



Herman Ter Weele in zijn element

In 1970 nam Gerrit ter Weele de slagerij over van de familie Hup. In die tijd was 'zelf slachten' door slagers de normaalste zaak van de wereld. Dat hoorde bij het slagersvak. Tegenwoordig behoort de zelfslachtende slager tot de uitstervende soort. Zo niet Ter Weele!

In 2004 heeft Herman (1975) de zaak van zijn vader overgenomen; de ingezette koers werd door Herman met verve opgepakt en verder uitgebouwd. Zelf slachten, maar nu met wild erbij. Met officiële toestemming uit Brussel. Daar ging een flinke investering aan vooraf. De slachterij werd uitgebreid en de slagerij volledig gemoderniseerd. Zelfslachtend betekent bij Ter Weele: alles zelf doen. Herman wil totale controle over zijn producten. Vanaf de keuze van het dier bij de boer tot het voor consumptie gereedmaken. Op verzoek van Ter Weele worden de varkens zelfs met maïs bijgevoerd.

Herman had als jongen al een toekomstbeeld van zichzelf: slager, jager en brandweerman worden. Slager worden ging als vanzelf; door in de slagerij te werken. Brandweerman werd hij bij het vrijwillig brandweerkorps Oene. De brandweercursus ging zelfs vóór de jachtopleiding. Pas in 2009 haalt Herman zijn jachtakte. Hij mag dan al wel drie jaar wild slachten met een officiële EG-erkenning.

Wat is de reden dat je nog maar kort je jachtakte hebt, terwijl je vader al 50 aktes heeft en je al jarenlang dagelijks wild door je handen laat gaan?

Tijdgebrek. We hebben flink geïnvesteerd in het verkrijgen van de EG-er-

kenning voor het slachten van wild. Dat betreft een ingrijpende verbouwing en het volgens de richtlijnen inrichten van ons bedrijf. Na het verkrijgen van de EG-erkenning nam het verwerken van wild een grote vlucht. We verwerken inmiddels wild van Staatsbosbeheer, het Gelders Landschap, de Hoge Veluwe en talloze jagers. De Hoge Veluwe was trouwens de aanleiding voor de aanvraag van de wilderkenning. Vanwege wildhygiëne en de mogelijkheid om als Gekwalificeerd Persoon Trichinenmonsters te mogen nemen ben ik mijn jachtakte gaan halen. Ik had het 10 jaar eerder moeten doen!

Je krijgt inmiddels veel wild binnen. Wat voor eisen stel je aan dat wild?

Aan het wild zelf stel ik niet zoveel eisen. Eerder aan het hele proces dat er aan vooraf gaat. Van het schot tot bij ons in de koeling. Het begint al in het veld, bij het aanspreken. Het gewicht van het dier zegt heel weinig over de kwaliteit van het vlees. Dat kan een jager in het veld niet beoordelen; voor de jager een zorg minder. Waar de jager wel invloed op heeft, is waar hij het dier raakt. Vanuit het oogpunt van de slager is het ideale trefpunt: net achter het schouderblad, het liefst voor het middenrif en goed in

het midden (de longen). Daardoor blijft er zoveel mogelijk wildbraad over. Waarschijnlijk. Want je hebt niet in de hand of je bijvoorbeeld een rib raakt en wat de kogel daarna doet. Een weidwond is trouwens officieel altijd het dier afkeuren. In dat geval kan de jager hem zelf houden. Wij mogen hem in geen geval verwerken.

Maakt het nog uit met wat voor kaliber je schiet?

Ik zou het niet weten. Soms richt een klein kaliber een enorme ravage aan, met hematomen tot in de achterlopers. Ter-

wijl in een ander geval een groot kaliber een zeer schoon schot oplevert. Ik denk dat het een combinatie is van het type en merk kogels, het kaliber, het geweer, waar je het dier raakt en misschien wel het belangrijkste, de jager zelf.

Goed, het dier is gestrekt, en dan?

In de regel ben ik er voorstander van om zo snel mogelijk te ontweiden. In de winter kan dat best na 1 à 2 uur, maar in de zomer moet het zo spoedig mogelijk gebeuren. Het makkelijkst ontweid je een dier wanneer het aan de achterlopers hangt. Daarnaast ben ik een voorstander van 'ringen'. Ringen is het rondom losnijden van de dikke darm bij de anus. Dat doe je met een scherp puntig mes. Eenmaal losgesneden kun je de darm een stuk uit het dier trekken en dichtbinden met een touwtje, maar dat hoeft niet. Het gaat erom dat het darmpakket later in zijn geheel makkelijk loskomt uit de buik. Door te ringen hoeft het slot niet gebroken te worden en blijven de achterbouten goed beschermd tegen vuil. Door het dier aan de achterlopers op te hangen, valt het ontweidseel via de kop omlaag. Besmetting van de achterbouten door bijvoorbeeld pensinhoud of urine wordt op deze manier sterk verkleind. Als aanvulling: ringen kan ook als het dier nog op de grond ligt. Om het darmpakket, hart, longen en lever snel te kunnen verwijderen, is het handig wanneer het dier nog ligt. Vervolgens de slokdarm bij het strottenhoofd (keelstuk) doorsnijden en de luchtpijp en de slokdarm tot in de borstkas vrij snijden. Heb je de slokdarm los en is het dier geringd, dan trek je alles er zo uit. De achterbouten zijn mooi beschermd en de borstkas is nog heel.

En dan? In de winter is het toch niet zo'n punt om bijvoorbeeld een ontweid ree even onder de hoogzit te hangen?

Dat klopt. Waar het om gaat is, dat het vlees zo snel mogelijk op de vereiste 7 graden komt. Ik ga trouwens bij voorkeur voor 2-3 graden. Bacteriën zijn dan nog minder actief en het vlees is nog steeds goed te verwerken. Wat voor mij niet hoeft, is het insnijden van de oksels om het dier sneller af te laten koelen. De kans dat je de beschermde vliezen



"Schouderhoogte circa 165 cm, beweegt zich soepel en is alert op zijn omgeving, lijkt daardoor ietwat onrustig, heeft in aanleg enorm veel energie, kan niet stilzitten, is de onbetwiste leider van het roedel, heeft voor alles aandacht en is zeer sociaal"

**MAAK KENNIS MET
DIT AMBACHTELIJKE
BEDRIJF**

Tekst: Reinier Broeks
Foto's: Reinier Broeks en WMH

Het is een lust voor het oog om vakkensens aan het werk te zien.

van het vlees doorsnijdt is best groot en totaal niet wenselijk omdat bacteriën en vuil dan weer vrij toegang hebben. Eenmaal in de koeling laten we het vlees 5-7 dagen hangen. Het vlees krijgt meer smaak en is mals.

Het verwerken van honderden stuks wild is een flinke klus. Waarin verschilt het met het verwerken van gewoon vlees?

Hoofdzakelijk de administratie. Wild moet aan nogal wat registraties voldoen. Het begint al bij de jager. Die vult een eerste verklaring in over de toestand van het dier voor en na het schot. De Gekwalificeerde Persoon (GP) vult vervolgens een GP-verklaring in over het ontweidse. De GP neemt ook Trichinenmonsters. Daarna moet er een loodje aan het dier bevestigd worden en moet het worden aangemeld in het Fauna Registratie Systeem (FRS). Dan gaat het dier de koeling in met de daarbij behorende papieren. Omdat veel dieren 's avonds of 's nachts geschoten worden, hebben we een sleutelkastje met code, zodat de jagers het wild zelf bij ons in de koeling kunnen hangen. Daarnaast kunnen de jagers in het FRS het wild zelf al bij ons aanmelden; ze kunnen een poelier naar keuze aankruisen. In het vakje 'Opmerking' kan worden aangegeven of het voor eigen consumptie is of voor de verkoop.

Julie hebben zelf een soort huidaftrekmaschine gebouwd?

Om het verwerken van het wild wat efficiënter te maken, hebben we het schapenbankje omgebouwd tot wildbankje. Het schapenbankje is een buddy waarop schapen worden geslacht. Nu leggen we er ontweid grofwild op, snijden de poten onderaan los, zetten twee klemmen op de huid en trekken mechanisch de huid van het dier. Het enige wat we nu nog moeten doen is af en toe met het mes het lostrekken begeleiden. In het verleden haalden we de huid er in 15-20 minuten vanaf. Nu, met de slachtbuddy, kost het ongeveer 5 minuten.

Het is een zichzelf versterkend proces: door jullie EG-erkenning krijg je meer wild aangeboden. Doordat er meer aanbod is van wild, produceren jullie meer.

En doordat jullie meer produceren, moet je meer verkopen. Nou is Oene niet bepaald een dorp dat op de doorgangsroute van de gemiddelde consument ligt.

Dat wij meer moeten 'verkopen', dat klopt. En dat doen we ook! Mensen komen van heinde en verre om vlees en wildproducten bij ons te kopen. De consument heeft de laatste jaren een



De cursisten van de Praktijk- en Vaardigheidstraining achter de schermen.



De slagerij is professioneel en efficiënt ingericht.

stijgende interesse in wild. Dat de wildvoedselketen gewaarborgd wordt door regelgeving en controle vanuit Brussel, geeft de consument vertrouwen. Bio is tegenwoordig een toverwoord. En er is

niets meer 'bio' dan wild. Maar ook ons zeer uitgebreide assortiment doet veel. We hebben uiteraard de standaard stukken vlees zoals fricandeau, biefstuk, rugfilets, karbonades en koteletjes. Als

aanvulling zijn we dingen als balkenbrij, wildworst (droge en verse), wildstoofschotel, hazenpeper, reepeer en diverse patés gaan maken. En sowieso hebben we over aandacht niet te klagen. We zijn geregeld in de regionale of landelijke media te vinden.

Wat doe je nog meer om je activiteiten onder de aandacht te brengen?

Ik verzorg workshops en demonstraties. We organiseren workshops 'uitsnijden van wild' en 'worsten en patés maken' voor WBE's. Alles gericht op het overdragen van kennis aan jagers, zodat ze optimaal kunnen genieten van zelf geschoten wild. Aan het eind van de workshop worden de deelnemers rijkelijk gefêteerd op onze specialiteiten. Dit jaar hebben we voor het eerst een samenwerking met Waidmannsheil. Zij organiseren een schietvaardigheidstraining waarvan wij de ontweidcursus doen: een dagdeel bij ons in Oene waar de deelnemers een pas gedode geit gaan ontweiden, inclusief het ringen. Je ziet, alles bij elkaar hebben we een goed geoliede PR-machine.

Herman, normaal gaan de interviews zoveel mogelijk over de jacht. Nu lag de nadruk op alles na het schot. Toch nog even wat over jou als jager: welke manier van jagen spreekt jou het meest aan?

Dat is absoluut de aanzitjacht. Lekker ontspannen op een hoogzit of in een kansel zitten. Mijn hoofd leeg maken en tot rust komen. Genieten van de natuur, van de omgeving. Op de Veluwe, bij Elspeet, heb ik op een hoogzit mijn mooiste jachtbelevissen gehad. Ik zat met een jachthouder op een hoogzit aan een open stuk met heide, in het bos. Het was in september, tegen de schemer. Al een tijdje was er niets totdat plotseling van links een spitser kwam. "Pak je buks", zei hij. De adrenaline gierde door mijn lijf, maar ik had alles onder controle. Het schot ging eruit en zat goed! Ik kreeg een Waidmannsheil van de jachthouder. Na twintig minuten gingen we van de hoogzit af, naar de aanschotplek. Geen zweet, geen spitser. Dat kon toch niet waar zijn? Dus maar een hond erbij gehaald en na zoeken. Wat bleek? De spitser lag niet



Een speciale vilmachine, eigen ontwerp.



Goed materiaal is het halve werk. Gerrit slijpt de messen.



tijd voor een kort gesprek waarvoor we naar zijn jachtkamer gaan.

Gerrit, wat zijn de voordelen van zelf slachten? En dan bedoel ik met name het slachten van wild?

Zelf slachten houdt in dat je alle handelingen verricht om het verkoopklaar in de toonbank te krijgen. In het algemeen gaat het om het verkrijgen van mals vlees met een betere smaak. En dat krijg je door een lage pH-waarde. Door het dier niet op te jagen, door het steeds te laten wennen aan zijn omge-

ving op weg naar de slachtbank, blijft het rustig, heeft het geen stress en is de pH-waarde in de spieren laag. Door het dier snel terug te koelen naar 7 graden (de eerste dag) en de volgende dag naar 3 graden Celsius, blijft de pH laag en geeft het spierweefsel de tijd om de spiersuikers om te zetten in melkzuur. Het vlees wordt er malser van en krijgt een betere smaak. Dit alles is de reden dat wild ook een aantal dagen moet rijpen (besterven, adellijk worden). Het

vlees van geschoten wild heeft in Nederland meestal een lage pH-waarde, omdat er op het moment dat het geschoten wordt, totaal geen stress is. Het dier staat meestal rustig te eten op het moment van het schot. Geheel anders is het met wild van bewegings- en drukjachten in bijvoorbeeld Duitsland.

Je hebt al 50 jachttaktes en vast wel een anekdote?

Heb je nog even? Kijk maar om je heen, achter iedere trofee zit wel een verhaal. Daar gaat ie dan: een vriend van mij mocht een hert schieten en ik was met hem mee. In zijn familie was iets gebeurd wat hem nogal aangreep waardoor hij zijn buks nauwelijks stil kon houden. De jachtopzichter, die ook mee was, zei tegen mij toen het hert zich liet zien: schiet jij maar. Ik legde aan, zocht het blad op en schoot. Het hert viel ter plekke. De jachtopzichter ging zijn auto halen en wij liepen naar het hert. Bij het hert aangekomen zagen we dat hij nog wat lag te trappen met zijn achterpoten maar uiteindelijk stil werd. Toen ik hem bij zijn gewei wilde pakken om hem eens goed te bekijken, sprong hij plotseling op, ging er vandoor en hebben we hem nooit meer gezien."

Na het interview laat Gerrit en passant vol trots nog een paar schilderijen van Hans Bulder zien. "En wanneer je even meeloopt, zorg ik dat je onderweg niet van de honger omkomt."



Kogels voor alle wild

Norma Oryx

Norma Vulkan

Norma Alaska

Norma Plastic Point

Norma Soft Point

Norma FMJ

Norma Kalahari

Norma Solid

PRECIES EN DOELTREFFEND

norma

INVOERDER BENELUX
 RUAG Ammotec Benelux - www.ruag.be/ammotec
 Groothandel Nederland: Hofman Top Sport www.hofmantopsport.nl
vergunning vereist

Jachthuis Leimuiden

Jacht en Outdoor Wereldwijd

Hazenklager
€ 29,00

Kraaienlokker
€ 35,00

Reefstep
€ 45,00

Konijnenklager
€ 29,00

Muizenbeentje
€ 17,50
Vogelklager
€ 29,00

Rottumtaler Wildlokkers

van Klaus Demmel voor reebok, kraaien en vos.

Jachthuis Leimuiden alles voor de actieve jager

CAMOUFLAGE is belangrijk voor alle vormen van lokjacht.

Swedteam Optifade overtrekset
Maten: S t/m 3XL
compleet voor € 160,00

Swedteam MAX-4HD set
Maten: S t/m 3XL
Jas € 159,00
Broek € 119,00

Swedteam Camouflage Mosquito overtrekset
Maten: S t/m 3XL compleet voor € 55,00

Reizjagd auf Fuchs-Fox Calling

LIMPOPO TRAVEL
www.limpopo.dk

Reizjagd auf Fuchs-Fox Calling
www.diana.dk

DIANA HUNTING TOURS

Meer Dvd's en geluidsweergave van de diverse Rottumtaler Wildlokkers in onze Webwinkel

www.jachthuisleimuiden.nl

Verkoop geweren op afspraak

Geopend van dinsdag t/m vrijdag van 10.00 - 18.00.
Zaterdag van 10.00 - 17.00. Zondag en maandag gesloten.

JHL Leimuiden 2451 GG, Tuinderij 15-a ☎ 0172 506593
info@jachthuisleimuiden.nl / www.jachthuisleimuiden.nl