



Nouveau ruig voor thuis

Leuk hoor, dat geknutsel met groenten en kruiden, maar deze amateurchefs prefereren een vers karkas. Want écht lekkere hertenruggen, ganzen en worsten proportioneer, schiet of vul je natuurlijk zelf.

Tekst: Marleen Vos, fotografie: Tessa Posthuma de Boer

Eerste dodelijke schot

'Mijn twee jachthonden inspireerden me om me te verdiepen in de jacht en een opleiding te volgen, maar als kind al vond ik een jagen- de familievriend ongeloflijk interessant. Zijn schuur hing vaak vol hazen en reeën, die ik graag hielp schoonmaken. Dat had ik geleerd van mijn moeder. Mijn vader en mijn opa vonden dit vreselijk werk; in mijn familie geven we de schoonmaaktechniek door via de vrouwelijke lijn. Na mijn eerste dodelijke schot, een zwijn, zat ik helemaal te shaken: o god, ik heb een leven genomen! Instinctief wist ik toen dat ik vakkundig en beheerst met jagen wilde omgaan.'

Eerlijk vlees

'Ik kan het voor mezelf niet rechtvaardigen een dier dood te schieten en er niets mee te doen. Ik heb daarom workshops gevolgd bij poeliers, slaggers en kookateliers. Schoonmaken en ontleden vind ik boeiend, zo zie je bijvoorbeeld precies waar alle organen zich bevinden. En wild is ontzettend eerlijk vlees, dat in alle vrijheid heeft geleefd en niet dieronterend

Marjolein Spijker (49) uit Lisse

Beroep: human-resourcedirecteur
Culinaire liefde: zelfgeschoten wild schoonmaken en bereiden

Succesrecept: terrines van gans (maar ook heerlijk met zwijn, ree of hert)

Onmisbaar kookgadget: compressor om de huid los te

'blazen' en een sterke magneet om hagel uit wild te trekken

Grootste inspiratiebron: medejagers en mijn moeder

is gestorven zoals in veel grote slachterijen gebeurt. Dat proef je. Het vlees slinkt ook niet in de pan, maar blijft groot en stevig.'

Gehaktballen van gans

'Ik bereid gemiddeld elke week wel een keer mijn "eigen" wild. Van ganzen, eenden, konijnen en hazen tot damherten, reeën en varkens. Ik vind het geweldig om alles te gebruiken. Niet dat ik altijd spannend kook hoor, ik draai van gemalen ganzenborst ook rustig gehaktballen. Of maak stoofpotten van ree, hert of zwijn, heerlijk. Tegenwoordig werk ik veel met een Marokkaanse tajine. Heel makkelijk – je gooit er wat olie, kruiden en groenten in en klaar – en onder die kap blijft het wild lekker sappig. Ganzenterrines maak ik ook graag, die neem ik mee als snack tijdens de jacht. Of een eendenfiletje: even als een biefstuk om en om bakken, truffelschaafsel erover... dan ben ik gelukkig.'

Haan in de pan

'Wat betreft mijn kookkunsten ben ik lang "beperkt" door een van mijn kinderen. Mijn eigen schuld:

toen de jongste 11 was – ze zijn nu 22 en 17 – heb ik onze haan in de pan gegooit. De oudste trok dat nog wel, maar de jongste heeft mij jarenlang niet vertrouwd met alle: wat ook maar vagelijk op haan leek. Heel vervelend. En tijdens ee wildcursus lukt alles natuurlijk, maar thuis vergeet ik bijvoorbeeld rustig de pezen uit fazantenpoten te halen, met een vreselijk taaie h tot gevolg.'

Zwaar gereguleerd

'Veel mensen weten niet dat de jacht juist diervriendelijk is. In Nederland is die zwaar gereguleerd en draait alles om beheer van de wildstand. Een teveel aan ganzen bijvoorbeeld kan schade aanrichten voor de boeren. Als jager ben je veel in je veld en je weet precies wa daar loopt. De lever, de vacht of he gedrag zegt veel over de gezondheid, dat moet je leren herkennen. Want je kunt als jager nog zoveel moois in het vizier krijgen, zie je een ziek dier, dan is het je plicht de natuur een handje te helpen.'

Meer over jagen en de Jagersvereniging: jagersvereniging.nl

'In mijn familie geven we de techniek van wild schoonmaken door via de vrouwelijke lijn'

Feestdagentip

Duivenborsisalade met zelfgemaakte cranberry-compote, edelhertrugfilet met peper, truffel en paddenstoelen met spruiten, rodekool, een 'vette' aardappel en stoofpeertjes.



Daniël (36) & Anna van Vliet (30) uit Middelburg

Beroep: eigenaars van een tandartspraktijk; hij praktijkmanager, zij tandarts

Culinaire liefde: zelfgemaakte worst waarbij een varken van top tot teen wordt gebruikt

Succesrecept: verse venkelworst met jalapeño peper (hij), gedroogde worst met walnoten (zij)

Onmisbaar kook-gadget: handbediende gehaktmolen

Grootste inspiratie-bron: Diny Schouten met haar handgemaakte charcuterie (pasteibakkerij.nl), het boek 'Het spek van slager Blom', het boek 'Worst, paté' van Jane Grigson en 'Over worst' van Meneer Wateetons & Sjoerd Mulder

Worstenclub

Daniël: 'We hebben al vijf jaar een worstenclub. Het zaadje werd gepland bij een workshop die mijn schoonvader en ik samen deden.'

Anna: 'Cadeautje van mijn moeder en mij. Worst maken onder de bezielende leiding van de worst-virtuozen van Slagerij De Wit uit Amsterdam-Oost.'

Daniël: 'In één woord: vet! We konden onze creativiteit helemaal botvieren. Prachtig dat je met het onsmakelijkste deel van een varken de lekkerste dingen kunt maken.'

Anna: 'Ik ben beroepsmatig nogal geïnteresseerd in anatomie, dus ik was ook snel gegrepen door het ambacht. In feite kun je het hele beest kwijt in zijn eigen darm, waanzinnig.'

Slachtmaand

Daniël: 'Inmiddels komen we jaarlijks in november, van oudsher de slachtmaand, met zeven tot tien man bij mijn schoonouders. Er staan dan een twee meter hoge rookton en een loeizware houtgestookte ketel klaar voor een heel varken, afgeleverd door slager Brouwer. Hij was zo gecharmeerd van ons enthousiasme dat hij ons steevast begeleidt bij het uitbenen.'

Anna: 'En aan het einde van de dag schuift-ie weer aan voor een jonkie met wat lekkers, haha. We staan tot diep in de nacht met onze handen in het vlees. We maken rillette, hoofdkaas, pancetta, ingezouten achterpoten en heel veel worst: rookworst, leverworst, chorizo...'

Daniël: 'Zo tegen het voorjaar plukken we de laatste uit de vriezer. Maar de echt mooie stukjes vlees eten we natuurlijk ter plekke.'

Militaire precisie
Daniël: 'Worst maken lijkt simpel, maar wat er eenmaal in zit, kan er

Militaire precisie

niet meer uit. Je moet perfect doseren met kruiden en specerijen.'

Anna: 'En gebruik je te weinig vet, dan zit je met een droog exemplaar dat alleen met een klodder mayo nog te redden is. Mijn vaders zwarte boekje met alle succesrecepten is daarom heilig.'

Daniël: 'Maar de grootste uitdaging is het drogen. Je moet bij de juiste temperatuur en luchtvochtigheid een fermentatieproces op gang brengen. Komen er verkeerde bacteriën in, dan kun je doodziek worden.'

Anna: 'Steriel werken hoef je een tandarts niet te leren, maar we maken echt met militaire precisie schoon.'

Varken aan het spit

Anna: 'Als ik met een beest bezig ben, krijg ik er zo'n respect voor. Het is voor ons gestorven en dan wil ik er ook het allermooiste, allerlekkerste van maken. Zonder afval. Zelfs van de botten trekken we nog soep.'

Daniël: 'Precies, gedurende de dag ga je steeds meer van zo'n varken houden. Worst kun je trouwens ook gewoon aan je aanrecht maken. Koop op de rommelmarkt een worstenmolen voor een paar tientjes, wat moderne opzetstukjes bij een speciaalzaak, regel een darm bij een welwillende slager en je kunt los. Ook fantastisch: een speenvarken een hele dag laten garen aan het spit. Wijntje erbij en maar wachten. Je weet uiteindelijk niet wat je proeft.'

Anna: 'Je wordt gewoon een hele dag verleid door een varken. Ook op ons huwelijk stond ik in bruidsjurk aan zo'n beest te draaien. Maar hoe dan ook: je moet het gewoon doen. Mijn hart gaat sneller kloppen van ambachten waar de passie van afspat. Die moeten we in ere houden, toch?'

'Prachtig dat je met het onsmakelijkste deel van een varken de lekkerste dingen kunt maken'



**Cees Jorissen (55)
uit Wassenaar**

Beroep: *international tax partner van een accountantskantoor*
Culinaire liefde: *uitbenen en proportioneren*

Succesrecept: *zelf geproportioneerde ganzenlever en Amerikaanse steak met 'sizzling spinach'*
Onmisbaar kook-gadget: *een 'ordinaire' fonduevork, die ik in het vlees steek en vervolgens op mijn tong leg – kan ik de temperatuur nét hebben, dan is de garing voor mij perfect –, en mijn Amerikaanse Artisan KitchenAid-mixer*
Grootste inspiratie-bron: *de Fransman Paul Bocuse en de Nederlanders Henk Savelberg en Herman den Blijker*

Het niertje er nog aan

'Als student fiscaal recht verdiende ik bij als bedrijfsleider-gastheer in een luxe restaurant. De haasjes, konijnen en kikkerbills zag ik links en rechts voorbijkomen. Een kok was ik allerm minst, maar één blik in de keuken en ik dacht: joh, dit kan ik toch ook? Mijn interesse voor écht vers vlees was gewekt, vooral door de prachtige, uiteenlopende geuren die van wild af komen. In de loop der jaren kocht ik steeds vaker een konijn, haas of lam met het niertje er nog aan – de garantie voor versheid.'

Gestoofde lamsruggetjes

'Eenmaal werkzaam in de accountancy kwam ik met zakenrelaties graag bij Vreugd en Rust, van Henk Savelberg. Tijdens een van die etentjes vroeg iemand hem: 'Zou je geen kookclub in je zaak willen laten functioneren?' Mocht je je afvragen waarom het restaurant op zaterdag geen lunch doet: dan staat onze kookclub de grotere beesten uit te benen. Inmiddels onder leiding van voormalig souschef Gijs Verbeek. We leren bijvoorbeeld een herten-schouder netjes uit zijn vliezen te snijden. We "proportioneren" het vlees in de juiste grootte voor de chef-koks, maar leven onszelf ook uit met spectaculaire gerechten. Gestoofde lamsruggetjes bijvoorbeeld, zalig. We zijn in totaal met 24 mensen die elkaar kennen van de business, maar de samenstelling wisselt. Ikzelf doe elk seizoen één keer mee.'

Razend scherp mes

'Van lam en hert ontbenen we het hele karkas. Hertenbloed en -vlees heeft een geweldige, indringende geur, die vaak dagen later nóg op mijn lijf zit, tot grote ergernis van mijn vrouw, haha! Vooral uitbenen

rondom het schouderbot is lastig; je moet de vliezen met een razend scherp mes afsnijden. De grootste uitdaging is zo min mogelijk afval; vrijwel alles wordt gebruikt. Ook in werkweekenden leg ik de lat hoog door culinair los te gaan voor onze teams van dertig tot tachtig man. En ja, dan heb ik het over hoofd, tussen, voor én na.'

Worstenbroodjes

'Ik ben voor geen enkel stuk vlees bang en denk oprecht dat er geen gerechten zijn die ik níét kan klaarmaken. Maar in Amerika, waar ik vier jaar gewoond heb, ging ik regelmatig de mist in met een van mijn favorieten, het Brabantse worstenbroodje. Voor een goede gisting is de temperatuur en luchtvochtigheid essentieel. Keer op keer serveerde ik korrelige deegballen. De airco moet de boosdoener zijn geweest. Laat ik het zo zeggen: het Amerikaanse binnenklimaat is totaal ongeschikt voor het maken van Brabantse worstenbroodjes.'

Hulplijn

'Door de week eten mijn vier kinderen, mijn echtgenote en ik – overigens zalige – eenpans-gerechten, maar in het weekend komt het tafellinnen tevoorschijn en eten we meer gangen. Dan ben ik de thuis kok. Altijd seizoensgebonden materiaal, dus nu komen de verschillende soorten wild en gevogelte weer in de pan. In onze Amerika-tijd liepen de wasberen en herten door de tuin. Soms schoot onze buurman die af. Sindsdien zien mijn kinderen me met wild in de weer. Ze kunnen er zelf ook prima mee overweg en koken graag uitgebreid voor grote groepen vrienden. Met mij als hulplijn: "Pa, moeten we nou stoven in water of bier?" Prachtig vind ik dat.'

'De geur van vers bloed en vlees zit na dagen nog op mijn lijf'



Feestdagtip
Hoofilkaas – supersmaakvol vlees van de kop van een varken, lekker met een augurkje of (Amsterdams) zilveruitje – met een heerlijk glas bubbels, dan hoefje daarna eigenlijk niets meer te koken.