



# De hemel

Topmanager

**Wim Claessen**

over zijn

**Chateau Altembrouck**

# op aarde

## **Een landgoed opent zijn deuren**

Verscholen tussen de bossen en heuvels van de Belgische Voerstreek is het domein Altembrouck een oase van pastorale rust en ruimte, met de monumentale sfeer en stijl die horen bij een 18e eeuws landgoed. En dat op slechts enkele minuten van Heerlen en Maastricht. Vanaf het poorthuis slingert de lange oprijlaan langs vijvers met zwarte zwanen naar het kasteel uit 1314. Altembrouck was al in de zeventiende eeuw een bijzonder fraaie buitenplaats en lustoord, waar de graven van Dalhem en Hoensbroek de zomers hun vertier kwamen zoeken. Altembrouck is meer dan een romantisch landgoed. De innoverende duurzaam agrarische ontwikkelingen blijken een inspirerend decor, waardoor het kasteel een unieke locatie vormt voor brainstormsessies, seminars, feesten en partijen.

## **Japanse Wagyu in Europa**

Tallose verslaggevers van nieuwsbladen en tv-programma's, tot in Japan toe, waren hier al te gast, evenals de grote internationale sterrenkoks, die regelmatig hun kookkunsten in de kasteelkeukens demonstreren. En dat is niet voor niets, want Altembrouck is met zijn culinaire noviteiten, zoals de geroemde Wagyu runderen de leverancier van diverse exclusieve restaurants in Londen evenals van het gerenommeerde warenhuis Harrods. Ook sterren als Madonna

horen tot de klantenkring. De belangstelling gaat zelfs tot aan het Saoedische koningshuis in Riyad. De eigenaar van Kasteel Altembrouck nam in 1996, als eerste in Europa, de stap om een exclusieve kudde Wagyu runderen te gaan fokken. Sindsdien heeft het landgoed zich weten te ontwikkelen tot een regelrecht smaakkaas, waar met inzet en visie nieuwe keuzes in de praktijk worden gebracht onder het motto: 'Kwaliteit boven kwantiteit en smaak voorop'. Wagyu runderen waren ooit het exclusieve bezit van de Japanse keizer. Van deze dieren kwam het meest malse, sappige en smaakvolle vlees. Iedereen kent inmiddels wel de verhalen over de keizerlijk koeien uit Japan. Over hoe deze runderen met bier gemasseerd worden en de astronomische bedragen waarvoor zij op de menukaarten van toprestaurants over de hele wereld staan. In Tokio spreekt men met gepaste trots over de 'kaviaar van het vlees' of over 'Kobe' style beef'. En het is waar. Ook in Europa gefokt Wagyu vlees is keizerlijk en een ware culinaire delicatessen. Door de hoge graad van marmering verrast het de smaakpapillen met ongekende sappigheid. Het vet in het vlees is veelal enkelvoudig onverzadigd, net als olijfolie, en smelt hierdoor bij kamertemperatuur. Die olieachtige smaak die op het vlees achterblijft, zorgt voor een onvergetelijk exquise vleessmaak.



### Seminaries

Recentelijk heeft het landgoed de deuren (kasteelpoort) voor een groter publiek geopend. Gezelschappen kunnen er nu de bijzondere smaaksensatie van Wagyu beleven in een unieke historische ambiance. Op exclusieve basis is het mogelijk gebruik te maken van de diverse ruimtes die het kasteel rijk is voor besloten vergaderingen, seminars en feestelijke bijeenkomsten.

### Gastvrij onthaal

De authentieke keukens van het landgoed verzorgen zinnestrelende gerechten van eigen producten, want behalve het lekkerste en meest exclusieve vlees van de wereld produceert het landgoed ook zijn eigen groenten en kruiden en, sinds kort, het goddelijke Japanse Kurobuta varken. Het kasteelgedeelte op het domein kan in zijn geheel worden gehuurd op exclusieve basis voor zakelijke doeleinden of allerlei feestelijke gelegenheden, waarbij privacy is gegarandeerd. De grote oranjerie leent zich uitstekend voor presentaties. Een symposium in een historische stijkkamer geeft een dag extra cachet, een besloten overleg in de bibliotheek, een ondergrondse receptie in de gewelfde wijnkelders of een inspirerende werklunch in de veelbeproefde eetkamer, het behoort allemaal tot de mogelijkheden. Daarbij hebben gasten van het kasteel de schitterende parktuinen geheel voor zichzelf en wanen zij zich even in een andere eeuw.

**Kasteel Altembrouck** | 3798 's-Gravenvoeren  
Tel +32 (0)43811153 | [www.altembrouck.net](http://www.altembrouck.net)

# Getuigenis van de fokker

“Telkens weer informeren mensen geïnteresseerd naar mijn beweegredenen om een oud landgoed te revitaliseren en Wagyu runderen te fokken en produceren. Was ik vroeger geen ambitieus ondernemer die zijn hightechbedrijf met succes op de beurs introduceerde en in 1984 manager van het jaar werd?



Voordat ik Kasteel Altembrouck, een landgoed in de Belgische Voerstreek, betrok, is er veel water door de Maas gestroomd. Ik herinner mij de geuren uit de keuken van mijn grootmoeder, die kokkin bij de bisschop van Luik was. Oma kende een meesterslager in Brussel, waar ze naar eigen zeggen nog vlees van voor de oorlog (ze bedoelde de Eerste Wereldoorlog) verkochten. Dertig jaar later proefde ik de olieachtige smaak uit de keuken van de bisschop weer. Het was nota bene in het Japanse Kyoto, waar mijn gastheren mij trakteerden op wat zij noemden 'the emperor's beef'. Mijn smaakpapillen aanbaden het goddelijke gerecht. Maar wat me nog het meest verbaasde, was dat de unieke smaak uit oma's braadpan zo lang in mijn herinnering bewaard was gebleven.

Vanaf mijn dertigste tafelde ik steeds vaker met vrienden en zakenrelaties. De wijnen die ik mocht kiezen, brachten me in verrukking, maar het eten zelf kon me niet altijd bekoren. Tot die ene keer toen Amerikaanse vrienden mij in Minneapolis uitnodigden voor een diner. In die jaren was Minneapolis het centrum van de pacemakerindustrie. Het restaurant speelde daar handig op in en serveerde slechts steaks van runderen die naar verluidt het cholesterolgehalte verlaagden. Opnieuw proefde ik die intense geur en smaak uit oma's keuken. Bij navraag bleek het Wagyu vlees te zijn. Vermoedelijk afkomstig van een van de eerste Japanse runderen die toen in Amerika werden gefokt. Oma's keuken en de smaaksensaties in Japan en Amerika liggen aan de basis van mijn huidige activiteiten. Ik liet de vluchtige informatie- en communicatietechnologie achter me en wilde iets aards ontwikkelen, iets tot leven wekken wat nog slechts herinnering was. Ondernemen zit mij in het bloed. Ondernemen zit mij in het bloed. Wat is er mooier dan iets aards opbouwen wat tegelijk hemels is? De keuze is duidelijk, "leven om te beleven".

