nieuws

Boer uit Asse start met kweek Wagyu-runderen

nieuws

In Asse is landbouwer Filip Meysmans gestart met het kweken van de befaamde Wagyu-runderen. Hij is de eerste boer uit deze regio die zich aan dit ras waagt. Meysmans importeerde een twintigtal embryo's van Wagyu's die bij zijn eigen Holsteinvaarzen werden ingeplant. Hoeveel die investering precies kostte, wil hij liever niet kwijt. "Maar met dat geld kon ik makkelijk een huis kopen", luidt het. Van zodra het fokken met Wagyu-runderen op punt staat, wil Filip Meysmans een eigen afzetmarkt creëren voor het vlees.

24 AUGUSTUS 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

In het Vlaams-Brabantse Asse is landbouwer Filip Meysmans (31) gestart met het kweken van de befaamde Wagyu-runderen. Hij is de eerste boer uit deze regio die zich aan dit ras waagt. Wagyu betekent letterlijk Japans rund. Meysmans importeerde een twintigtal embryo's van Wagyu's die bij zijn eigen Holsteinvaarzen werden ingeplant. "Hoeveel die investering precies kostte, wil hij liever niet kwijt. "Maar met dat geld kon ik makkelijk een huis kopen", luidt het. Als het fokken met Wagyu-runderen op punt staat, wil Filip Meysmans een eigen afzetmarkt creëren voor zijn producten.
Wagyu-koeien zijn nieuw in Vlaanderen. Meysmans is slechts de tweede Vlaamse boer die het Japanse ras begint te kweken. Het Wagyu-vlees is zeer vermaard en vooral in trek bij de beau monde. "Wagyu-runderen zijn de absolute top op vlak van vleeskwaliteit", weet Filip Meysmans, die een opleiding als industrieel ingenieur in de biotechnologie genoot. "Het vlees is slechts verkrijgbaar in de duurste restaurants".
Een Wagyu-rund is afkomstig uit Japan waar de dieren eeuwenlang werden gebruikt als trekdier. Omdat zo'n werkdieren hun spieren moeten gebruiken, krijgen ze vanzelf soepele spieren. Daardoor wordt het bindweefsel minder taai en is het vlees zeer mals. Wie een lapje Wagyu-vlees bakt, hoeft geen boter of kruiden in de pan te gooien. Het vlees bevat meer vet dan een normale biefstuk, maar het gaat dan vooral om onverzadigde vetten. "Wagyu-vlees is even gezond als vis", benadrukt Meysmans.

Het Wagyu-vlees was vroeger enkele voorbestemd voor de keizerlijke familie van Japan. "Het ras werd eigenlijk nooit uitgevoerd. Daardoor zijn het nog altijd zuivere dieren die nooit met andere rassen werden gekruist", vertelt de landbouwer. Dat zijn investering in Wagyu-runderen enorm was, staat als een paal boven water. "Een onversneden karkas van een Wagyu kost ongeveer 5.000 euro", aldus Meysmans. "En tijdens een prijskamp in Japan werd enkele jaren geleden een topdier verkocht voor maar liefst 250.000 euro".(GL)

Bron: Het Laatste Nieuws

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