nieuws

Altembrouck presenteert meest exclusieve vlees

nieuws

Op het landgoed Altembrouck in de Voerstreek fokt de Nederlander Wim Claessen Wagyu's, de Rolls Royce onder de koeien. Om fijnproevers te laten kennismaken met het exclusieve vlees, wil hij er een bezoekerscentrum inrichten. in de toekomst wil Claessen steeds meer boeren van Wagyu-embryo's voorzien en de verkoop van dat vlees coördineren. In januari begint hij ook nog eens exclusieve Japanse varkens te fokken.

27 DECEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

Op het landgoed Altembrouck in de Voerstreek fokt de Nederlander Wim Claessen de grootste Europese kudde Wagyu's, de Rolls Royce onder de koeien. Om fijnproevers te laten kennismaken met het exclusieve vlees, wil hij er een bezoekerscentrum inrichten. Bovendien wil Claessen in de toekomst steeds meer boeren van Wagyu-embryo's voorzien en de verkoop van dat vlees coördineren.

Het landgoed Altembrouck met zijn hagelwitte kasteel strekt zich uit over 55 hectare. Ooit fokte de allereerste gouverneur van Limburg er schapen. "Ik vond dat ik niet het recht had hier te wonen als ik niets deed met de mogelijkheden van Altembrouck en de voorgeschiedenis ervan", aldus Claessen. "Omdat ik hou van de goede en lekkere dingen in het leven kwam ik bij de Wagyu terecht".

In Japan zijn de dieren beschermd door keizerlijke wetten. De uitvoer van de dieren en het vlees is ten strengste verboden. "Via een omweg kwam ik bij een Amerikaanse onderzoeker terecht, die geëxperimenteerd had met de runderen", vertelt Claessen. "Ik kocht twintig embryo's en vijf jaar geleden werden hier in 's Gravenvoeren de eerste Europese Wagyu's geboren. Hier grazen nu vijftig runderen, bij mijn zakenpartner in Wales staan er nog eens 170".

Claessen verkoopt zijn vlees onder meer aan het Londense warenhuis Harrod's, de oliesjeiks in Dubai en de Japanse ambassades in Europa. Maar hij wil het ook bekender maken bij het grote publiek in Vlaanderen. "Daarom laat ik momenteel een bezoekerscentrum bouwen en richt ik de binnenkoer van het kasteel in tot een tuin

waar gebarbecued kan worden. Op een wijndomein kan je wijn proeven, hier kunnen bezoekers in de toekomst Wagyu proeven".
Volgende maand begint Claessen bovendien ook Japanse varkens, de zogenaamde Kurobuta, te fokken. "De dieren liepen in een grijs verleden op de landgoeden van koningin Victoria rond, maar verdwenen daarna. Ik ben de eerste die de Kurobuta's opnieuw in Europa introduceert. Zo wordt Altembrouck het synoniem voor het beste dat de vleesmarkt te bieden heeft".

Bron: De Standaard

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