

Je zou er wild van worden

Milieuvriendelijker scharrelvlees bestaat er niet



Wild alleen in het najaar op de kaart? Welnee, we kunnen onze gasten het hele jaar door wild serveren. Half augustus is dat bijvoorbeeld wilde eend en wild konijn en vanaf 15 oktober is het jachtseizoen voor haas en duif weer geopend. Met het jagen op reebokken wordt gewacht tot 15 mei. Wie zich wil onderscheiden en een goed verhaal wil kunnen vertellen aan zijn gasten zet hoe dan ook een lekker stukje eerlijk wild op de menukaart.

Wild wordt niet gekweekt in een gecultiveerde omgeving. De natuur kan in principe gewoon haar eigen gang gaan en het wild is zo vrij als een vogel. In sommige gevallen wordt er wel gestuurd. Dieren leven dan in een specifiek gebied waarbinnen ze worden gehouden met behulp van wildroosters. Het is de wet die bepaalt wanneer er op welke soorten dieren gejaagd mogen worden. Deze regelgeving is nodig om de populatie wilde dieren te beschermen. Aan de andere kant zorgt de jacht er voor dat overpopulatie wordt tegengegaan. Uit onderzoek blijkt dat een meerderheid van Nederlanders voorstander is van duurzame benutting van wild uit het landschap.

Wilde eend mag in augustus op de kaart

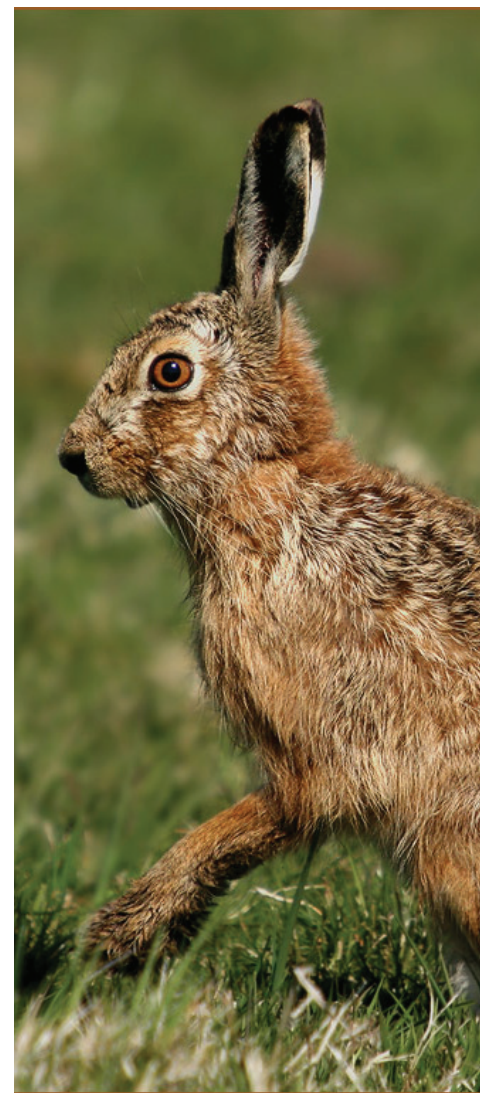
Onze bekendste watervogel, de wilde eend wordt geoogst in de periode van 15 augustus tot 31 januari. Het zijn in ons land de enige watervogels die onder de geregleerde jacht vallen. De broedperiode is namelijk van februari tot augustus en dan laten we de eenden met rust. Zelf voeden ze zich met waterinsecten, slakken, wormen, grassen en waterplanten. Het vlees

van de wilde eend bevat weinig vet, is door de vele bewegingen goed doorbloed en aromatisch van smaak. Heel anders dan de smaak van de tamme eend. Van de wilde eend worden eigenlijk alleen de bouten en de filets gegeten. Jonge wilde eenden kunnen geroosterd, gestoofd of gebraden worden. Oudere eenden zijn droog en meer geschikt voor soepen en ragouts. Een hele wilde eend bereiden is eenvoudig. Braad de hele eend aan in een pan en laat deze vervolgens rustig driekwartier in een oven op 150 graden gaar worden. Wat schenken we erbij? Bij gerechten met eendenborstfilet doen rode wijnen van Cabernet Sauvignon of Merlot druiven het uitstekend.

Braakhekke lanceert 'Wild op de kaart'

Op donderdag 7 juli jl. onthulde Joop Braakhekke de wild-app 'Wild op de Kaart'. Wild op de kaart maakt onderdeel uit van de website van de Koninklijke Nederlandse Jagersvereniging en toont de Nederlander de punten waar wild gegeten en/of gekocht kan worden. Op de kaart staan restaurants, winkels en jagers van wie in het seizoen wild rechtstreeks te betrekken is. In totaal zijn dat 250 aanbieders: 134 restaurants, 82 winkels en 34 jagers.

De Jagersvereniging faciliteert Wild op de kaart. Zij ziet een toenemende vraag van mensen die willen weten waar zij wild kunnen eten en/of kopen. Regelmatig krijgt zij de vraag of er jagers zijn van wie er rechtstreeks wild, zoals een gans kan worden afgenomen. Vooral de mogelijkheid om wild uit eigen streek af te nemen, spreekt mensen bijzonder aan. Winkels, restaurants en jagers – leden van de Jagersvereniging – kunnen zichzelf aanmelden voor de kaart. De Nederlander kan zoeken op regio, wildsoort en aangeven of hij zoekt naar jagers, winkels of restaurants. Wild van Nederlandse bodem is jaarrond beschikbaar. In het voorjaar en de zomer is er ree, gans, wild zwijn en hert. In het najaar en de winter is er ook wild van de kleinere wildsoorten zoals konijn, houtduif en wilde eend. Onderzoeksbureau Natuur & Milieu toonde in een onderzoek in december 2014



wet staat het doden van beschermde dieren toe als deze overlast veroorzaken of als dat nodig is voor het beheer van de wildstand. Een ontheffing of vrijstelling op grond van de Flora- en faunawet is dan noodzakelijk.

Jachtseizoen

In ons land wordt het hele jaar door wild geschoten en is wild dus ook het hele jaar verkrijgbaar. Per regio en seizoen zijn er verschillen. Op wilde eend en konijn mag worden gejaagd van 15 augustus tot en met 31 december. Op haas en fazantenhen van 15 oktober tot en met 31 december. Op fazantenhaan, houtduif en konijn van 15 oktober tot en met 31 januari. Jagen is in deze perioden toegestaan tussen zonsopgang en zonsondergang. Voor de wilde eend is jagen in die periode toegestaan van een half uur voor zonsopgang tot een half uur na zonsondergang. De jacht op patrijs is helemaal niet toegestaan. Jagers worden verder ook ingeschakeld voor het beheer van grote hoefdieren, zoals reeën, edelherten, damherten en wilde zwijnen. Deze dieren kennen in Nederland geen natuurlijke vijanden. Jagers helpen ook bij de bestrijding van (dreigende) land- en bosbouwsschade: landbouwgewassen en jonge bosaanplant vormen voor veel dieren een aantrekkelijke voedselbron. Zij eten deze gewassen op, bevullen of vertrappen ze, of wroeten akkers om. Jagers schieten dan te hulp.

aan dat wild van Nederlandse bodem het meest dier- en milieuvriendelijke vlees is dat er in Nederland verkrijgbaar is.

Niet zomaar op jacht

Niet iedereen mag zomaar op jacht. Om te mogen jagen moet iemand minstens 18 jaar zijn en in het bezit zijn van een jachttakte. Ook mag er op bepaalde dieren uitsluitend in een specifieke periode worden gejaagd. Bovendien is het verboden het wild onnodig te laten lijden. De regels voor de jacht staan in de Flora- en faunawet. Om te mogen jagen met een geweer heeft de jager een geldige jachttakte (jachtvergunning) nodig. Verder zijn een wapenkluis, een wapenvergunning en een jachtdiploma verplicht. Een kooikersakte heeft een jager nodig voor de jacht met een eendenkooi. Het kooikersexamen moet zijn gehaald of de jager moet daarvan vrijgesteld zijn. De

