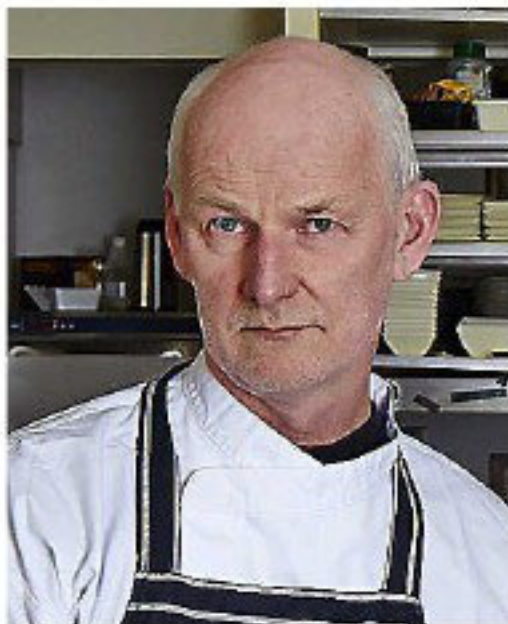


Kok zet aangereden dieren op menukaart

Van een onzer verslaggevers

COTHEN • Aangereden wild weggooien? Doodzonde! Dat is althans de mening van kok Arjan Smit van restaurant De Pronckheer in het Utrechtse Cothen. „Vaak schrikken onze gasten wel even als we vertellen dat het dier door een auto is aangereden.”

Smit krijgt de aangereden dieren van jagers die assistentie verlenen bij ongelukken. „Zeker een op de vier reetjes die ik hier aangeleverd krijg, zijn slachtoffer geworden van een verkeersongeluk. Als ik het vel van het ontzielde dier haal, kan ik pas beoordelen of de structuur nog goed is. Als een dier niet direct dood is door de klap kan het zijn dat het vlees niet meer bruik-



Kok Arjan Smit
...weggooien is zonde...

baar is. De stress zorgt dan voor een slechte structuur van het vlees.”

Al eerder haalde Smit de landelijke pers met zijn opvallende gerechten. Zo zet hij afgeschoten spreeuwen op de kaart, gebruikt hij ganzeneieren, bakt kauw-

tjes, kraaien, kreeftkroketten en zelfs muskusratten.

„De jagers leveren de producten bij mij aan en daar pas ik mijn gerechten dan op aan.” Aan tafel levert dat soms vreemde blikken op. „Het is ook een stukje bewustwording, maar als we hebben uitgelegd hoe het zit, is er vaak veel begrip.”

Reeën worden relatief vaak geleverd. „Het is een prachtig stuk vlees. Soms heeft het dier echter een flinke optater gehad, dat kun je dan niet meer gebruiken. Een ree wordt meestal óf aan de voor- óf aan de achterkant geraakt. Het deel dat intact is, gebruik ik. Voor elk aangereden dier maak ik een vergoeding over aan de stichting Valwild, waar de jagers bij zijn aangesloten.”