

Filip Meysmans



Wagyrunderen op Belgische bodem

Redactie Frank Van Hoof

Ik heb al slechtere bestemmingen op mijn gps ingetikt: mijn praatgrage partner leidt me naar het mooie Merchtem, aan de rand van het prachtige Pajottenland. In het hartje van de Brabantse kouters heten een prachtige vierkantshoeve én Filip Meysmans me van harte welkom: alles zit goed voor een boeiende babbel met een bevlogen boer!

Een toekomstgerichte zet

Als gebouwen zouden kunnen praten, zou het Hof van Ossel heel wat te vertellen hebben. Gelukkig neemt Filip met grote graagte de honneurs waar en wijdt hij ons in de rijke historie van het gebouw in: "Het Hof van Ossel viert in

2019 zijn tweehonderdvijftigste verjaardag. Het gebouw en de landerijen zijn al een hele tijd familiebezit en ik heb er geen seconde aan getwijfeld om ook zelf 'de boer op te gaan': met landbouw verenig ik professionele en persoonlijke passie in één prikkelend project. Want prikkels zijn er wel degelijk: de vierkantshoeve was niet langer geschikt voor moderne landbouw en zelfs renoveren en dan dezelfde piste blijven bewandelen, zou niet rendabel geweest zijn. Er was nood aan een ingrijpende renovatie én aan moderne bedrijfsgebouwen. Toen ik elf jaar geleden aan het hoofd kwam van het bedrijf, besloot ik dan ook om ingrijpend te

herstructureren en te innoveren. Dat laatste was ik hoe dan ook van plan: na mijn opleiding als industrieel ingenieur landbouw nam ik me voor om mij los te maken van het huidige economische landbouwmodel. Ik had geen zin om mee te stappen in de anonieme massaproductie en wilde een nicheproduct met een verhaal, geschikt



zodat ik de stiel kon zien langs alle kanten: ik wilde voeling hebben met mijn product én met mijn klanten."

Herhaaldelijk en geduldig zaaien alvorens te oogsten

Aangezien het Hof van Ossel kan bogen op een roemrijk verleden, was het voor Filip zo klaar als een klontje dat zijn toekomst daar lag. "Door de te grote anonimiteit en de te lage rendabiliteit werden lokale rassen al snel van het menu geschrapt. Wagyu heeft zeker wel het potentieel om te renderen, maar eerst moesten we ingrijpend investeren. Om in jargon te blijven: we moesten herhaaldelijk zaaien alvorens te kunnen oogsten. We moesten vanaf nul beginnen, aangezien het verboden is om Japanse Wagyrunderen in te voeren. We hebben embryo's geïmporteerd en die vervolgens ingeplant bij

draagmoeders. Eerst moesten we negen maanden afwachten en pas dan konden we langzaam maar zeker aan de opbouw van de veestapel beginnen. Slachten deden we pas na 4 jaar, als de dieren hun ideale structuur en textuur bereikt hebben. De kwaliteit was van bij de start uitstekend, maar de kwantiteit was nog te laag om de markt op te gaan: die stap konden we pas na acht jaar zetten. Die lange aanloopperiode heeft natuurlijk ook voordelen: al die jaren hebben we niet stilgezeten en konden we onze strategie en ons product finetunen. En ik ben ook heel blij dat ik vol overtuiging mijn dromen heb nagejaagd en in mijn opzet ben geslaagd: ik heb niet alleen een prachtig product met een verleidelijk verhaal, maar ook een korte maar bijzonder krachtige keten met klanten die dat verhaal passioneel willen delen en voortvertellen."

Wagyu: onnavolgbare kwaliteit met een unieke identiteit

Aan verhalen geen gebrek als het Wagyu betreft: lang niet iedereen heeft het vlees ooit gegeten, maar het zijn enkelingen die niets weten te vertellen over het legendarische ras.

Legendarisch zijn alvast ook de anekdotes: massages, klassieke muziek en een regelmatige portie bier zouden essentieel zijn voor wonderbaarlijk Wagyu vlees. En hoewel Filip de mythes ontkracht, beaamt hij dat de kwaliteit mythisch is als de runderen een kwaliteits- en liefdevolle behandeling krijgen.

"Op Hof van Ossel nemen we de volledige zorg voor onze runderen voor onze rekening: alle dieren zijn hier geboren en gefokt. Om een topproduct te garanderen, nemen we elke schakel van een complexe kwaliteitsketen zelf in handen. Dat begint bij een goed voedingspatroon, waarbij we onze runderen gevarieerde gewassen van onze eigen akkers voorschieten. In het laatste half jaar voor de slacht schakelen we over op een uitstekend 'dieet' dat speciaal voor Hof van Ossel wordt gemaakt en dat ertoe bijdraagt dat eigenschappen waarvoor Wagyu zo wordt geroemd, zoals een meesterlijke marblering en een verfijnde vetvorming, worden gestimuleerd en geaccentueerd."

Zelf verdeling en verkoop doen

"Ook de versnijding, die niet te vergelijken is met die van andere runderen, nemen we zelf voor onze rekening. Dat we ook de eigenlijke verdeling en verkoop zelf doen, zie ik veel meer dan een lust dan als een last: we zijn bijzonder trots op ons product en het rechtstreekse contact met de klant en de daaraan gekoppelde feedback geeft ons nog meer goesting om vol voor onze passie te blijven gaan. Wagyrund is dan ook in niets te vergelijken met een doorsnerend: het vlees heeft een unieke structuur en smaak.

Sommige stukken die bij 'klassiek' vee alleen voor stoofvlees geschikt zijn, leveren bij Wagyu prachtig vlees af. Elk deel heeft kenmerkende kwaliteiten en zelfs de smout, de 'Wagyu boter' valt -letterlijk- in de smaak. In die mate dat sommige klanten hem zelfs gebruiken om er 'gewoon' vlees mee in te smeren om zo de typerende Wagyu smaak te kunnen krijgen."

Big in Japan, net wat verfijnder in Vlaanderen

Op Hof van Ossel trekt men wel resoluut de kaart van kleinschalige kwaliteit en van 100% raszuiverheid.

"Onze versie is 'the real deal'. Als klanten flink geld betalen voor iets wat wij als kaviaar promoten, gaan we hen geen haringetjes verkopen. Wel hebben we het Japanse origineel aangepast aan de Europese 'eisen', en hebben we een verfijndere Vlaamse versie geproduceerd. Wagyu wordt geroemd om zijn hoge vetgehalte, maar de Japanse voorliefde voor vet vlees, dat overwegend wit is met rode accenten, is over the top voor onze lokale lekkerbekken. In onze versie is het vet van een weergaloze kwaliteit, maar vormt het vlees toch de meerderheid."

Een ronkende referentie

Wagyu is een grote naam in de vleeswereld, die mag rekenen op sympathie van culinaire collega's met een vergelijkbare reputatie.

"Wagyu leent zich uitstekend voor gastronomisch genot, al ligt de verdienste natuurlijk voor een groot deel bij het vlees zelf en niet bij allerlei snuffjes of schuimpjes van de kok.

Zelfs onze tong haalt de Gault-Millau: restaurant Het Verschil in Roeselare maakte daarmee het verschil en imponeerde met dit gerecht de recensent. Ook Peter De Clercq, een gereputeerde grillchef, zet onze ribeye op het menu in zijn restaurant Elckerlyc en in de aanpalende delicatessenwinkel.

We proberen zelf voor een duurzame dynamiek te zorgen en werkelijk niets gaat verloren: de huiden worden binnenkort gebruikt voor een handtassenlijn van eigen bodem. Het worden exclusieve exemplaren, waarbij niet alleen het leder wordt gebruikt, maar ook de gitzwarte glanzende vacht."

Less is more...

Duurzaamheid is niet alleen Filips zorg, het is een prioriteit aan het worden van een steeds grotere groep die naar een ecologisch evenwicht zoekt. Naast vliegtuigen worden runderen vaak als -excuse le mot-zondebok aangewezen. Ziet Filip zijn business hierdoor niet wankelen?

"Integendeel. Wagyrund past perfect binnen de tijdsgeest om kwaliteit te laten primeren op kwantiteit. De trend dat mensen minder vlees gaan eten is niet te stoppen, net zo min als de drang om toch vlees op het menu te zetten. Mensen zullen veel bewuster met vlees omgaan: ze zullen zeer bewust minder kopen, maar als ze het doen zullen ze net zo bewust genieten, door voor de allerbeste kwaliteit te gaan. Wagyu is een attractief antwoord op het vleesvraagstuk."

...en fles is more!

Ik ben helemaal mee! Vastbesloten om bij een exquise stuk vlees op het leven te klinken, vraag ik luidop wat ik erbij moet drinken. "Hoewel bier zeker prima kan bij een stukje Wagyu, is een gebalanceerd glas wijn het gedroomde gezelschap. The Belgian Wagyu Blend is de preferentiële partner in een heerlijk huwelijk van subtiele smaken. •