitord, of eigenlijk continu. Hiervoor worden CowsOnWeb-sensoren gebruikt. De tussenkalftijd bedraagt zo'n 385 dagen, net als het streefdoel voor Belgisch witblauw. "Maar bij een Belgisch witblauw dier is dat meer werk."

Het afmesten komt heel nauw. Met een krachtvoer dat Meysmans speciaal laat maken bij een veevoederbedrijf – het recept is het geheim van de kok – moeten de specifieke kwaliteiten van Wagyu-vlees worden geaccentueerd. Osses worden geslacht op ongeveer 3 jaar, koeien vanaf zo'n 6 jaar. Hoe ouder, hoe beter, is bijna het devies. Het slachtgewicht van koeien ligt rond 350 kg. De dieren worden geslacht aan een slacht- en versnijdingspercentage van zo'n 55%. De slacht gebeurt onder instructie van Meysmans zelf.

Een afzetmarkt creëren

Meysmans neemt ook een groot deel van de afzet voor eigen rekening. Eenvoudig is dat niet. Het was financieel vaak niet gemakkelijk. "Het was vaak die euro doorbijten en nog eens doorbijten en er dan nog net niet komen, financieel." Maar ook vandaag nog blijft Meysmans alle winst onmiddellijk herinvesteren om het draaiende te houden en verder op te bouwen. "Ik moet ook zeggen dat banken en overheid steeds hun mond vol hebben over onderscheidend vermogen en innovatie, maar voor ons niet behulpzaam waren. Als je dan innoveert, sta je er alleen voor."

Over de overheid gesproken: de Wagyu's zijn gemiddeld kleiner van stuk en passen eigenlijk niet in de controletabellen... Zo nu en dan loopt Meysmans tegen een regel aan die eenvoudigweg ontworpen is voor grotere, Europese beesten. "De op-



Voor Meysmans was het houden van Wagyurunderen een leerproces op alle vlakken. Van het houden van de dieren tot de afzet moest hij als pionier zelf doen. Foto: JCB

lossing volgens diezelfde overheid: zorgen ervoor dat het vinkje juist kan gezet worden, dat zij in orde zijn en het papier in orde is. Maar in de praktijk blijft het probleem bestaan en blijft het probleem het mijne."

Het vlees is duur, wat het nog belangrijker maakt om uit te leggen wat Wagyu-vlees is. De duurste stukken verlaten voor 100 tot 150 euro per kg de slagerij. Een hamburger? 20 tot 30 euro. "Maar dat heb je ook nodig gezien de manier van opfok, alles wat bij de afzet komt kijken en het ondernemersrisico dat je neemt als boer of als slager." Inmiddels is er een aardig netwerk van plaatsen waar het vlees te krijgen is. Vooral de echte vleesrestaurants zijn goede klanten, aldus Meysmans.

"Je zou misschien denken aan de sterrenrestaurants, maar die wisselen ook vaak van menu. Het ligt ook bij slagerijen in buurten waar je het niet zou verwachten, gewoon omdat de uitbater echt liefde voelt voor bijzonder vlees, en begrijpt wat ermee te doen. Ons product is niet goedkoop, maar ligt echt niet alleen in Ukkel en Brasschaat."

Er was aanvankelijk eenvoudigweg

geen markt voor Wagyu-vlees. "Die moest ik zelf creëren. Ik moest dus zelf naar slagerijen en restaurants toe om mijn verhaal te slijten. Om te slagen, moest ik zelf naast boer ook slager en kok worden. Terugkijkend op mijn keuze. Het is een hele zoektocht geweest ik heb het mezelf niet gemakkelijk gemaakt maar enorm veel geleerd. En op dat elan wil ik met Wagyu ook verder: blijven verbeteren, opbouwen, investeren..."

Het volgende project van Filip Meysmans is het renoveren van de vierkantshoeve, die behoorlijk in verval is geraakt en wat schril afsteekt tegenover de moderne stal.

"In het hoofdgebouw moet onder andere een ontvangstruimte worden ondergebracht, de bijgebouwen zijn ideaal voor een paardenstal en een schuur. Met de ontvangstruimte kan ik groepen ontvangen – groothandelaren of geïnteresseerde (hobby)koks en slagers bijvoorbeeld – om het verhaal met de nodige ambiance te vertellen en de vele mogelijkheden met Wagyu aan te reiken. Het is een volgende stap die mijn bedrijf verder brengt."

Jan Cees Bron



De historische vierkantshoeve is in slechte staat, maar zal volledig worden gerenoveerd. Het hoofdgebouw (links) moet een ontvangstruimte worden, waar de zegeningen van het ras kunnen worden uitgelegd met de nodige ambiance. Foto: JCB