

Feestdagen vlees uit Noord-Limburg

Regio Venlo, Hoofdstad van de smaak dient exclusief sluitstuk op

Regio Venlo, Hoofdstad van de smaak 2013 heeft een jaar lang de seizoenen voor zich laten spreken. De regio maakt deel uit van het grootste tuinbouwgebied van West-Europa en onderscheidt zich met grootschalige, duurzame én ambachtelijke kleinschalige productie van voedsel. Sinds januari is maandelijks een ander smakelijk seizoensproduct uit Noord-Limburg in het zonnetje gezet op de website www.regiovandesmaak.nl. De opgediende reeks van groenten, vruchten, dranken en bloemen sluit af met een exclusief product uit de streek: het bijzonder malse en smaakvolle rundvlees van de *Wagyu Farm*. Een delicatessen voor de feestdagen.



Smaakvol en mals vlees

Aan de rand van het landelijk gelegen **Noord-Limburgse Veulen** ligt de **Wagyu Farm**. Stoer en trots staan de 'keizerlijke' koeien in de wei. Ze worden volgens oorspronkelijke Japanse traditie gevoederd en gemasseerd. Dat zorgt voor smaakvol en heerlijk mals vlees. **Bianca & Jacquo Gerritsen-Slangen** voeren sinds 2011 de scepter over het familiebedrijf op de St. Joseph Hoeve. Grootvader Sjeng Slangen pionierde als boer middenin de Peel. Vader Jan Slangen ontwikkelde de melkveehouderij en maakte in 2004 de overstap naar de vleeshouderij. Ook hierin toonde de familie Slangen hun pioniersgeest, door het exclusieve Wagyu rund een nieuw thuis te bezorgen in Noord-Limburg.

Kijken en proeven

Bijna 10 jaar na de start van de Wagyu Farm zijn de prachtige zwart bruine wagyu runderen helemaal ingeburgerd in dit stukje van de Peel. Zolang het kan lopen ze overdag buiten en vallen de markante beesten direct op als je op je fiets- of wandelroute langs de hoeve komt. Een stop voor een rondleiding is zeer de moeite waard. Door de genetische eigenschappen van de Wagyu ziet het vlees er niet alleen anders uit, het proeft ook anders. Het geheim van dit vlees ligt in de hoge mate van marmering, de vetadertjes die door het spiervlees lopen. Hoe meer van die adertjes, hoe beter het vlees, dat uiteraard gezonde vetten bevat met omega 3 en 6.

Verzorging

De kwaliteit van het vlees hangt vooral ook samen met de verzorging van de runderen. **Jacquo Gerritsen**: *"Wij gaan heel bewust en duurzaam met onze koeien om. We kijken naar het kuddegedrag en de voeding is van groot belang. Specifieke soorten graan en mais, in combinatie met een uitgebalanceerd dieet van krachtvoer. En ze krijgen naar de Japanse traditie bier in de vorm van bierbostel (de resten van het maken van bier zonder alcohol) en massages"*.

Afnemers

Geen wonder dat het exclusieve vlees uit **Noord-Limburg** zijn weg vindt naar veel toprestaurants in het gehele land en over de grenzen. In de eigen streek staat het onder andere bij restaurant **de Zwaan** in **Venray** op de kaart, is de wagyu sucade een special bij **De Heeren van Overloon** in de gelijknamige plaats en verkopen Jacquo en Bianca het zelf in de eigen boerderijwinkel van de carpaccio tot de mooiste wagyu ribeye en entrecote.

Webwinkel

Via de winkel bij het bedrijf en de webshop <http://shop.wagyu-farm.nl/> is het bijzondere vlees voor elke liefhebber bereikbaar. **Gerritsen**: *“Wij leveren van kop tot staart. Veel mensen komen voor speciale delen van het rund. En vaak gaat het om kookliefhebbers die met een groep een speciale avond willen beleven. Ze komen bij ons omdat we ook een verhaal te vertellen hebben. Hier word je omringd door de dieren en zie je waar het vlees vandaan komt. Maar wat mensen het meeste waarderen, is dat het loont om er moeite voor te doen.”*



Serveertips

Voor wie met de feestdagen zo'n bijzonder stukje vlees wil serveren, heeft Gerritsen nog wel een paar tips: *“Het vlees heeft van zichzelf een hele mooie smaak. Dat verdraagt geen overheersende sausen, of andere gerechten met een sterke smaak. Gebruik alleen smaken die aanvullen. Bij de kogelbiefstuk of tournedos mooie shiitakes of kleine tomaatjes bijvoorbeeld. Ook afkomstig uit **Regio Venlo, Hoofdstad van de Smaak**”,* voegt hij er lachend aan toe. Kijk voor meer inspiratie en streekproducten op www.liefdevoorlimburg.nl en www.regioandesmaak.nl.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor meer persinformatie en of highres beeldmateriaal contact Maud Vullings, e-mail: vullings@leisureport.nl tel.: 077 – 473 48 48.