

Talrijke televisieploegen kwamen al over de vloer voor de Wagyu-veestapel van Jan en Jeanne Slangen. Op de St. Joseph Wagyufarm houdt men niet alleen Japans vee, maar men houdt ook de Japanse traditie in ere en de dieren worden ontstrest met massage.

Wagyu staat voor Japans rund. “Wa” betekent Japans, “gyu” rund, weet Jan Slangen, die in het Noord-Limburgse Veulen sinds medio 2002 een Wagyuveestapel opbouwt. De Wagyu's, die als keizerlijk vee in Japan gelden, hebben heel wat televisieploegen naar Veulen gelokt, maar ook toeristen. Jan (51) en Jeanne (50) Slangen laten de bezoekers niet alleen kennis-

maken met dit keizerlijk Japans ras en zijn vlees. Ook wordt hun de gelegenheid geboden om, conform de traditie in het land van de rijzende zon, de runderen te masseren. 'De spieren worden zo ontstrest. En als ze het te goed doen, worden ze door de dieren beloond met een windje', geeft Jan guldig aan. Op de St. Joseph Hoeve weten ze wat on-



Jan Slangen: 'De Wagyu fokkerij is onze passie geworden'

Ondernemingszin kent geen grenzen

Japanse vleestaferelen op de St. Joseph Wagyufarm

ondernemen is. Na de overname van het ouderlijk bedrijf in 1972 ruilden ze de MRIJ-koeien in voor Red Holsteins. Na enkele jaren startte de familie Slangen met de verwerking van de melk tot zeventien, kort houdbare zuivelproducten, zoals kaas, yoghurt en boter. De afzet daarvoor realiseerde ze zelf. In 1994 creëerde Slangen de St. Josephs Witte, een fetakaas, die via deelname aan gastronomische shows en beurzen uiteindelijk zijn weg zou vinden naar de grote restauratie- en catering-bedrijven, zoals AC restaurants, KLM en de toprestaurants. 'Top of the bill was dat ik op het vliegtuig van Delta Airlines naar de States mijn eigen kaas kreeg voorgeschiedeld', lacht Jan Slangen.

Over de oceaan

Van de vier kinderen die het gezin telt, bleek niemand belangstelling te hebben voor een overname van het bedrijf, zo bleek later. Bovendien was het voor Jan al lang duidelijk dat hij op zijn vijftigste niet meer wilde melken. Hij zette de zoektocht naar een alternatief voor gebouwen en weiland in. Dat het vleesvee zou worden was al snel duidelijk, maar welk ras? Het Limousinras bleef lang in de running vanwege het goede imago in culinaire

Josephien 804 (v. Haruki 2), een van de eerste Wagyu telgen in Nederland

kringen, waar Jan inmiddels goed was ingeburgerd, en de vlotte kalvingen. Een ontmoeting met Wim Claessen uit het Belgische 's Gravenvoeren zette Slangen echter op het spoor van de keizerlijke Wagyu's. Maar een samenwerking met Claessen was niet mogelijk. Jan Slangen zocht derhalve zijn toevlucht tot internet. Hij belandde in Seattle in de Verenigde Staten, waar een kudde van driehonderd zuivere Wagyu's wordt aangehouden. De Wagyu's hadden er hun stek gevonden via de universiteit en Japanse handelskanalen. 'Ik ben er acuut heengevlogen', vertelt Jan. 'Eenmaal ter plaatse was ik totaal begeistert van het ras. Het "andere" vlees had door de ruime marmering, de bijzondere smaak van ge-

marketing. Het bezoek aan de nationale Wagyumaniëfestatie in Japan met de stierkeuring, dochtergroepenpresentatie en veiling vormde daar een essentieel onderdeel van. 'Het feit dat de manifestatie werd geopend door een lid van de Japanse keizerlijke familie spreekt boekdelen', geeft Jan aan. 'De belangstelling was enorm. Ik schat zo'n 250.000 Wagyu-fans. Ik was de enige Europeaan. Het was een prachtig spektakel. Op de laatste dag van de manifestatie ging het beste Wagyu-karkas van 420 kilogram onder de hamer voor 400.000 euro. Mijn passie werd nog groter.' Het bezoek aan Japan leverde de veehouder contacten op met de goeroe op het gebied van de Wagyu fokkerij, professor Fukuhara van de Miyazaki Universi-

teit van Tokyo, en professor Hideo Yano, voedingsspecialist van de Kyoto Universiteit. 'De voeding is een essentieel element in de Wagyu-afmesterij', geeft Slangen mee. 'Het vet moet helder wit en niet geel zijn, het vlees natuurlijk lichtrood en het moet een mooie, eenvormige marmering vertonen. Omdat bepaalde voedercomponenten, zoals rijstproducten, in Europa niet voorhanden zijn, laat ik mij bijstaan door een Australische Wagyuvoedingsspecialist.' Verder wil de fokker over de voeding niet veel kwijt. 'Op gedorst graszaadhooi zijn ze dol, de rest is bedrijfsgeheim', zegt hij stellig. Ofschoon Japan het kenniscentrum is voor de Wagyu fokkerij, haalt Slangen de meeste info uit Australië. De veehouder is

zelfs lid van de Australische Wagyuvereniging. Dat levert hem vaktechnische informatie op. De vereniging heeft een eigen fokprogramma en berekent fokwaarden voor verschillende parameters, onder meer voor de marmering van het vlees. 'Voor dit laatste kenmerk maakt men gebruik van een ultrasone scanner voor het verzamelen van data op levende dieren', vertelt Slangen. 'De melkproductie is een ander voornaam punt van aandacht in de Wagyu fokkerij. Het ras kent maar vier belangrijke bloedlijnen, waarvan eentje onvoldoende melk overerft. Bovendien hebben de Wagyu's een eigenzinnig karakter waardoor ze niet willen drinken aan een speenemmer.' Ook voor de versnijding van het karkas heeft Slangen geïnvesteerd in expertise. Voor de afzet van het vlees laat Jan zich bijstaan door een foodmarketeer en een topkok. Met deze laatste werden fijnproeverijen en workshops voor kookclubs



Joseph 807 (Haruki 2 x Fukutsuru -068). De Fukutsuru-lijn geeft topmarmering

teit van Tokyo, en professor Hideo Yano, voedingsspecialist van de Kyoto Universiteit. 'De voeding is een essentieel element in de Wagyu-afmesterij', geeft Slangen mee. 'Het vet moet helder wit en niet geel zijn, het vlees natuurlijk lichtrood en het moet een mooie, eenvormige marmering vertonen. Omdat bepaalde voedercomponenten, zoals rijstproducten, in Europa niet voorhanden zijn, laat ik mij bijstaan door een Australische Wagyuvoedingsspecialist.' Verder wil de fokker over de voeding niet veel kwijt. 'Op gedorst graszaadhooi zijn ze dol, de rest is bedrijfsgeheim', zegt hij stellig. Ofschoon Japan het kenniscentrum is voor de Wagyu fokkerij, haalt Slangen de meeste info uit Australië. De veehouder is

opgezet met acht verschillende Wagyu-gerechten: van Wagyu-soep en Wagyu-carpaccio tot Wagyu-steak. Om alle delen van het Wagyu-rund te kunnen vermarkten, is men inmiddels ook gestart met onder andere de Wagyu-burger, Wagyu-worstjes en enkele typische Japanse gerechten. Voor de verkoop heeft Jan een fulltime verkoper in dienst genomen, die zowel Belgische, Nederlandse als Duitse toprestaurants aandoet. 'We willen in alle aspecten de zaken professioneel aanpakken. De Wagyu fokkerij is onze passie geworden.'

Guy Nantier