

HOME > ONDERNEMEN > Wagyu Beef vanaf nu puur Belgisch: 'Beefboer' en 'Wijnboer' bundelen de krachten

Wagyu Beef vanaf nu puur Belgisch: 'Beefboer' en 'Wijnboer' bundelen de krachten

14 november 2018 Piet Desmyter Ondernemen 0



2018/11/wagyu-beef-vanaf-nu-puur-belgisch-beefboer-en-wijnboer-bundelen-de-krachten/

Altijd leuk wanneer boeren hun passie kunnen delen. Neem nu Filip Meysmans uit Merchtem aan de rand van het Pajottenland en Ghislain Houben van het Wijn domein Hoenshof in het Haspengouwse Hoepertingen. De eerste kweekt 100 procent Belgisch Wagyu Beef op zijn vierkantshoeve Osselhof, de ander verbouwt al even exclusief de beste wijndruiven, die leiden tot een Belgische blend welke perfect bij het vlees past. Samen bundelden ze hun kennis en het resultaat mag er zijn.

Meestal worden de Wagyu runderen ingevoerd via Frankrijk, niet zo bij Filip Meysmans. Hij importeerde de embyo's zelf uit Japan en ging ermee aan de slag. Intussen lopen er zo'n 200 dieren stressvrij rond in de Brabantse weilanden. Als 'Kaviaar' van het rundsvlees krijgen ze een geselecteerd dieet van eigen geteelde en uitgebalanceerde voeders, waardoor men echt kan spreken van een lage ecologische voetafdruk.

Via de bekende sommelier Yanick Dehandschutter kwam de 'Beefboer' in contact met de succesvolle 'Wijnboer' Ghislain Houben. Zijn Chardonnay en de rode Cuvée Hoenshof werden eerder al uitgeroepen tot 'Beste Belgische Wijn'. En dus moesten beide heren zich wel vinden. Houben en Dehandschutter assembleerden een merlot met cabernet dorsa, tot een mooie wijn, die de naam 'Belgian Wagyu Blend' kreeg. De zachte wijn met kruidigheid, tabakstoets door vatlagere op Franse eik, geeft een fluwelen mondgevoel. Discreet in de neus zorgt hij voor een lange afdrank. Het sappige karakter van de merlot past perfect bij het zachte vlees. De cabernet bevat dan weer voldoende tannine om de wijn de nodige body te geven, zonder dat hij het vlees overheerst.

Gebundelde krachten. 200 runderen en 1500 flessenvormen binnenkort een perfecte match voor de ambachtelijke slager en de horeca. Dat blijkt ook uit de druk bijgewoonde presentatie in het praktijkhotel DeRoerdomp te Diepenbeek. Daar zorgden Hotelschool Hasselt en Chefkok Jo Grootaers van Altermezzo Tongeren voor de 'finishing touch' op het bord. En iedereen zag dat het goed was.

Op de foto: Valentin Mentior Coördinator, Michelle Piryns directeur a.i. Hotelschool Hasselt, Filip Meysmans Hof van Ossel en Ghislain Houben Hoenshof

Tekst en foto's: Jempi Welkenhuyzen

No related posts.



FILIP MEYSMANS GHISLAIN HOUBEN WAGYU BEEF YANICK DEHANDSCHUTTER

SIDEBAR

Advertisements



CAFÉ & BISTRO



RESTAURANT BUSINESS

RESTAURANT



HOTEL BUSINESS



FRITUUR & SNACK

