

LEKKER

Kweekkonijn op het kerstmenu

Wild in de supermarkt is lang niet altijd echt wild.

Het label 'Hollands Wild' garandeert dat wel. Net als de slager in Edeveen met enkel Veluws wild.

Ellen Willems

Fazanthen, wilde zwijnen, konijnen en houdduiven hangen geregeld in de koelcel. Genoeg echt wild in Nederland, zegt slager Wouter van de Veen van de gelijknamige slagerij in Edeveen.

Maar er zijn maar weinig plekken, zogenaamde snijderijen, waar wild verwerkt mag worden. Slagers die varkens en runderen verwerken, kunnen diezelfde ruimte niet gebruiken voor het verwerken van wild, schrijven de regels voor. „Wild is echt een ander verhaal”, aldus Van de Veen. „Je moet het hele dier kunnen verwerken. Als we hier een wild zwijn krijgen, kan je daar niet enkel de rug van afsnijden. We willen het hele dier verwerken, dus dat betekent dat we ook wildgoulash, rillettes en worsten maken van wild. Daar moet je dus ook op ingericht zijn.”

Sinds kort krijgt deze slager wild aangeleverd afkomstig van de Veluwe. Hij neemt alleen rechtstreeks af van Veluwe jagers. Het gaat hierbij om groot wild (herten en zwijnen) en klein wild (hazen, eenden en fazanten). Wat er binnen is gebracht, is voor Van de Veen iedere keer weer een verrassing als hij de koelcel binnen stapt. „Varkens krijg ik in de slagerij op bestelling binnen. Maar bij wild ligt dat anders. Het jachtseizoen is bepalend voor wat er verkrijgbaar is. Maar vooral ook 'wat er voor het vizier komt'. Het komt voor dat ik vandaag moet zeggen dat ik geen hazen heb, terwijl morgenochtend de koelcel vol hangt.”

Niet weten of het voor de rind is, hoort bij wild. Net als de smak die wisselt per exemplaar. De smaak van een jonge haas of een oude verschildt nu eenmaal en ook eventuele stress tijdens de jacht heeft invloed.

In de supermarkt wordt ook wild verkocht. Nepwild, zo noemen poeliers dit vlees. De Lidl werd deze week door de Reclame Code Commissie op de vingers getikt en mag het wild in hun schappen niet meer omschrijven als 'vlees van dieren die in de natuur leven'. Reden? Het 'wild' leeft niet in de vrije natuur. Eenden, konijnen, lam en struisvogel zijn meestal dieren die zijn geslacht na



FOTO HERMAN STOVER

een leven in gevangenschap. Herten komen uit hertenfarms met grote hoeveelheden eten, zo leert een rondje navragen bij poeliers in de regio.

Mensen die niet van de typische wildsmaak houden, vinden dit herten-vlees juist smakelijker. Maar echt wild is het niet. Alleen bij ree en haas kan je ervan uitgaan dat het 'wild wild' is. Die dieren zijn namelijk niet te fokken in gevangenschap.

Waarom Van de Veen begint met de verkoop van wild? „Omdat de vraag sterk toeneemt.” Voorheen alleen met de feestdagen, nu het hele jaar rond willen mensen wild eten.

Hoeveel wild er precies gekocht en gegeten wordt, is niet exact na te gaan. Er zijn bijna 300 poeliers in ons land, maar daar horen de verkoopcijfers van supermarkten en restaurants ook nog bij. Geschat wordt dat in Nederland 11 miljoen kilo wild wordt gegeten, waarvan nog geen 5 procent afkomstig is uit ons land. De overige 95 procent is geïmporteerd of komt uit zogenaamde parken.

Wie zeker wil weten dat het wild



Het jachtseizoen is bepalend voor wat er verkrijgbaar is. Maar vooral ook 'wat er voor het vizier komt

echt wild vlees is, moet dus naar een gespecialiseerde poelier. Of naar een boerderijwinkel waar ze vlees met het label Hollands Wild verkopen.

Dirk-Jan Polak, tuinder en jager, is het label gestart uit onvrede over het importeren van wild naar Nederland. „We importeren bijvoorbeeld kangeroevlees uit Australië, terwijl jagers ganzen uit onze Hollandse polders moeten vernietigen. Dat is voedselverspilling, nog los van het hoge aantal foodmiles dat sommige geïmporteerde producten hebben.”

Polak doet enkel zaken met jagers die hij kent. Oppassen, zegt hij over vlees dat overal als wild op de markt wordt gebracht. „Het merendeel is kweekwild.” De eendenborsten die tegen de kerstdagen in supermarkten liggen, kunnen geen wilde eenden zijn, zegt Achterhoekse poelier Benne Wolters. Zo zwaar zijn die eenden niet in het wild, dat is kweekend.

Het wild dat Polak verkoopt, komt uit Nederland en is geschoten door jagers die hij kent. Hij levert aan 50 streekproducten- en boerderijwinkels. De vraag naar Hollands Wild is groeiende, merkt ook hij. „We besteden veel aandacht aan proeverijen van bijvoorbeeld ganzenvlees. Mensen zijn verbaasd over de smaak en er zijn zelfs vegetariërs die weer vlees zijn gaan eten omdat dit verhaal hen aanspreekt. Maar toch, om de Nederlander zo ver te krijgen dat ze kiezen voor gans in plaats van kip, is nog wel een weg te gaan.”



Rug is botermals, borstfilet kan taai zijn

Echt wild wild bevat amper vet en is soms taai. De rug van een haas is botermals maar de borstfilet van een gans kan wel goed taai zijn. Marinieren in wijn helpt tegen die taaiheid. Volgens Hollands Wild, de leverancier van ganzenvlees, is het belangrijk om het vlees vooral niet te lang te bakken.



Besterven maakt het geschoten vlees mals

Echt wild wordt na het schot door de jagers aan de achterpoten opgehangen in een koelcel. De jager heeft het geschoten dier voor en na het schot gecontroleerd op ziektes, dat doet een andere daarvoor gekwalificeerde jager opnieuw en geregeld komt de keurings-

dienst langs voor steekproeven. Het vlees moet enkele dagen besterven, zodat door bacteriegroei het vlees mals wordt. Daarna ontdoet de poelier het bestorven wild van de huid en ingewanden en verdeelt het vlees in porties.



▲ Hollands Wild probeert wilde ganzen (foto boven) te verkopen aan restaurants en via boerderijwinkels aan de consument. Geschoten ganzen worden vaak vernietigd. FOTO JAN WINTEN BEEK

@ Lekker gaat over streekproducten, koken en eten. Heb je een tip? Mail naar e.willems@gelderlander.nl.