

Die wêreld se beste beesvleis

Wagyubeeste van Japan lewer die wêreld se gesogste en duurste beesvleis. In dié land kry hulle baie spesiale behandeling. Op die plaas Woodview by Arlington is hierdie ras egter só gelukkig in die Vrystaatse ooptes en koue winters dat dit nie nodig is om hulle te masseer of bier te voer nie.

Teks: LUCILLE BOTHA Resepte en kosvoorbereiding: MARIA ANGUS
Stilering: ARINA DU PLESSIS Foto's: MYBURGH DU PLESSIS



Brian Angus se vriende het graag geterg hy boer met Angusbeeste omdat dit by sy van pas. Dan het Brian, toe voorsitter van die Angus-beestelersgenootskap, hulle reggehelp: “Ek boer met Angusse omdat dit die beste beeste is!”

Dit was tot iemand hom in Amerika van Wagyu beeste vertel het. Dít het alles vir Brian verander. Hy het tot in daardie stadium in sy oupa Llewellyn en pa, Llewellyn, se voetspore gevolg met hul Woodview Angusse waarmee die familie al sedert 1964 boer.

“Ek het passievol geraak oor die Wagyu en was dol oor die idee om met die heel beste ras ter wêreld te boer,” vertel Brian oor die nuwe beesras wat hy na Suid-Afrika gebring het.

Vandag is hy die grootste Wagyu boer in Afrika. Hy boer met 439 vroulike Wagyu's, 350 vroulike Angusse en Merinoskape.

Sy beeste loop op die veld en kry geen antibiotika, groeihormone of voer met dierebyprodukte nie.

“Daar is niks lekkerders as om na die beeste toe te ry en 'n rukkie daar te sit en net na hulle te kyk nie. Dit is so vreedsaam,” vertel dié beesboer.

Die Wagyu kom oorspronklik van Japan, waar dit as 'n nasionale skat beskou word. Kobe-beesvleis is Wagyu vleis uit Japan se Kobe-streek. Vir baie jare was die keiser, sy familie en sy samoerai die enigstes wat bevoorreg genoeg was om Wagyu-vleis te mag eet.

Baie stories het ook oor die ras ontstaan, soos dat die beeste gemasseer moet word en 'n bierrantsoen moet ontvang om die vleis sag en geurig te maak.

“Wagyu” het ook al sinoniem met “duur” geraak – die vleis kan tot R2 300/kg kos!

“Ons verkoop ons vleis teen gemiddeld sowat R500/kg omdat ons produksiekoste danksy goedkoper grond en arbeid laer is as elders ter wêreld,” verduidelik Megan, Brian se dogter wat die vleis bemark.

“Die vyfster-restourante sal basies enige prys betaal vir die vleis, want hulle ken hul mark en weet mense is gaande oor dié goeie vleis waarvan die marmering op die platinumpunt van die spektrum lê.”

Wat Wagyu vleis so besonders maak, is die tussenspiervet wat soos dun, wit aartjies deur die vleis versprei is. Dit staan bekend as marmering en verseker sagte, sappige vleis prop-
 HOOFFOTO, VORIGE BLADSY: Brian Angus en sy dogter Megan tussen 'n klompie Wagyu's op hul plaas.

BO: Die ingang na die Angus-familie se plaas, Woodview, buite Arlington in die Oos-Vrystaat.

LINKS BO: Woodview se Wagyu-biltong is 'n baie spesiale bederf. Dit smelt letterlik in jou mond.

LINKS: Abram Matsbukanye, een van die ervare blokmanne by Woodview se vleisverwerkingsaanleg waar die plaas se beesvleis vir uitgesoekte restaurante verwerk word.

vol geur. “Dis die kaviaar van beesvleis,” vertel Brian geesdriftig.

Megan beskryf die romerige vetlagies as “vloei-bare vet”.

“Dis die sagste vet wat daar is. As jy Wagyu-biltong 'n ruk lank in die son los, sal dit sommer smelt.”

Wagyu-vet bevat minder cholesterol en meer omega 3- en omega 6-vetsure as ander beesvleis, wat dit baie gesond maak. “Dis net so goed vir jou gesondheid soos 'n stukkie salm,” sê Megan.

Die skaarsheidsfaktor speel sonder twyfel ook 'n rol in die prys. “Jy kan nie by jou plaaslike slagter indraf en die vleis by hom koop nie. Die vleis is skaars, daarom is dit duur,” sê sy.

Die Angus-familie het in 2015 hul eie slaghuis-en-ontbeningsaanleg op die plaas geopen. Megan noem dié gerief, waar sowat 12 tot 15 Wagyu's per maand geslag word, 'n boetiek-slaghuis. Brian wou verseker die vleis voldoen aan hul hoë standaarde en wou dus nie op ander slagters staatmaak nie.

“Daar is 'n paar dinge wat 'n goeie produk verseker. Die een is teelmateriaal en voeding, maar die karkas moet ook reg geslag en minstens tien dae lank verouder word,” verduidelik hy die spesiale stelsel in die slaghuis.

Die koueketting word nooit gebreek nie, wat die vleis se rakleef tyd verleng. Brian het ook 'n naspeurbaarheidstelsel ingestel, en daar word aan alle karkasse punte toegeken vir marmering. Dié inligting op 'n databasis ingevoer.

En is daar 'n spesiale masseerkamer op die plaas waar die beeste sagkens gevryf en bier gevoer word?

Brian lag. Dis nie sommer net stories nie, albei praktyke gebeur wel in Japan, maar om heeltemal ander redes as wat mense dink.

“In die koue dele van Japan word die beeste meestal onderdak aangehou en uit 'n sak gevoer. Hulle raak só swaar dat hul gewigte begin seerkry. Dan word hulle gemasseer om die pyn te verlig.

Wat die bier betref, daar is ook 'n logiese verklaring. Wanneer dit baie warm raak, neem die beeste se apty af, maar die bier kry dit weer aan die gang.”

Maria, Brian se vrou, sê haar man het nog altyd daarna gestreef om die heel beste beesvleis te lewer.

“Dit was aanvanklik net Brian se doelwit, maar die Wagyu het skielik 'n gemene deler vir die hele gesin geraak. Die dogters se belangstelling het ook opgevlam.

“Jy kan maar sê die Wagyu het ons gesin saamgebind. Tot vandag toe is dit 'n familie-onderneming,” sê Maria terwyl sy die een smaaklike Wagyu-gereg ná die ander optower – van carpaccio tot burgers, chilli con carne en geroekte bavette-steak.

In mama Maria se kombuis

Toe Brian Angus sy bruid, Maria (foto, middel), 'n regte stadsmeisie van Amerika-Italiaanse afkoms, die eerste keer Vrystaat toe gebring het, was dit ook die eerste keer in haar lewe dat sy 'n voet op 'n plaas gesit het.

“Ek was 21 jaar oud en pas klaar met universiteit,” vertel sy oor hul wittebrood-dae nadat die twee in Amerika ontmoet het. Brian was 'n uitruilstudent aan die Universiteit van Minnesota in Wisconsin. Daar het hy Maria, wat in Milwaukee grootgeword het, ontmoet.

Sy het egter vinnig voor die plaaslewe en die Vrystaat se bekende ooptes geswig.

“My skoonfamilie en die mense in die omgewing het my met ope arms verwelkom en my heeltemal aanvaar vir wie ek is. Ek glo ek het 'n verskil aan hul lewensgemaak en hulle aan myne.

“Ek het só gewoon geraak aan die ruimte en die vreedsame plaaslewe dat ek skoon kloustrafobies raak as ek teruggaan Amerika toe om by my familie te kuier.”

Van haar aangenaamste herinneringe aan die begindae op die plaas was toe Brian haar gewys het hoe om 'n groentetuin aan te lê en sy haar eie groente kon verkoop. Sy vertel graag dat die gesin vir 'n hele jaar lank net van die plaas af sal kan leef – van goeie bees- en skaapvleis en hope vars groente, vrugte en kruie uit haar tuin.

“Vir my is kosmaak meer as 'n passie. Dit gaan ook daarvoor om tradisies en resepte na die volgende geslag toe oor te dra. Jy weet, soos die kos waarmee ek grootgeword het.”

In die Vrystaat was dit aanvanklik vir Maria 'n stryd om die kos te maak waarmee sy grootgeword het.

“Toe ek die eerste keer pizza wou maak, kon ek net cheddarkaas en ham in die winkels kry. Dis al wat daar was. Niemand het eens geweet wat pizza of mozzarella was nie!”

Haar skoonma, Rita, het ook 'n groot rol in haar kombuis gespeel. Sy het Maria onder meer geleer watter bestanddele goeie plaasvervangers is vir die bestanddele wat nie op haar spensrak is nie.

“Ja,” erken Maria, “Ons is 'n foodie-familie. Ons is almal lief vir kosmaak, veral ek en my dogter Lauren.”

Maria se jongste dogter, Megan, val haar in die rede: “Ek kan nie regtig kook nie omdat my ma, ouma, suster en tannie sulke goeie kokke is. As hulle saam kook, moet ek nie die bestanddele opkap nie!”

Megan vertel dit gebeur maar min dat hulle twee keer dieselfde gereg in die Angus-huis eet. “Maar alles wat my ma maak, is vrek lekker!”

Maria lag net hieroor en draai Louis Prima, wat op die agtergrond sing, 'n bietjie harder. Brian staan nader met 'n bottel goeie, Kaapse wyn.

“Wanneer ek iets wil maak, gaan ek deur so drie of miskien vyf resepte. Dan dink ek, hmmm, ek hou hiervan, maar ek het nie hierdie of daardie bestanddele in die huis nie. Só improviseer ek, maar as dit lekker smaak, kan ek dit nooit weer presies so nadoen nie.”

Sy begin lekker lag. “Jy weet, eintlik gooi ek net!” laat glip sy een van die Afrikaanse woorde wat sy nou en dan soos sout en peper deur haar Engels strooi.

Pasta is een van die gesin se gunsteling, asook ryk, Amerikaanse tipe kos met sterk geure, soos tuisgemaakte burgers met koolslaai.

“As ons reis, moet ons altyd rissies en olyftapenade vir my ma terugbring. Hierdie gesin ‘doen’ beslis nie rys, vleis en aartappels nie!” sê Megan.





RESEPTE

Maria het Wagyu-beesvleis gebruik vir al die resepte wat sy vir ons voorberei het. Dit het 'n besonderse rykheid, geur en sagtheid aan elke gereg verleen. Jy kan natuurlik ander beesvleis gebruik, maar gebruik vleis van 'n goeie gehalte en met goeie marmering om 'n soortgelyke eindresultaat te verseker.

Wagyu- osso buco

- 2 kg beesskenkel
- 2 uie, gekap
- 4-6 knoffelhuisies, fyn gedruk
- 5 ml gekapte, vars brandrissie
- Olyfolie
- 500 ml water
- 100 ml tamatiepasta
- 250 ml karringmelk
- 250 ml rooiwyn
- 1 blik (410 g) gekapte tamaties
- 1 1/2 beesvleisaftrekselblokkies, gekrummel
- 1 lourierblaar
- Sout en peper na smaak
- Halwe pakkie beesstertsoppoeier

Sit die skenkelvleis in 'n oondbak en verbruin in 'n warm oond. Skep die vleis in 'n groot, oondvaste swaarboomkastrol uit en hou eenkant. Gooi die ui, knoffel en brandrissie saam met die vleissouse wat in die oondbak agtergebly het en 'n bietjie olyfolie in 'n pan. Braai tot sag en voeg alles by die vleis. Voeg die water, tamatiepasta, karringmelk, rooiwyn, geblikte tamaties, aftrekselblokkies en lourierblaar by. Geur met sout en peper. Verhit tot kookpunt en bedek die kastrol. Verlaag die hitte en prut vir ongeveer 4-5 uur tot die vleis so sag is dat dit van die bene af val. Skep die bene uit en verdik die osso buco met 'n bietjie beesstertsoppoeier (net as dit nodig is). Sit voor op polenta, kapokaartappel, rys of koeskoes. **Lewer 6 porsies.**

Burgers van gerookte, gepluiste borsstuk

- 2 kg borsstuk (*brisket*), 3 uur lank gerook
- 5 ml seesout
- 5 ml vars gemaalde swartpeper
- 500 ml water
- 1 1/2 beesvleisaftrekselblokkies, gekrummel
- 30 ml worcestersous
- 30 ml appelasyn
- 30 ml Engelse mosterd
- 15 ml fyngekapte, vars knoffel
- 125 ml gesnipperde grasuie



- 125 ml suurroom

Sit die gerookte borsstuk, sout, peper en water in 'n swaarboomkastrol en voeg die aftrekselblokkies, worcestersous, asyn, mosterd, knoffel, grasuie en suurroom by. Verhit tot kookpunt. Draai dan die hitte baie laag en prut vir ongeveer 5 uur tot die vleis so sag is

dat jy dit met 'n vurk kan pluus. (Loer nou en dan om seker te maak daar is genoeg vloeistof in die kastrol. Indien nie, vul aan met water.) Wanneer die vleis genoeg afgekoel het dat jy dit kan hanteer sonder om te brand, gebruik twee vurke om dit te pluus. Sit die gepluiste beesvleis saam met koolslaai op vars broodrolletjies voor. **Lewer 8 porsies.**



Chili con carne

- 30 ml olie
- 2 kg beesmaalvleis
- 2 uie, gekap
- Halwe soetrissie, gekap
- 2 jalapeñorissies, fyn gekap
- 1 rooi brandrissie, fyn gekap
- 2 blikke (410 g elk) Mexikaanse styl gekapte tamaties
- 1 blik (410 g) nierbone
- 30 ml brandrissiepoeier
- Tabascosous na smaak
- 250 ml tamatiesap
- Suurroom, avokado, gerasperde kaas en

vars koljanderblare, om voor te sit

- Mielieskyfies, om voor te sit (opsioneel)

Verhit die olie en braai die maaltvleis in 'n groot swaarboompot bruin. Voeg die ui, soetrissie, jalapeñorissie en brandrissie by en braai tot sag. Voeg die geblikte tamatie, nierbone, brandrissiepoeier en Tabascosous na smaak by en prut tot dik en geurig. Sit voor met suurroom, avokado, gerasperde kaas en vars koljanderblare. As jy wil, kan jy mielieskyfies daarby bedien. **Lewer 10 porsies.**



KOMBUISWENK

Hoe kouer die vleis, hoe makliker is dit om dit baie dun te sny. Baie mense vries ook vleis vir carpaccio om dit ekstradun te kan sny. Gebruik die skerpste vleismes wat jy het hiervoor.

Carpaccio

Danksy die marmering in Wagyu-beesvleis het carpaccio wat jy daarmee maak, 'n besonder sagte, botterige mondgevoel. Sit dit voor met vars suurlemoensap mildelik daarvoor gesprinkel, growwe swartpeper en goeie parmesaankaas.

- 1 middelslag-beesfilet, in papierdun skyfies gesny (sien "Kombuiswenk")
- Vars suurlemoensap
- Olyfolie
- Sout en vars gemaalde swartpeper
- Vars basiliekruidblare
- Gerasperde parmesaankaas

Rangskik die dun skyfies beesvleis op borde en druk vars suurlemoensap daaroor uit. Drup olyfolie oor en geur na smaak met sout en vars gemaalde swartpeper. Sprinkel 'n paar vars basiliekruidblare oor en besprinkel met gerasperde parmesaankaas. Bedien dadelik. **Lewer 12 porsies.**