



Meysmans zoekt zelf zijn weg met **Belgische wagyu**

Met zijn veestapel van raszuivere wagyu's is vleesveehouder Filip Meysmans een pionier. Zowel voor de voeding als het management als de afzet heeft hij met zijn dieren en met het vlees zelf zijn weg gezocht. Enkel de rechtstreekse afzet ontbreekt nog, bewust zo blijkt.

TEKST WIM VEULEMANS

In de Brusselse Noordrand, in de schaduw van het bekende Heizelcomplex, ligt Hof van Ossel, het veebedrijf van Filip Meysmans uit Brussegem. Het zijn echter geen witblauwen die er de dienst uitmaken, de egaal zwarte kleur van de wagyu's overheerst in de stal. In 2007 nam Filip Meysmans het bedrijf van zijn oom over en voegde het samen met het bedrijf van zijn vader, dat even verderop lag. Op beide bedrijven waren enkel witblauwen aanwezig. In 2009 werd de nieuwe stal met plaats voor 200 dieren in gebruik genomen.

Produceren voor liefhebber

Voor de bouw van de nieuwe stal nam Filip een belangrijk besluit. Hij besloot te investeren in wagyu. 'Belgisch witblauw was het perfecte antwoord – veel en goedkoop – op de naoorlogse vraag naar meer en beter betaalbaar voedsel', verduidelijkt Filip. 'De McSharry-plannen die later volgden,

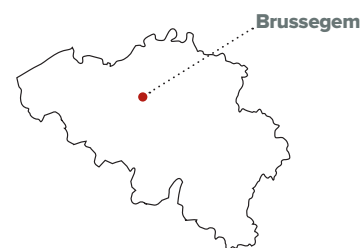
hebben daarin hun effect niet gemist. De veehouders hebben gedaan wat van hen verwacht werd, maar worden daar nu op afgerekend. De prijs is laag en er is te veel aanbod.'

In de eerste jaren waren vooral witblauwen te vinden in de stal, maar Meysmans zocht een antwoord op de problematiek van het witblauw. Voor zijn bedrijf was wagyu het antwoord, maar daar zat ook een groot risico aan. 'Ik wil voor een consument produceren die meer wil dan zich voeden alleen,' vertelt de veehouder, 'een consument die wil genieten van zijn maaltijd en de beleving rondom vlees meer apprecieert. Alleen had ik toen nog geen idee of er wel een markt was voor mijn wagyu's.'

Omdat de markt vanuit Japan voor export van genetika van wagyu gesloten was, besloot Filip embryo's aan te kopen van zuivere wagyu's uit Australië. Een kleine twintig wagyu's werden zo verspreid over een periode van een kleine twee



Sinds de ingebruikname van de stal in 2009 hebben de wagyu's een steeds groter wordend aandeel in de veestapel



BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	Filip Meysmans (43), Hof van Ossel
plaats	Brussegem (Merchtem)
veestapel	150 wagyu's
	30 Belgisch witblauwen,
	70 kalvingen per jaar
grondgebruik	60 ha land (grasland, tarwe, gerst, snijmais, suikerbieten, aardappelen)
werk buitenshuis	deeltijds als adviseur bij DLV

jaar geboren op het bedrijf. Om het aantal te vergroten besloot Filip de betere dieren te gaan spoelen en de embryo's in te zetten. Momenteel maken twee eigen stieren er de dienst uit, twee jongere stieren worden aangehouden om hen later te vervangen. De vaarzen worden geïnsemineerd met aangekocht sperma.

'En toen bleek al meteen dat je het ras goed moet leren kennen', getuigt Filip. 'Blijkbaar hebben de dieren een vrij fragiele darm, je moet dus zowel bij spoelen als bij scanen bijzonder voorzichtig te werk gaan. Daarbij zijn al ongelukken gebeurd. Bovendien zijn ze vrij vet van binnen, een dracht is dan ook vrij moeilijk vast te stellen. Het gebeurt wel vaker dat we er verschillende weken tot zelfs maanden naast zitten bij het inschatten van de geboorte, en dan moet je weten dat ik dat enkel laat uitvoeren door professionele scanners.'

Wagyu's leren kennen

Leergeld heeft de vleesveehouder ook moeten betalen, het werd hem snel duidelijk dat wagyu een aantal kenmerken heeft die andere rassen niet hebben. Een blik in de stal maakt al meteen een eerste probleem duidelijk. Van op afstand merken we een tochtige koe op, een zwarte, net als de andere dieren in de box. Onmogelijk dus om het dier van afstand te herkennen. 'Ik heb de dieren moeten leren observeren, zowel op tocht als op ziektesignalen', benoemt Filip een bijkomend leerpunt. 'Het zijn slimme en koppige dieren, maar vooral hebben ze ongelooflijk veel karakter. Als een dier ziek is, zal je het amper aan het dier merken. Het zijn vaak de kleine signalen die je als veehouder moet leren herkennen, zoals een dier dat slechts een fractie later opstaat. Neem van dat dier de temperatuur en het heeft 41 graden Celsius.'

Dat observeren begint al bij het kalven. Alle hoogdrachtige dieren worden van nabij opgevolgd, hun temperatuur wordt door middel van een sensor van CowsOnWeb bijgehouden. Maar ook de temperatuurcurve van een wagyu die gaat kalven, bleek net anders te zijn dan van een wit-



De jongere kalveren hebben door hun lichte geboortegewicht bijzondere aandacht nodig



▲
De samenstelling van het rantsoen is gelijk aan dat van de witblauwen

blauwe. De temperatuurcurve voor de kalving is vrij grillig en ook de temperatuurval valt niet altijd even goed op. 'Tweemaal daags handmatig de temperatuur meten werkt goed bij witblauwen, maar bij wagyu's mis je veel op die manier', verduidelijkt Filip. 'Ook het verslappen van de bekkenbanden wordt veel minder waargenomen. Daarom ben ik gaan werken met de continue monitoring van de temperatuur via de CowsOnWeb-sensoren.' De pasgeboren kalveren krijgen meteen biest van de moeder, een eventueel tekort vangt Filip op met biest van een melkveehouder. Deze voorziet hij zelf van de gewenste vaccinatiemiddelen tegen diarree. De eerste maand verblijven de jonge kalveren in een eenlingbox, daarna komen ze in een grote box terecht. 'De kalveren zijn bijzonder licht bij geboorte, tot zelfs 20 kilogram', geeft Filip aan. 'Ze hebben dan wel veel karakter, maar ze hebben nagenoeg geen reserve in vergelijking met de witblauwen. Ze kunnen dus flink afkoelen, ze warm houden is dus cruciaal.'

Twee stieren zorgen momenteel voor de dekkingen, twee jongere stieren zitten nog in opfok

Kwaliteit dieren maximaal benutten

Op een leeftijd van drie à vier maanden en na de nodige vaccinatie tegen de griep verhuizen de kalveren naar de grote stal. De verdere opfok loopt daarbij redelijk gelijk aan die van witblauwen. 'Het ruwvoer dat de dieren krij-

gen, is hetzelfde als dat van de witblauwen', verduidelijkt Filip. 'Mais en gras zijn de belangrijkste ingrediënten, aangevuld met perspulp of voederbieten en soms draf. Het volledige rantsoen mag alleen niet zo krachtig zijn als dat van de witblauwen. Een rantsoen met 13 à 14 procent ruw eiwit is voldoende. Omwille van de latere marmering van het vlees is groei belangrijker dan vleesaanzet.' Voor het afmesten van de dieren heeft de vleesveehouder een speciaal krachtvoer laten samenstellen. Dat krachtvoer moet de kwaliteiten die de wagyu's genetisch in zich hebben, maximaal tot uiting laten komen. Daarbij gaat het vooral over de marmering van het vlees, de kleur van het vlees en het vet, maar ook over het smeltpunt van het vet. Doordat het vet van wagyu een smeltpunt heeft van 36 graden Celsius, smelt het vet voordat het vlees echt gaat bakken. Het gebruik van vetstof is dus niet nodig. De vleesveehouder geeft aan dat de opnamecapaciteit van de wagyu's ook minder is. Dat bleek vorige zomer duidelijk op de weide. De wagyu's hadden geen bijvoeding nodig, de witblauwen wel en dat op zelfs minder oppervlakte. 'Daarmee duikt ook een nieuw probleem op met de wagyu's', geeft Filip aan. 'In België hebben we geen voedernormen voor de dieren, maar ook voor de mestuitscheidingsnormen of de veebezetting is er een probleem. Zo beschouwt de milieuadministratie de wagyu's als "andere dieren", een indeling op leeftijd, maar op die leeftijd wegen ze zelfs nog minder dan de lagere categorie. Bij verschillende instanties is het me al meer dan duidelijk geworden dat ze niet meteen goed weten wat ze met mijn dieren aan moeten bij controles. Ze vallen overal tussenin, passen niet in de controletabellen, en dat is vaak problematisch.'

Afzet volledig in eigen handen

De kwaliteiten van het ras tracht Filip maximaal uit te spelen in de afzet van vlees. Maar ook hier dook bij de opstart van zijn wagyufokkerij een probleem op. 'Er waren wel vleeshandelaren die interesse hadden in wagyuvlees, maar niet het financiële risico wilden lopen', vertelt Filip. 'Ze wilden dus wel een deel vlees afzetten, maar ik moest zelf de dieren gaan vermarkten en klanten zoeken.' De vleesveehouder besloot toen maar zelf de volledige afzet op zich te nemen, inclusief bijhorende risico's. Want dat bleek de enige manier om met de afzet van start te





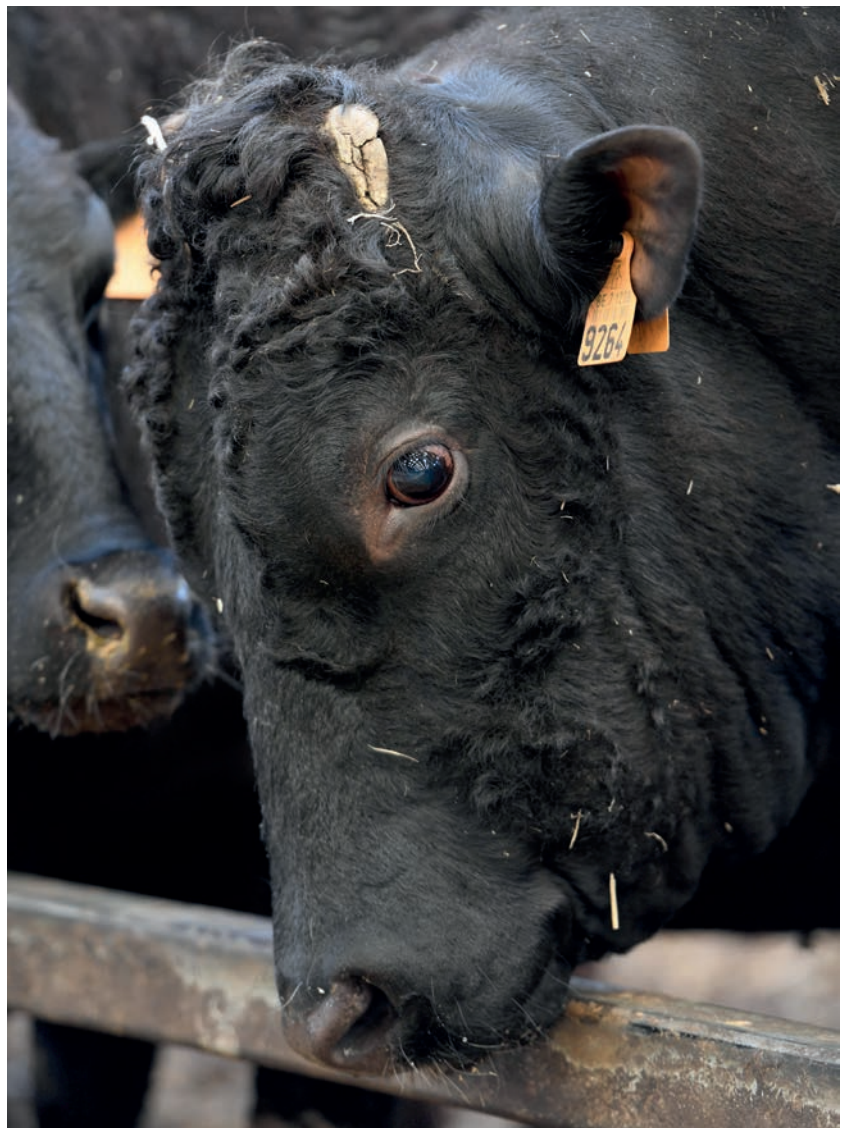
Filip Meysmans:

‘De kalveren hebben dan wel veel karakter, maar ze hebben nagenoeg geen reserve in vergelijking met de witblauwen’

kunnen gaan. ‘Ik ben zelf slagers en restaurants gaan zoeken om hen ervan te overtuigen mijn wagyu’s in hun aanbod op te nemen. De afgemeste dieren ben ik dus in eigen beheer gaan laten slachten en laten versnijden.’ Dat er geen rechtstreekse afzet is opgestart naar de consument, is voor Filip een bewuste keuze. Hij kiest ervoor om de lokale economie mee aan te zwengelen door samen te werken met slagers en restaurants over het hele land. ‘Ook het beroep van slager kan immers een boost gebruiken, net als dat van landbouwer’, zo verduidelijkt hij. In het begin kwam daardoor een aantal van de wagyu’s in het reguliere afzetcircuit terecht en dat vaak tegen een lagere prijs dan de witblauwen. Leergeld werd betaald, maar Filip investeerde flink in folders, banners en een video over zijn bedrijf. Stilaan groeide de omzet en vond hij meer afzet voor zijn dieren. Pas sinds 2016 verlaten de afgemeste wagyu’s het bedrijf op een manier die de vleesveehouder goed vindt, tot dan was het zoeken naar oplossingen. Op termijn wil Filip het jaarlijks aantal af te zetten dieren optrekken naar zestig per jaar. Ook de handel met zijn wagyu vlees heeft hij moeten ontdekken, zoals het versnijden van het karkas of waarvoor welke stukken van het dier het best gebruikt kunnen worden. ‘De lende is het beste stuk van de wagyu en momenteel ook het meest populair bij de afnemers, gevolgd door de wagyuburger en de biefstuk. Je moet al bijna zelf slager zijn om voor elk deelstuk van het dier de juiste afzet vinden, want ook de technische deelstukken van wagyu hebben kenmerken die verschillen van wat regulier is.’

Ossen beter dan stieren

Op een leeftijd van twee maanden worden de stierkalveren gecastreerd. ‘Het vlees van stieren is bij wagyu niet goed, het is hard en taai en vooral de smaak blijft achterwege’, verduidelijkt Filip. ‘De koeien hebben minimaal drie kalvingen nodig om goed te kunnen afmesten. Dan is de marmering van het vlees het best op orde. Tussen vlees van de koeien en van de ossen – die dan toch al drie jaar oud zijn – is weinig verschil, de ossen zijn zelfs uniformer.’ Vaarzen die niet drachtig worden, houdt de vleesveehouder nog enkele jaren aan, zodat de vlees kwaliteit op zijn best is. Uiteindelijk leveren de wagyu’s een slachtpercentage van ongeveer 55 procent met een versnijdingspercentage van 55 procent. Gemiddeld kan het bedrijf 15 euro



per kilo geslacht gewicht ontvangen voor het afgezette vlees. Daarbij moeten wel nog alle kosten voor de versnijding, verpakking, transport, controles en promotie verrekend worden. Het bedrijf draagt ook zelf het volledige risico, bijvoorbeeld wanneer een karkas niet voldoende marmering heeft. Eveneens moet het bedrijf de vaarzen die niet drachtig worden, langer aanhouden. Ook het feit dat je de markt volledig zelf moet gaan opbouwen, moet met die prijs worden bekostigd.

De wagyu’s van Hof van Ossel hebben duidelijk hun eigen identiteit. De vleesveehouder promoot zijn vlees dan ook als Japanse topkwaliteit, gekweekt naar de wens van de Europese consument. Dat verschil zit volgens Filip onder andere in de hoeveelheid vet en de kleur van het vlees. Zo zweert men in Japan bij een witte steak met wat lichtrode stippels. Veel vet, minder spier. ‘Niet mijn verhaal, maar mijn dieren krijgen hier ook geen bier te drinken en ook masseren doe ik niet. Al mag altijd iemand langskomen om het voor me te doen’, lacht de trotse wagyufokker. Hij voegt er ten slotte nog een gouden raad aan toe: ‘Je moet je met je product zien te onderscheiden, een eigen identiteit en kwaliteit zijn belangrijk. Anders ben je al snel anderen aan het imiteren en loop je weer achter de feiten aan. Ook ik ben gaandeweg gaan beseffen dat ik geen wagyu, maar Belgisch wagyu op de markt breng.’

▲
De kwaliteit van het vlees van de ossen evenaart die van de koeien, vlees van stieren is niet gewenst