

Voor veel Nederlanders horen eenden, ganzen en ook kalkoenen bij de feestdagen. Voor op tafel natuurlijk. We bezochten vier poeliers en wildhandelaren, stuk voor stuk toppers in hun tegenwoordig zeldzame vak.

tekst ELSELOTTE SMINK foto's MARTIN DIJKSTRA

LEKKERE DIEREN

BOERS EN BOERS

MEIJEL

De kalkoenen van onlinewinkel Boers en Boers uit het Brabantse Meijel zijn opgegroeid in de boomgaarden van de Engelse familie Copas. De prijswinnende kalkoenen worden daar bewaakt door alpaca's. Stichting Wakker Dier gaf de broers een compliment omdat de kalkoenen er zo vrij – en zo lang – mogen rondlopen.

Jan (52, links) en René Boers (47) ondernemers

Aha, echte kerstkalkoenen. Jan Boers: 'Mijn broer en ik halen onze kalkoenen uit Engeland.' **Hoe komen jullie daarbij?** 'Ik heb jarenlang in Engeland gewoond, waar traditioneel en uitbundig Kerst wordt gevierd. Echt een Charles Dickens-sfeertje heerst daar. In Nederland zijn er eigenlijk geen echte kersttradities, behalve gourmetsen misschien. Het is onze missie daar een mooi alternatief voor te bieden.'

En dus halen jullie kalkoenen naar Nederland? 'Precies. Na lang zoeken vonden we een aantal jaar geleden de geweldige kalkoenen van de familie Copas uit Cookham. Die worden, na maandenlang scharrelen op de boerderij, ter plaatse geslacht en ontbeend. We laten ze daar ook vullen, een idee van onze chefkok Bert van Rijt. Dan gaan ze naar Nederland en worden ze gekoeld verstuurd en thuisbezorgd door eigen bezorgers in witte koksbuizen met het bedrijfslogo. De bezorging was in het begin wel lastig. Het is natuurlijk geen boek dat door de brievenbus kan.'

Wie kopen er een online-kerstkalkoen?

'Eigenlijk iedereen wel, ook BN'ers en veel Belgen. We krijgen elk jaar na de feestdagen dankbrieven van klanten, dat geeft ons een warm gevoel. We leveren niet alleen een kalkoen, maar ook de kerstsfeer. En voor mensen die niet van kalkoen houden, hebben we ook varkensham van de hofleverancier van het Britse koningshuis. En kip, zalm, kazen, pudding, allemaal van het Engelse platteland.'





36

omfietsvlees

**'DIT IS HET
MOOISTE
VLEES DAT
ER IS'**





SLAGER TER WEELE OENE

Slager en wildhandel Ter Weele is een van de weinige poeliers die zelf het wild mogen slachten. Restaurants als Parkheuvel, de Librije en Podium onder de Dom hebben vlees van Ter Weele op de kaart staan.

Herman ter Weele (42), eigenaar, jager en slachter

Wat zien we op de foto? 'Van alles. Naast gevogelte zoals mooie kippen, eenden, ganzen, patrijzen en fazanten verkopen we ook zelfgeslachte biefstukken en wild. De eenden en ganzen komen uit ons jachtveld.'

Jachtveld? Leg uit. 'Hier in de omgeving hebben we 1.100 hectare grond. Daarop mogen we jagen. Het afgeschoten wild wordt hier schoongemaakt en gekeurd en twee weken later ligt het in de winkel. Omdat we het zelf jagen, kennen we het verhaal erachter.'

Werkt u hier al lang? 'Vanaf mijn 17de help ik mee. In 2004 heb ik de zaak overgenomen van mijn ouders. Mijn ouweheer zei: 'Weet waar je aan begint, jongen. Een eigen zaak is net ballet-dansen: je moet altijd op je tenen lopen.' Maar ik zou niet anders willen.'

Je krijgt visite, wat schotel je ze voor? 'Gewoon een lekker stukje vlees. Ik ben geen gigantische kok. Peper, zout, iets olijfolie: dan proef je het beest. Dit is het mooiste vlees dat er is. Er is nooit een dokter met een spuit bij geweest, zeg ik altijd maar.'

Wie krijgen jullie in de winkel? 'We hebben klanten uit België, maar ook topchefs en bekende Nederlanders die hier hun wild en gevogelte oppikken. In december staan er soms files met auto's van mensen die hier vlees komen halen.'

POELIER RUIG OOSTZAAN

De producten van het familiebedrijf Ruig liggen onder meer bij groothandel Sligro. Onlangs kregen ze het predicaat 'koninklijk' toegekend: een onderscheiding voor het bedrijf waar wekelijks 70 duizend kilo wild en gevogelte wordt bereid.

Wil Broeren (51), winkelmanager

Wat maakt het wild van Ruig bijzonder? 'Het is onze specialiteit dat we zo'n breed assortiment hebben. Als klanten hier voor het eerst komen, weten ze niet waar ze moeten kijken, zoveel ligt er. Ik raad voor beginnende wildeters vaak hert aan, dat is mooi instapwild met een licht kruidige smaak. Maar kip verkopen we het meest. Kip eten is stoer eten, zeg ik altijd. Het zit vol eiwitten. In december verkopen we veel wild en natuurlijk kalkoenen.'

Zijn er mensen die omfietsen voor jullie?

'Iedereen. Mensen maken er vaak een tour van, omdat de omgeving hier zo mooi is. In de zomer nemen ze dan een koeltas mee. Zanger Wolter Kroes komt hier bijvoorbeeld geregeld een gegrild kippetje halen. Daar kijk ik niet van op, hoor. We zijn allemaal hetzelfde. In mei kregen we de commissaris van de Koning op bezoek omdat we het predicaat 'koninklijk' toegekend kregen. Een prachtige waardering voor een bedrijf dat meer dan 125 jaar bestaat.'

Wat eet u op uw verjaardag? 'Omdat ik in de zomer jarig ben, wordt het vaak barbecueën met producten uit de winkel.'



'DE FAZANT HEEFT LIEFDE EN AANDACHT NODIG'

WILDHANDEL TREUREN ROTTERDAM

Het wild van poelier, traiteur en wildhandel Treuren, een familieonderneming, komt onder meer terecht bij sterrenrestaurants.

Rob Treuren (54), eigenaar

Het bedrijf bestaat al lang. 'Ja, al meer dan honderd jaar. De zaak zit al enkele generaties in de familie. Mijn kinderen mogen straks ook gerust iets anders gaan doen, het is arbeidsintensief werk, daar moet je wel lol in hebben.'

Wat zijn jullie topvogels? 'Dat zijn onze Franse kippen. Ze komen uit een prachtig bosrijk gebied aan de Atlantische Oceaan. Daar scharrelen ze vrij rond. Een beter leven kunnen ze zich niet wensen.'

Kun je dat proeven? 'Omdat de kippen zo veel bewegen, zijn hun spieren goed ontwikkeld. Daardoor heeft het vlees meer *bite*. Zoals het hoort.'

Welke kruiden gebruik je bij wild? 'Vooraf niet te veel. Je moet kijken met wat voor vlees je te maken hebt. Reebouten hebben bijvoorbeeld alleen een snufje zout en peper nodig. Takje kruiden erbij en dan ben je er wel. Lekker het wild het wild laten.'

Zijn er ook moeilijke beesten? 'De fazant. Die loopt meer dan dat-ie vliegt en heeft daarom andere spieren. Je moet niet op maandagavond denken dat je nog effe een fazant kunt bereiden voordat je naar de klaverjasclub gaat. Je moet er bij blijven, af en toe even in de pan kijken. De fazant heeft liefde en aandacht nodig.'

Welke klanten fietsen er om voor jullie winkel? 'Herman den Blijker is een vaste klant, zowel privé als voor zijn restaurant. En met Thanksgiving, in oktober, krijgen we van heinde en verre Amerikanen over de vloer die enorme kalkoenen komen halen. Staat leuk op tafel, zo'n grote vogel.'



NOG MEER PUIKE POELIERS

Er zijn steeds minder poeliers in Nederland: pakweg driehonderd, terwijl er in de jaren tachtig alleen al in Amsterdam negentig poeliersbedrijven zaten. De winkels die er nog zijn, doen stuk voor stuk hun best voor hun klanten. Hier nog enkele adressen die de omweg waard zijn.

Pieter van Meel, Amsterdam

■ Het wild en gevogelte van Van Meel wordt geroemd door chefs van sterrenrestaurants, verkapt directeur Thomas van Meel graag. Hij verkoopt wild en gevogelte 'dat je niet zo snel in de supermarkt vindt.' Het komt onder meer uit gebieden zoals Kroondomein Het Loo. Maar ze hebben ook de Bresse-kip uit Frankrijk, 'een malse kip met mooi wit vlees'. Het vlees ligt ook bij andere poeliers, zoals Ammerlaan in Den Haag. Bijna het hele assortiment is ook te koop bij Boerderij Lindenhoff.

lindenhoff.nl/farmers/pieter-van-meel

Chris Kip, Amsterdam

■ Chris Verhoef (67) staat al meer dan vijftig jaar samen met zijn vrouw Marijke Broekmeyer op de Amsterdamse Albert Cuypmarkt ('De stal met de rood-witte zeilen schuin tegenover de pinautomaat van de ING'). Verhoef verkoopt van kip en patrijzen tot kerstkalkoenen en wild. Verhoef: 'We krijgen veel toeristen aan de kraam, onder meer uit Singapore, Jakarta, Amerika en Noorwegen. Vaak krijgen we later mailtjes dat ze het zo lekker vonden. Dat maakt het vroege opstaan en het harde werken goed.' chriskip.nl

Poelier Jonker, Amsterdam

■ In de Amsterdamse Maasstraat is sinds 1974 Poelier Jonker gevestigd. Eigenaar Thea van Vuure: 'Wij versnijden en bereiden alles zelf. Het wild in de winkel komt uit Nederlandse jachtgebieden. Daar komen veel liefhebbers op af.' Jonker verkoopt ook via: wildkopen.com

Poelier Kapteijns, Diessen

■ In Diessen, bij Tilburg, hebben René van Gerwen en zijn vrouw Ferry Kapteijns een poelierszaak. De kippen in de vitrine scharrelden eerst rond in de schuur achter de winkel en worden in een eigen slachterij geslacht. Het wild kopen ze bij jagers uit de buurt. poelierkapteijns.nl

Poelier Hazenbroek, Heinenoord

■ In Heinenoord, Zuid-Holland, zit deze poelier die al sinds 1895 bestaat. Anno 2017 wordt het bedrijf gerund door Mery Hazenbroek. Het slachten, snijden en panklaar maken gebeurt in eigen slachterij. Hazenbroek is bekend om de Franse specialiteiten als eendenborst en kapeen, malse haan. poeliersbedrijf hazenbroek.nl

Het Scharrelhofke, Delfzijl

■ Deze poelier met vestigingen in Delfzijl en Appingedam staat bekend om de worsten van kip en kalkoen die ze zelf maken. Geert Bijma is eigenaar van de vestiging in Delfzijl: 'Naast onze worst doet de kippeling het goed: kibelung van kippenbout. We verkopen het al ruim tien jaar.' hetscharrelhofke.nl

Poelier Wagenaar, Amstelveen

■ Deze poelier uit Amstelveen heeft veel scharrel- en biologisch gevogelte zoals polderhoen en kippen uit Frankrijk en Nederland. Wagenaar is ook traiteur. wagenaarpoelier.nl

Brama poelier, Wassenaar

■ 'Brama is meer dan een kippenwinkel', zegt eigenaar Marjan van Valderen van deze Wasse-naarse poelier. 'We krijgen alle dieren in de huid en in de veren binnen. Dat verwerken we tot producten zoals fazantenboutjes en biefstukken. De grijspootpatrijs uit België is een aanrader, net zoals de hazen uit ons jachtgebied in Duitsland. Soms gaan klanten 'vreemd' en kopen bij een supermarkt. Dan weten ze daarna weer waarom ze normaal hier komen. Je betaalt er goed voor, maar dan krijg je het eerlijkste scharrelvlees dat er is.' brama-poelier.nl

Poelier Wolters, Harreveld

■ De broers Rob, Jos en Erik Wolters uit Harreveld in de Achterhoek staan ook op markten in de omgeving. Jos: 'Wij staan bekend om het Achterhoekse wild van jagers uit de buurt. In de winkel wordt de Tante Door-kip goed verkocht. Dat is een kip die geen antibiotica toegediend krijgt en langzaam groeit.'

wolterspoelier.nl

Poelier van Leeuwen, Utrecht

■ Op de Amsterdamsestraatweg en Biltstraat in Utrecht zijn vestigingen te vinden van poelier Van Leeuwen. Daar ligt onder meer biologische kip, fazantenbout en parelhoenfilet.

vanleeuwenpoelier.nl

Gebroeders Ammerlaan, Den Haag

■ Een poelier in het Haagse Statenkwartier. Eigenaar Peter Gleijm: 'Onze winkel zit tussen de internationale bedrijven. De expats die daar werken zijn dol op de biologische kip en de Franse producten. Maar er zijn ook zat klanten die, zelfs nadat ze naar de andere kant van het land zijn verhuisd, voor de kip en het wild naar onze zaak toekomen. Zelf ben ik dol op onze eigengemaakte hazenpeper, een soort goulash van wild.' poelierammerlaan.nl

WILD & GEVOGELTE VIA INTERNET

GA VOOR GANS

Op de website, een initiatief van de provincies om de groeiende populatie van wilde ganzen terug te brengen, is het mogelijk om hele ganzen en pakketten met ganzenvlees bestellen. gavoorgans.nl

GEBROEDERS DE WOLF

De jagende vrienden Martijn van de Reep en Tom Zinger begonnen in 2014 met hun handel. De ganzen die ze hebben geschoten, laten ze door een poelier verwerken. Alle delen van de gans worden gebruikt. Het vlees verkopen ze zelf, de veren gaan naar de dekbeddenindustrie en de karkassen vinden hun eindbestemming in de dierentuin. gebroedersdewolf.nl

JAGER IN DE BUURT

Wie een vogel rechtstreeks van de jager wil, kan in de omgeving zoeken via de website van de jagersvereniging.nl. Je kunt daar je wensen doorgeven aan de jagers. Op de website hebben zij al duidelijk gemaakt waarin ze zich in specialiseren. Het wild wordt thuisbezorgd.

WAT TE DOEN MET EEN KALKOEN?

Wild en gevogelte bereiden is niet altijd makkelijk, dus een website met instructies is welkom. Op wildplaza.com staan recepten en tips voor het bereiden van fazant, kalkoen en haas. De website is een initiatief van Nederlandse poeliers, de recepten zijn getest door chefs. ←