



'Wild hoeft geen
uren op te staan'



Vlees met karakter

Tekst Bianca Roemaat | Beeld Marcel van Hoorn

Een *wild* verhaal

Eend, ree en hert. In het najaar zetten veel chefs gerechten met deze wildsoorten op de kaart. Maar wat is wild en hoe komt het op ons bord terecht? SVH Meesterkok Martin Bruggeman van Hof van Herstal in het Limburgse Echt weet veel over wild. "Het is vlees met een natuurlijke smaak."

KLASSIEKE DUO'S
Bij een mooi stuk vlees hoort een goede saus. Dit zijn klassieke duo's: eend met sinaasappelsaus en veenbessen bij ree. Beide vruchten zorgen voor een frisse toon als tegenhanger voor de karakteristieke wildsmaak. Voor haas is donkere chocolade een klassieke begeleider. Deze voegt een bittertje toe aan het smaakpalet.

Als het weer in Nederland herfstig wordt, willen we weer aan het wild. Maar eigenlijk kun je het hele jaar door wild eten. Het komt uit alle hoeken van de wereld. Zoals Nieuw-Zeelands hert en Canadese muskusos. Het vlees wordt niet alleen door jagers aangeleverd die uit oogpunt van natuurbeheer op herten mogen schieten. Er zijn ook afgebakende gebieden waar wild wordt gehouden en bejaagd. Dat brengt ons bij de hamvraag: wat is wild? We gaan te rade bij Martin Bruggeman. Deze SVH Meesterkok runt sinds 1992 restaurant Hof van Herstal in Echt waar hij ambachtelijk werkt met verse seizoensproducten zoals wild. Hij staat bekend als wildspecialist. Wat is zijn definitie van wild? "Dieren die niet in een raster, een omheind gebied, hebben geleefd." In zijn restaurant werkt de SVH Meesterkok daarom met wild van jagers uit de Limburgse regio, zoals duif, konijn, eend, ree en wild zwijn. Hazen en fazanten komen uit het Duitse grensgebied.

Veilig

Hoe werkt dat in de praktijk? Het romantische beeld van een jager, die gekleed in het groen met een jachtgeweer op zijn rug zijn pas geschoten wild in zijn hand aan de keukendeur klopt, bestaat nauwelijks meer. De meeste koks kopen hun vlees geportioneerd bij de grossier of wildspecialist. Slechts een kleine groep koks zoals Bruggeman, betreft het wild rechtstreeks van jagers en snijdt het vlees zelf uit. "Daar heb je een speciale keukenruimte voor nodig die je na het uitsnijden helemaal moet reinigen. Er gelden strikte regels van de Voedsel- en Warenautoriteit." Het wild dat we in Nederland op ons bord krijgen, moet veilig zijn. Jagers mogen daarom niet zomaar wild aanbieden bij de koks. Bij elk geschoten dier zit een papier. Daarop staat wanneer, waar en door welke jager het wild is geschoten. Bruggeman: "Wild zwijn komt hier pas de keuken binnen nadat het goedgekeurd en gecontroleerd is. Ze nemen er na de jacht bloedmonsters van om te onderzoeken of ze niet ziek zijn." In Nederland mag je niet zomaar jagen. Dat is gereguleerd in de Jachtwet. "Je moet eerst je jachtdiploma halen en je inkopen bij een jachtcombinatie. Die heeft toestemming om in een bepaald gebied te jagen."

'Jagen is beleving. Het brengt de mens en de natuur samen'



Goed wildbeheer

Bruggeman jaagt zelf niet maar is weleens mee geweest met gediplomeerde jagers. "Het is jammer dat veel mensen negatief denken over de jacht. Jagers zijn nodig om een goed wildbeheer te voeren. Als er te veel wilde zwijnen zijn, dan richten ze schade aan op de akkers van de boeren. Als er te weinig eten is voor dieren in een bepaald gebied, verhongeren ze. Jagers kunnen door het schieten van bijvoorbeeld oude, mannelijke patrijzen ervoor zorgen dat de jonge mannetjes de kans krijgen om zich voort te planten en nieuwe populaties te stichten."

De chef praat vol liefde over de natuur. "Dat heb ik van mijn vader meegekregen. Als we vroeger wandelden, wees hij mij op vogels zoals de groenling." Met zijn vader ging hij mee op jacht. "Jagen is beleving. Het brengt de mens en de natuur samen. Jagers schieten niet zomaar. Ze gaan eerst een aantal keren kijken. Ze tellen hoeveel dieren er zijn. Pas na overleg wordt bepaald hoeveel en wat ze mogen afschieten." Als groot wild zoals hert, wild zwijn en ree geschoten is, wordt het ter plekke door de jager ontweid (van de ingewanden ontdaan). Daarna neemt hij het dier mee. Omdat het vlees eerst besterven moet, hangt het in een gekoelde ruimte waar voldoende ventilatie is. Zo is de koeling optimaal.

Mals

Waarom moet wild besterven? "Dat geldt voor al het vlees. Het bindweefsel moet de tijd krijgen om afgebroken te worden. De structuur van het vlees verandert daardoor. Het wordt mals."

Hoe lang wild moet besterven, hangt af van de soort. Wild zwijn kan wel vijf tot acht dagen blijven hangen, ree zo'n drie dagen, maar kleinere soorten als eend verwerkt de chef van het Limburgse restaurant na een dag. "Anders komt de voedselveiligheid en kwaliteit in gevaar." Het uitsnijden van de dieren is een vak apart. Veel chefs krijgen die technieken niet meer voorgeschoteld. De leerlingen van Bruggeman wel. "Als ik aan een ree denk, zie ik het hele dier voor me en weet ik welke delen er zijn. Wanneer je mij een eendenborst van 80 gram geeft, weet ik meteen dat het een vrouwelijk dier is." Met veel enthousiasme vertelt de chef over zijn voorliefde voor wild. "Het is een andere smaak. Het moet beslist niet sterk ruiken, dat is een misvatting. Wild heeft een natuurlijke smaak. Het is vlees met karakter."

Zijn gasten weten dat inmiddels: "98 procent van de mensen die hier komen en zeggen geen wild te lusten, kan ik overtuigen." Op de kaart staat bijvoorbeeld paté van hert met vijgencompote, wild zwijn uit de regio (filet, beenham en spare rib) en duivenborst uit de Montfortse bossen. "Ik verwerk alles. Van incurante delen maak ik gehakt en patés en de botten gebruik ik om bouillons te trekken." De laatste jaren is de wildsmaakvoorkeur van zijn gasten lichter geworden. "Zo gebruik ik geen bloed meer om de sauzen te binden. Dat is te zwaar. Daarvoor in de plaats kies ik voor kalfjus." Bij de bereiding van het vlees, kiest de SVH Meesterkok vooral voor rosé garen. "Wild hoeft geen uren op te staan. Het heeft van zichzelf een mooie, pure smaak. Je hoeft er weinig meer aan toe te voegen. Laat het in zijn natuurlijke waarde."

Let's go wild!

Wil je in jouw keuken aan de slag met wild? SVH Meesterkok Martin Bruggeman geeft tips:

- Koop het vlees geportioneerd in bij een wildspecialist.
- Wild vlees mag niet stinken. Check of het 'fris' ruikt.
- Volg een kookworkshop als je zelf wild wilt uitsnijden.
- Bereid het vlees rosé. Wikkel het na het aanbakken in aluminiumfolie. Laat rusten op een warme plaats. Gaar even na in de oven op 50°C.
- Serveer zo puur mogelijk. Gebruik niet te veel specerijen.

.....
 Voor meer informatie: hofvanherstal.nl



De trend van het lichter eten, geldt ook voor wild en haar sauzen. Deze mogen wat frisser zijn. SVH Meesterkok Martin Bruggeman adviseert daarom het vlees rosé te garen en bij eend een fruitige saus van frambozen te serveren. Dit is zijn recept.

FRIS EN FRUITIGE EEND

4 personen

INGREDIËNTEN

- 10 cl olijfolie
- 15 g boter
- 500 g eendenborst (gefileerd uit twee eenden)
- saus
- 15 g prei
- 15 g wortel
- 5 g selderij
- 0,5 sjalot
- 0,5 laurierblad
- 2 dl witte wijn
- 100 cl kalfjus
- 30 cl frambozenmarmelade of puree
- 10 g boter

ZO DOE JE DAT:

- 1 Doe de olijfolie in de pan. Verhit deze. Voeg boter toe.
- 2 Kruid de eendenborst naar smaak met peper en zout. Leg in de pan en braad deze mooi bruin aan beide zijden. Haal het vlees uit de pan. Bewaar op een warme plek.
- 3 Doe de prei, wortel, sjalot, selderij, laurier in het braadvocht in de pan. Braad licht aan zodat de smaak van de kruiden goed vrijkomt.
- 4 Blus af met witte wijn.
- 5 Voeg de kalfsjus toe. Kook in tot de gewenste dikte.
- 6 Neem de pan van het vuur. Giet het geheel door een fijne zeef en vang het vocht op. Druk de groenten stevig aan zodat al het vocht eruit loopt.
- 7 Doe dit opgevangen vocht in een pan. Voeg de frambozenpuree toe. Breng aan de kook.
- 8 Voeg boter toe om de frambozensaus te binden. Voeg eventueel wat peper naar smaak toe.
- 9 Serveer de eend met de saus samen met de gestoofde paddestoelen en een mousseline van knolselderij. Garneer met frambozen.



* **Variatietip:**
vervang de frambozen
door bosbessen.