

 Reinier Broeks

 Passie voor Wild

# Passie met een missie



**Het lijkt een trend. Jagers die verstand van wild hebben - van ontweiden tot bereiden - delen dat met andere jagers; en vooral met niet-jagers. Marijn Boom (1981) en Michiel van Veldhuisen (1983) zijn daar een perfect voorbeeld van. Ze kennen elkaar al van de agrarische Hogeschool in Dronten, maar pas jaren later vonden ze elkaar in hun wederzijdse passie: de jacht. En sinds dit jaar mag iedereen daar van meegenieten. 'Passie voor wild' heet hun kersverse bedrijf en ze geven workshops 'wild verwerken'. Vanuit de huid tot op het bord.**

## Voor de kerk

Twee jaar geleden was er een veiling voor de Hervormde Gemeente van Renswoude. Van Veldhuisen bracht drie panklare hazen in die €200 opbrachten. De interesse van mensen in wild verbaasde hem enigszins en toen het jaar daarop er weer een actie was, besloot hij een wild zwijn in te zetten. De beide jagers vertelden erover op een verjaardag. 'Niet panklaar zoals de hazen. Nee, sterker nog, hij zit nog in de huid. Dus jullie gaan zelf aan de slag.' Het idee was dat er een aantal plaatsen zouden worden geveild om tijdens een workshop het zwijn te verwerken en op te eten. Het zwijn was al verkocht voordat hij ter veiling kwam. De forse opbrengst van hun actie ging naar de kerk. Einde verhaal, zou je denken. Maar voor Boom en Van Veldhuisen begon het pas.

## Koningsmaal

Ze bedachten een workshop die de tweede helft van de middag zou starten. De gastheren hingen het dier op aan een zelfgemaakte stellage zodat iedereen het villen goed kon zien. Maar eerst nog een essentieel ritueel: het dooddrinken. Ondertussen gaven Boom en Van Veldhuisen hun visie op de jacht en beantwoordden ze vragen van hun nieuwsgierige gasten. Daarna gingen de deelnemers zelf aan de slag. Helpen bij het villen, het verwerken van de grote technische delen en het uitbenen in panklare stukken vlees. Vervolgens gingen de koks in spe

onder toezicht van de beide heren de maaltijd bereiden. Boom: 'Het is echt heel bijzonder om te zien dat iemand die nog nooit met wild in aanraking is geweest en totaal niet kan koken, ineens geïnspireerd en geënthousiasmeerd raakt om samen een koningsmaal te bereiden.'

## Ontweid instructies

Over hygiëne zijn de jagers helder. Dat begint volgens Boom al in het veld: 'Wij zijn voorstander van breken van het slot bij het ontweiden. Bij het breken van het bekkenslot loop je namelijk nauwelijks kans op bezoedeling. Ja, het klopt dat de achterbouten een beetje uit kunnen drogen. Dat geeft mogelijk wat verlies van vlees, maar dat is altijd beter dan besmet vlees.'

Voor Boom is van belang: 'Als je gaat 'ringen', dan heb je een vlijmscherp dun mesje nodig en je moet precies weten wat je doet. Want voor je het weet, steek je de boel kapot. We krijgen af en toe een 'geringd' dier binnen waarbij we steeds onze vraagtekens hebben. Voor de zekerheid breken we dan alsnog het slot.' Ze hebben er al wel over gedacht om ontweid instructies te maken voor hun wildeleveranciers want hygiëne bij het verwerken van wild heeft de hoogste prioriteit.

## Weidelijkheid en respect

Tijdens het interview valt het woord 'vierkantsverwaarding'. Typisch jargon voor mensen die zich professioneel bezighouden met de productie van vlees. Vierkantsverwaarding staat voor het werken van dieren van kop tot kont; afval bestaat niet. Zo zijn Boom en Van Veldhuisen ook met het wild bezig. En die visie dragen ze over aan de deelnemers van hun workshops.

Dat geldt ook voor de begrippen 'weidelijkheid' en 'respect'. Beide heren vullen elkaar steeds aan: 'Weidelijkheid is dat een kans ook een echte kans moet zijn. Niet goed aan kunnen spreken is niet schieten. Gaat ie te hard, niet schieten. Respect betekent voor ons "een snelle dood van het dier".' 🐾



WILD WORKSHOP



Passie  
VOOR  
wild  
WILD VERKOOP

# LICHTE ZOMERSTOOF VAN REE

## Ingrediënten (6 personen)

- 900 gram reepoulet (150 gram per persoon)
- 150 gr roomboter
- 3 lente-uitjes
- 3 sjalotjes
- 2 uien
- 9 wortels
- 250 gram champignons
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetlepel tomatenpuree
- ½ citroen
- 150 ml slagroom
- 200 ml witte wijn
- 200 ml crème fraîche
- 100 ml gevogelte fond
- Zout en peper
- ½ eetlepel dragon

Bosje verse kruiden: tijm, peterselie, basilicum, koriander, rozemarijn  
Asperges, groene of witte - afhankelijk van het seizoen

(Zijn er geen asperges te koop, probeer dan eens gekarameliseerde bospeen met honing. Recept via internet)



## Bereiding

Doe een derde van de boter in een braadpan en fruit daarin de fijngesneden sjalotjes, de gesneden knoflookteentjes en de uienringen aan. Voeg daarna een derde van de boter toe en bak de gehalveerde champignons en de in plakjes gesneden wortel in circa 5 minuten mee. Schep daarna alles met een schuimspaan uit de pan maar laat het bakvocht achter.

Doe de overgebleven boter bij het bakvocht en schroei de poulet op hoog vuur rondom dicht en bruin. Voeg de uien, wortels en champignons toe aan de poulet. Doe er tomatenpuree bij en meng het goed door; de tomatenpuree moet even 'gaar' worden. Daarna afblussen met gevogeltefond, witte wijn en water. De schijfjes citroen en het bosje kruiden erbij en het geheel weer op temperatuur brengen. Het mag beslist niet koken; slechts af en toe en bubbeltje. De stoofschotel in 2,5 uur op een laag vuurtje gaar laten worden.

Schep alles met een schuimspaan uit de pan zodat alleen het stoofvocht achterblijft. Dat op een hoog vuur inkoken. Dan de (geschilde) asperges toevoegen zodra de saus wat dikker wordt en 10 minuten laten meekoken. Is de saus voldoende ingedikt, voeg dan het vlees en de groenten weer toe en verwarm het geheel nogmaals goed door. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg vlak voordat het gerecht wordt geserveerd de slagroom, de dragon en de fijngesneden lente-ui toe. Bewaar wat lente-ui voor de opmaak van de borden.

Schep vlak voor het opdienen een flinke klodder crème fraîche op het stoofpotje en strooi er nog wat lente-ui op.

# POMPOENPUREE

## Ingrediënten

- Flespompoe van circa 1000 gram
- 50 gram boter
- 100 ml water
- Radijsjes
- Aardappelchips
- Peper en zout

## Bereiding

Schil de flespompoe en snijd deze in ongeveer gelijke stukken; ter grootte van een flinke walnoot. Doe ze in een pan met een klein laagje water en 50 gram boter. Gaar de pompoe op een zacht vuurtje in een afgesloten pan in circa 15 minuten. Prik af en toe met een vork in de pompoe om te testen of hij al gaar is. Als de pompoe gaar is: stampen. Afgieten hoeft niet. Breng de puree op smaak met peper en zout.

Voor de garnering: schijfjes radijs en aardappelchips



[www.passievoorwild.nl](http://www.passievoorwild.nl)