nieuws

Duizend euro per kilo voor Wagyu-vlees

nieuws

Wagyu-vlees is een absolute delicatesse die sinds een jaar in Nederlandse en Vlaamse restaurants opgediend wordt. "We kunnen de vraag nauwelijks nog bijhouden", zegt fokker Wim Claessen uit 's Gravenvoeren in Het Laatste Nieuws. Zijn geheim: een stressvrij koeienleven, zachte rundermassage en de lekkerste voeding in een aangename stal.

7 MEI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:29

Wagyu-vlees is een absolute delicatesse die sinds een jaar in Nederlandse en Vlaamse restaurants opgediend wordt. "We kunnen de vraag nauwelijks nog bijhouden", zegt fokker Wim Claessen uit 's Gravenvoeren in Het Laatste Nieuws. Zijn geheim: een stressvrij koeienleven, zachte rundermassage en de lekkerste voeding in een aangename stal.

Acht jaar geleden trok Claessen naar Amerika om enkele Wagyu-dieren op te kopen, en te slachten. "Van de beste dieren heb ik voortplantingsmateriaal gemaakt, en met de hulp van de universiteit van Washington, werden embryo's verwekt. Die liet ik dan weer inplanten in de allerbeste Wagyu-koeien, zodat ik 7 jaar later over de beste dieren beschikte. Lekkerder vlees bestaat niet: het is zacht, mals, en smelt op je tong".

Inmiddels telt Claessens Limburgse stal 200 runderen. De beesten leven er als koningen in een paradijs. Ze krijgen ruime vrijheid om te lopen, leven op een dieet van rijkelijk met bier en sake besproeide graansoorten, en krijgen na de maaltijd massage om de spijsvertering te bevorderen. Het slachten gebeurt in de wei, ver weg van de stresserende slachthuizen. De filosofie achter de hele koehandel is: des te beter hun leven, des te beter de steak.

"Ik had nooit verwacht dat de vraag zo enorm zou zijn", zegt Wim Claessen, die nu al meer dan 20 restaurants van vlees voorziet. "De tijd dat restaurants een ondefinieerbare vleesmassa onder saus verborgen, is voorbij. De nieuwe fijnproever kiest voor een bord waarbij het vlees de garnituur is van groenten. Minder vlees dus, maar véél beter van kwaliteit. Dat is de toekomst".

Goedkoop is een lapje Wagyu niet. Een karkas van 230 kilo kost vlot 25.000 euro. Zuivere biefstuk haalt prijzen van 750 tot 1.000 euro per kilo. "Eén koper betaalde zelfs

250.000 euro voor een geslachte koe", zegt Wim Claessen. "Overdreven, maar dat zegt men van de eerste aardbeien ook".
Meer informatie: Europees Wagyu

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada