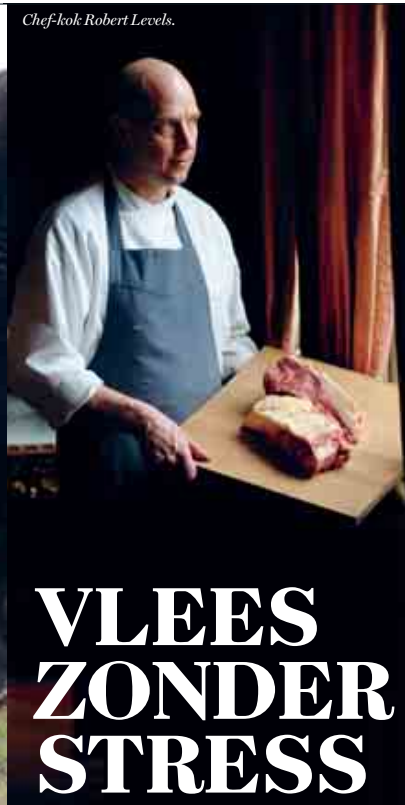


# AAN TAFEL



Eigenaar Wim Claessen.



Chef-kok Robert Levels.

## VLEES ZONDER STRESS

DE LUXE-BOERDERIJ



TERRINE VAN HOEVEKIP



LAMSFILET MET TOMAAT-COURGETTESAUS EN AUBERGINE COUSCOUS



WAGYU-STOOFLAP

In een vorig leven was Wim Claessen een drukbezette directeur van een ICT-bedrijf. En toen wilde hij wat rust in zijn hoofd. Hij kocht een vervallen kasteel in 's-Gravenvoeren, knapte het helemaal op en richtte achttien gastenkamers in. In de omliggende weilanden dartelen nu peperdure Japanse wagyu-runderen, kurohitsu-lammeren en mangaliza-varkens. Een leven tussen slowfood en pure luxe. Door Thomas Vreriks, foto's Ivan Put

Het lijkt wel een sprookje. Het kasteel Altembrouck ligt midden in een groot park met vijvers en uitgestrekte weilanden tegen de beboste heuvels van de Belgische Voerstreek, op de grens met Nederlands Limburg. De statige panden stralen allure uit en zijn prachtig gerestaureerd, met grote open haarden, lusters en moderne kunst. Rond het kasteel grazen koeien van het exclusieve Japanse wagyu-ras. In 1997 haalde Claessen als eerste het wagyu-rund naar Europa. Als embryo's, want de export van volwassen dieren uit Japan is streng verboden. Inmiddels telt de kudde wagyu-runderen op Altembrouck zowat tweehonderd dieren.

### DUIZEND DOLLAR PER KILO

Volgens de overlevering kreeg het wagyu-rund bier en sake te drinken en werd het met vet dooraderde vlees mals gehouden door massage. Er doet zelfs een verhaal de ronde dat de dieren destijds klassieke muziek te horen kregen, want een dier zonder stress levert smaakvoller vlees. Tot 1912 mochten alleen de Japanse keizer en zijn gevolg van het wagyu-rund eten. Waar of niet, vandaag betaal je nog altijd zowat duizend dollar (750 euro) per kilo voor de beste stukjes van het wagyu-rund.

De dieren op Altembrouck krijgen speciale voeding met veel koolhydraten, uiteraard zonder hormonen of antibiotica, en ze krijgen de tijd om uit te groeien tot een volwassen, slachtrijp rund. En nee, niet alleen de entrecote en filet pur worden duur verkocht, terwijl de rest tot worsten of gehakt wordt verwerkt. Het wagyu-rund geeft immers fantastische sukade (schouderstuk) en heerlijke stooflappen, en zelfs de 'goedkope' delen zijn heerlijk sappig van smaak.

Wagyu-vlees is ook best gezond. Het bevat meer vet dan gewoon rundvlees, maar het gehalte aan onverzadigde vetten is veel hoger. En de omega 3 en omega 6 in het vlees zorgen juist voor een verlaging van de cholesterol, zo leert ons de wetenschap.

Claessen benadrukt zelf dan weer vooral het duurzame karakter van zijn project. 'Vlees zal in de toekomst niet meer het belangrijkste onderdeel van onze maaltijden zijn,' zegt hij. 'Het moet garnituur worden. Liever 100 gram buitengewoon lekker vlees dan een biefstuk van Belgisch Witblauw die alleen smaakt omdat er een goede saus bij wordt geserveerd.'

### EEN BLOK ROOD MARMER

*The proof of the pudding is in the eating.* Dus schuif ik graag aan tafel bij Robert Levels, chef-kok van Altembrouck. Zijn ogen twinkelen wanneer hij een stuk wagyu bovenhaalt. En of het bijzonder is. Het vlees smaakt opvallend stevig, puur en doordringend, met een rijke, mondvollende nasmaak. Het heeft weinig opsmuk nodig, of je het nu eet als steak tartare of gebakken als een biefstuk. We proeven nog een klein stukje van de entrecote, zowat de kaviaar onder het vlees. De vetrand is flink dik, en ook het vlees zelf is dooraderd met vet, waardoor het lijkt op een blok rood marmar. Maar de smaak is onovertroffen. Ook het vet is rijk en soepel van smaak, met nootachtige tonen. Het smelt in je mond. En zo eenvoudig: even bakken op de hete plaat met wat grof zout was voldoende om de unieke smaak naar boven te brengen.

De dieren van Claessen zijn 98% zuiver wagyu, wat uniek is in Europa. In Schotland,

Wales en Frankrijk zijn er intussen ook bedrijven die de wagyu-runderen fokken, maar hun vlees mag alleen als 'wagyu-style beef' worden verkocht omdat het ras minder zuiver is.

Claessen werkt samen met een slachthuis dat zijn wensen kent. Zelf laat hij de karkassen nog enkele weken rijpen in koelcellen, zodat het vlees alle tijd krijgt om op smaak te komen. Daarna wordt het hele dier verwerkt, zelfs tot gedroogde wagyuworsten die pittig en opvallend smaakvol zijn. Dat gebeurt op een zo duurzaam mogelijke manier op het domein zelf, van het drogen van de worsten tot het inleggen in pekel. Hier worden geen onnodige *food miles* gemaakt.

'Wat snel groeit, is eigenlijk niet smaakvol', weet Wim Claessen. 'Je eet beter een krop sla die in de schaduw is gegroeid, want die is lekkerder dan de krop die in de brandende zon enorm snel groot is geworden. Zo is het ook met vlees. Onze manier van kweken levert in verhouding minder, maar kwalitatief beter vlees op.'

En smaakvoller, dat ondervind ik zelf. Filet pur van Belgisch Witblauw steekt hier maar bleekjes bij af.

### VARKENS MET KRULLEN

Er zijn nog meer exclusieve dierenrassen op Altembrouck. Claessen ruidde onlangs een van zijn exclusieve wagyu-stieren tegen drie mangaliza-varkens uit Hongarije: oervarkens met grappig, blond gekruld haar over hun hele lichaam. Straks hangen de hammen te drogen in de kelders van het kasteel — of in de nabijgelegen mergelgrotten, als het van Claessen en zijn team afhangt. Of wat dacht u van de Japanse kurohitsu-lammeren, speciale kalkoenen, hoekippen en een enorme groentetuin in Franse stijl?

Het vlees van al die dieren komt ook in Altembrouck zelf op het bord, in de *private dining*-ruimte. En binnenkort komt er een eigen winkel op de boerderij. Daar worden de exclusieve producten van Altembrouck verkocht, maar niet zonder dat de koper tenminste een stukje van het verhaal meekrijgt.

Wagyu-vlees blijft natuurlijk erg exclusief, al was het Claessen daar in de eerste plaats niet om te doen. 'Ik wilde gewoon een goed stuk vlees dat op een eerlijke manier werd gekweekt,' zegt hij. En inderdaad: op Altembrouck ademt alles eerlijkheid en een hart voor de zaak. Dat merk je buiten maar ook binnen, aan het personeel en de verzorgde, luxueus ingerichte kamers.

Een toegift? Altembrouck is zo goed als CO<sub>2</sub>-neutraal. Een unicum, want luxe is niet altijd goed voor de ecologische voetafdruk. We laten de jacuzzi nog eens vollopen, stoken de sauna tot negentig graden en halen de beste ingrediënten van over de hele wereld. Altembrouck bewijst dat het ook anders kan.

*Kasteel Altembrouck, Altembrouck 4, 3798 s-Gravenvoeren, 043/33.01.86, www.altembrouck.net*  
*Wagyu of wagyu-style vlees is onder andere te koop bij:*  
*Beenhouwerij Vermeulen-Dom, Van Schoonhovenstraat 21, 2016 Antwerpen, 03/233.50.19*  
*Van Engelandt, rue Ropsy Chaudron 83, 1070 Anderlecht, 02/521.63.06*

### TERRINE VAN HOEVEKIP



DE  
LUXE-  
BOERDERIJ

### INGREDIENTIEN (VOOR 6 PERSONEN)

125 g kipfilet (om te malen)	125 g room	Vers gemalen peper, grof zout en dragon
3 kipfilets	4 kippenbouten	Witte truffel
1 ei	Boter	(eventueel)
	1/2 dl kippenbouillon	

### BEREIDING

Maal 125 g kipfilet fijn in de cutter en voeg het ei en de koude room toe. Spatel de farce goed door elkaar en kruid met zout en peper. Braad in een pan de kippenbouten aan op de velkant. Draai ze om, voeg wat boter toe en blus met de bouillon. Doe het deksel op de pan en stooft de bouten gaar. Snijd de kipfilets in stukken.

Haal de bouten uit de pan en haal het vlees van de botjes. Laat het afkoelen en meng het met de farce, de gesneden kipfilets en flink wat verse dragon. Doe de massa in een ingevette terrinevorm, dek hem af met aluminiumfolie en zet hem in een tot 70° C voorverwarme oven. De terrine is klaar wanneer de temperatuur in de kern van de terrine 58° C bedraagt. Serveer de terrine lauwwarm met toast. Werk af met flinterdunne schijfjes witte truffel.

**Tip:** Serveer een sneetje terrine samen met een klein kippenpastaetje als voorgerecht.

### WAGYU-STOOF LAP



**LAMSFILET MET  
TOMAAT-COURGETTESAUS  
EN AUBERGINECOUSCOUS**



**INGREDIENTIEN  
(VOOR 4 PERSONEN)**

2 lamscarrés (bij voorkeur kurohitsu)	Rozemarijn
3 cl lamsfond	Knoflook
Tijm	2 tomaten
	1 courgette

1 aubergine
2 flinke wortelen
Olijfolie
Couscous

**BEREIDING**

Braad de lamscarrés aan het been aan in de olie. Voeg wat boter, tijm, rozemarijn en geperste knoflook toe. Schep alles over in een braadslede en overgiet met de braadboter. Bak het vlees verder in een tot 110° C voorverwarde oven. Het vlees is gaar als het vanbinnen nog mooi rosé is en de vleesthermometer een kerntemperatuur van 59° C meet. Bereid de couscous volgens het recept op de verpakking. Pof de aubergines in de oven gaar (ongeveer 15 minuten in een hete oven), verwijder de schil

en pureer ze. Meng de auberginepuree door de couscous en breng op smaak met zout en peper. Snijd de tomaat en de courgette in een fijne brunoise. Schil de wortelen en gaar ze sous-vide. Snijd ze in mooie plakjes en leg ze op in wortelsap. Doe de braadjus van de lamscarrés bij de lamsfond in een kleine pan en voeg de blokjes tomaat en courgette toe. Laat kort inkoken. Snijd het lamsvlees in vier mooie porties en garneer met de groenten, een bolletje couscous en de saus.

**INGREDIENTIEN  
(VOOR 4 PERSONEN)**

800 g wagyu-sukadelap (schouderstuk)	3 cl rode wijn
2 laurierblaadjes	3 cl rode port
5 dl runderfond	5 sjalotten
	200 g champignons

1 bos lente-uitjes
100 g boter
Olijfolie, zout
Witlof

**BEREIDING**

Verdeel het vlees in vier porties, bestrooi het met zout en braad het aan in de olie tot het een mooi korstje heeft. Giet de olie af. Doe de boter in de pan, laat ze even bruisen en voeg dan de gesnipperde sjalotten, de grof gesneden champignons en de laurier toe. Blus met de rode wijn en de port, laat even inkoken en voeg dan de fond toe.

Leg het vlees terug in de pan en laat alles onder een deksel sudderen op een matig vuur, of in de oven op 100° C. Haal het gare vlees uit de pan. Zeef de saus, bewaar de garnituur en laat de saus wat inkoken. Voeg de gesneden lente-uitjes toe en breng op smaak met peper. Serveer met de saus, de garnituur en een stronkje gekaramelliseerd witlof.



**RECEPTEN:** Robert Levels, Altembrouck.

**ANYWAY  
DOORS**

.com

Participant LIVING TOMORROW  
3D PRODUCTFILM / INFO / FOTO'S / COFIGURATOR  
surf naar [www.idealendeur.eu](http://www.idealendeur.eu)  
Bezoek onze toonzalen in (B)Massenhoven en (NL)Heerlen

**DE IDEALE DEUR**

