

Australische Wagyu-koeien drinken topwijn

nieuws

60 Australische vleeskoeien die voor Japanse toprestaurants zijn bestemd, krijgen in wijn geweekt graan te eten om vlees van topkwaliteit te verkrijgen. De tip is afkomstig van de Japanse chef Akio Yamamoto, aldus veehouder John McLeod. Volgens Yamamoto is Margaret River Cabernet-Shiraz-Merlot het meest geschikt.

🕒 6 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

60 Australische vleeskoeien die voor Japanse toprestaurants zijn bestemd, krijgen in wijn geweekt graan te eten om vlees van topkwaliteit te verkrijgen. Dat melden Australische media maandag. De tip is afkomstig van de Japanse chef Akio Yamamoto, aldus veehouder John McLeod. Volgens Yamamoto is Margaret River Cabernet-Shiraz-Merlot het meest geschikt.

De koeien krijgen zestig dagen lang een liter rode wijn per dag -niet genoeg om ze tipsy te krijgen, maar voldoende om de scherpe kantjes eraf te halen. "Het is een aardige druppel, en ze eten meer dan ze zouden moeten, dus ik denk dat ze het wel lekker vinden", aldus John McLeod in de krant West Australian. "Het lijkt erop dat de antioxidanten die wij met rode wijn associëren, de kleur en de houdbaarheid van het vlees beïnvloeden. En uit tests hebben we geconcludeerd dat het vlees zoeter smaakt", aldus nog McLeod.

Bron: Belga

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra