nieuws

Duurste biefstuk met uitsterven bedreigd

nieuws

Door een epidemie van mond- en klauwzeer is het exclusieve Japanse Wagyu-rund met uitsterven bedreigd. Wagyu-runderen worden geroemd om hun uitzonderlijke vleeskwaliteit.

26 MEI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
rundveehouderij
wereld
voedselveiligheid

Door een epidemie van mond- en klauwzeer (MKZ) is het exclusieve Japanse Wagyu-rund met uitsterven bedreigd. Door de ruimingsactie op het eiland Kyushu worden 49 fokstieren van het Wagyu-ras geslacht, waardoor slechts zes stieren overblijven. Wagyu-runderen danken hun uitzonderlijke vleeskwaliteit aan het prinsheerlijke leven dat ze leiden, vrij van alle stress. Eén kilo Wagyu-vlees kost in Japan tot 1.000 euro.
Het erg besmettelijke MKZ-virus bereikte eind april het Japanse eiland Kyushu, waar de vermaarde Wagyu-runderen worden gekweekt. Op 111 boerderijen, met samen meer dan 85.000 koeien en varkens, werd het virus al ontdekt.
Op het eiland zijn inmiddels al meer dan 110.000 dieren preventief geruimd en is de noodtoestand afgekondigd. De Japanse overheid geeft toe dat ze de situatie rond de uitbraak van mond- en klauwzeer heeft onderschat. De vondst van het MKZ-virus werd op 20 april officieel bevestigd. Dat was maar liefst drie weken nadat een eerste ziek dier van MKZ werd verdacht. De autoriteiten hebben de export van varkens- en rundervlees opgeschort.
Het virus kan fataal zijn voor het voortbestaan van het Wagyu-rund. Door de ruimingsactie worden 49 fokstieren van het Wagyu-ras geslacht, waardoor slechts zes stieren overblijven. Die zes exemplaren waren nog voor het uitbreken van de epidemie naar een veilige hoeve gebracht.
Slecht nieuws dus voor lekkerbekken die het geld hebben om Wagyu (het Japanse woord voor rund) te eten in Japans beste restaurants. Het vlees van de koeien wordt

geroemd om zijn uitzonderlijke kwaliteit. Vroeger was het Wagyu-vlees exclusief bestemd voor de Japanse keizerlijke familie, maar vandaag kunnen alle gefortuneerde Japanners zich de exclusieve steaks veroorloven. Eén kilo Wagyu-vlees kost in Japan tot 1.000 euro.
Wagyu-runderen danken hun vleeskwaliteit aan het prinsheerlijke leven dat ze leiden, vrij van alle stress. Ze krijgen de beste granen en zelfs bier en sake zijn in het voederrantsoen opgenomen. Volgens de Japanse producenten worden de Wagyu's zelfs gemasseerd om de spijsvertering te bevorderen.
Wagyu-koeien en Wagyu-vlees mogen niet worden geëxporteerd. Toch is het vlees ook buiten Japan te verkrijgen, maar dan van plaatselijk gekweekte Wagyu-runderen.

Bron: De Standaard/AgriHolland

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