

Vraag neemt toe in nichemarkt

Wagyu, de ultieme smaakbeleving

Door Eric Fokke

Japanners zijn oorspronkelijk helemaal geen vleeseters. De Japanse zwarte runderen werden in de eeuwen voor de komst van de tractor gebruikt als trek- en lastdieren. Door invloeden uit het westen begonnen Japanners, aanvankelijk alleen in keizerlijke kringen, pas tweede helft negentiende eeuw vlees te eten. Omdat de runderen voor de keizerlijke tong waren bestemd, werden de dieren verwend met massage en bier en aten het beste voer, zo willen verhalen doen geloven.

In de jaren '70 en '90 van de vorige eeuw zijn enkele tientallen wagyu-runderen in Amerika en Australië terecht gekomen. Hun genetisch materiaal is de bron van de kuddes die nu in steeds meer westerse landen rondlopen. Embryo's werden en worden in draagmoeders verhandeld. Wagyu-vlees in Nederlandse restaurants en slagerijen, komt zeker niet uit Japan. Even los van dat in Japan zelf de vraag groter is dan het aanbod en dat enkele rassen als nationaal erfgoed worden beschouwd, importeert Europa om veterinair technische redenen geen vlees uit dat land.

GEMARMERD

Volgens liefhebbers is wagyu hét rundvlees voor de ultieme smaakbeleving. "Wagyu is veel meer gemarmerd dan ons eigen rundvlees", zegt Patrick Pouw van Nice to Meat, importeur van wagyu. "Het vet zit veel meer door het vlees heen en dat proef je direct. Vet geeft smaak aan vlees en een wagyu-rund heeft meer vet dan andere rassen en verspreid dat door zijn genetische eigenschappen ook beter door het vlees. Door die marmering wordt het vlees romiger en blijft de smaak veel langer hangen, omdat zich een soort roomfilter in je mond afzet. Bij normaal rundvlees houd je de smaak misschien een minuut vast, met wagyu is dat veel langer."

Nice to Meat haalt zijn vlees uit Nieuw-Zeeland en Noord-Amerika. "Wagyu vanuit Amerika is 100 procent zuiver, uit Nieuw-Zeeland is gekruist. Wij streven naar een zo hoog mogelijk aandeel wagyu-genen en geven in het paspoort van het rund aan de hoeveelste kruising

het is. In Nederland gebeuren ook heel mooie dingen met wagyu, maar de kuddes zijn nog te klein voor een constante aanvoer. Wij hebben in Nieuw-Zeeland en Amerika bedrijven die exclusief voor ons kuddes van duizend of meer exemplaren hebben", zegt importeur Pouw. "Er zit verschil in smaak. Het Nieuw-Zeelandse is vetter, dichter gemarmerd dan het Amerikaanse en lijkt daarom het meest op het Japanse vlees. Dat komt onder meer omdat vanwege BSE-maatregelen Amerikaans vee onder de dertig maanden al geslacht moet worden en het Nieuw-Zeelandse ouder wordt omdat daar geen BSE is en vet daardoor meer tijd heeft om door het vlees te aderen."

VOER

Een ander belangrijk aspect is het voer dat de dieren krijgen. Pouw: "Omdat in Japan niet veel grasland is, worden ze vooral bijgevoerd met rijststro. Hier in het westen zweert de één daarom bij rijststro, de ander bij maïs, zoals de Ame-



rikanen, die toch meer voor vlees dan vet gaan. Sommige leveranciers hebben gespecialiseerde dingen die ze mij niet eens willen vertellen, het is het geheim van de smid."

Het Nieuw-Zeelandse vlees van Nice to Meat gaat naar de horeca, het Amerikaanse ook naar slagerijen. Arno Veenhof, eigenaar van de Amsterdamse slagerij Yolanda en Fred de Leeuw is één van de afnemers. "Ik heb de eerste keuze van het vlees dat uit Amerika binnenkomt. Het is heel rijk van smaak, vol en licht zoetjes aan het eind. Het allerbeste vind je natuurlijk in Japan. Ik heb Japanse wagyu gegeten en dat zorgde voor een intense smaakexplosie. Als ganzenlever zo zacht, het smelt op je tong." Veenhof meent juist dat de smaak van het Amerikaanse wagyu het dichtst tegen het origineel zit. "Die heeft de hoogste gradatie raszuiverheid en de bloedlijn is altijd traceerbaar via de paspoorten van de runderen. Omdat uit een relatief kleine groep oorspronkelijke runderen nieuwe kuddes worden opgebouwd, ligt inteelt op de loer. Je moet daarom wel kruisen met andere rassen, dus iets vreemd bloed zit er altijd wel in. Maar je moet proberen zo dicht mogelijk bij het origineel te blijven."

Groothandel Vermaning claimt het vlees van volbloed wagyu-runderen te verhandelen, afkomstig van Nederlandse bodem. Gerben Vermaning: "Eigenlijk zou alles wat niet volbloed is, geen wagyu mogen heten omdat een kruising direct anders smaakt. Er wordt gekruist met Hereford of Black Angus, ook mooie runderen, maar daarmee krijg je alleen een veredelde Hereford of Black Angus en heb je geen wagyu meer. Wij hebben contact met de Voedsel en Waren Autoriteit om te zien hoe ver je daar in kunt gaan. Wij kopen ons vlees in bij fokkerij De Drie Morgen in Noord-Holland dat aantoonbaar 100 procent volbloed wagyu is." Vermaning maakt zich geen zorgen over het genetische materiaal om de westerse kuddes Japanse koeien zuiver en vrij van inteelt te houden. "Er zijn veel bloedlijnen geëxporteerd, de genenpoel is groot."

ZORGEN

Ook de Limburgse veehouder Jan Slanzen zegt 100 procent zuiver wagyu-vee te hebben, maar maakt zich wel zorgen over inteelt. "Dat is echt een item. Verschillende mensen proberen nieuwe genetica te krijgen, maar dat valt niet mee. Er zal over tien tot vijftien jaar toch echt iets uit Japan moeten komen, maar daar zitten ze er niet op te wachten dat wagyu-genen de wereld overgaan. Wagyu is in Japan heel duur en er wordt nu al goedkopere wagyu uit het westen geïmporteerd."

Slangen verkoopt aan huis, maar levert net als Vermaning zijn vlees voornamelijk aan Duitsland en België. De Limburger masseert zijn wagyu-runderen regelmatig. "Niet zo lang, een paar minuten per stuk per dag. In de stal staan massageborstels. Ze hebben het eigenlijk niet nodig, maar vinden het lekker. Ze krijgen ook geen bier zoals in Japan, maar bierborstel, materiaal dat vrijkomt bij de productie van bier. Het past allemaal goed in de

Japanse traditie."

De Japanse stal als luthof voor koeien. Gerben Vermaning nuanceert. "Omdat Japan geen rijst importeert, is een enorme oppervlakte voor rijstteelt bestemd en staan koeien in veel te kleine ruimtes en hebben te weinig beweging. Om hun bloedsomloop te stimuleren, werden ze gemasseerd en kregen ze afvalbier te drinken. Ja, zielige beesten eigenlijk. Ze hebben het hier heel wat beter. Wij verhandelen het ultieme scharrelvlees." ■

Minder, maar lekkerder

Slechts een beperkt aantal slagerijen, restaurants en internetshops in Nederland verkoopt wagyu, maar dat aantal neemt wel voorzichtig toe. Wagyu is tegenwoordig zelfs in de vorm van hamburger als 'gezond fastfood' te koop. Wagyu kost een paar centen, maar de smaak zou niet te evenaren zijn en de vetten bevatten voornamelijk enkelvoudig onverzadigde vetzuren, vergelijkbaar met olijfolie, en zijn dus gezonder. Arno Veenhof van de Amsterdamse slagerij Yolanda en Fred de Leeuw: "Het is een nichemarkt, maar de vraag neemt toe. Mensen worden steeds bewuster van wat ze eten. Het hoeft niet meer heel veel te zijn, smaak wordt belangrijker en mensen kiezen voor het ultieme stukje vlees. Van wagyu heb je ook niet veel nodig, het is machtig eten. De trend is dat vlees steeds meer het garnituur van de maaltijd wordt: minder, maar lekkerder."

