

**WILD**

WZ 13.421, net nadat hij is doodgeschoten



Jager Rob Metz (links)

Metz ontwijdt het zwijn met een zaag



# Zo uit het bos op tafel

Het bejagen van wild is omstreden. Toch is het noodzakelijk. Anders lopen binnen een paar jaar de zwijnen bij mensen door de tuin – wat soms al gebeurt. Het levert ook smakelijk vlees op. *Elsevier* volgde Wild Zwijn 13.421. Vanaf het moment dat het dier werd geschoten, totdat het – langzaam gegaard – werd opgediend.

## ER GAAT NIKS BOVEN EEN LEKKER STUKJE ZWIJN

Jelte Wiersma Foto's Rob Voss

### DONDERDAG 5 AUGUSTUS

'Een das!' Rob Metz (57) fluistert. De jager zit op een zogenoemde hoogzit en kijkt uit over een open veld in het bos. De avond valt. Alleen vliegtuigen verstoren af en toe de rust. 'Daar! Een ree.' Opnieuw fluistert Metz. Hij pakt zijn Swarovski-verrekijker en tuurt langdurig het veld in.

Vanaf de hoogzit – een houten stellage met daarbovenop een bankje – is het zicht adembenemend. De zon licht alleen het veld nog uit. Elke minuut verandert het beeld. De dieren verdwijnen in een deken van mist. Net een beeld uit een exotische natuurfilm van de Britse documentairemaker David Attenborough. Toch is dit dicht bij huis: de Veluwe.

De klok nadert tien uur. Metz is al sinds twee uur vanmiddag op pad. Toch heeft de jager uit Badhoevedorp vandaag nog niet één schot gelost. 'Sommige mensen denken dat we met mitrailleurs door het bos lopen en schieten op alles wat beweegt. Lariekoek,' zegt Metz als hij even later zijn zwarte Land-rover Discovery soepel het bos uit stuurt. Terug naar huis. 'Het komt regelmatig voor dat ik de hele avond op pad ben en niks schiet.

Vorig jaar hadden we discussie met Staatsbosbeheer. Daar vonden ze dat we te weinig hadden geschoten.'

Metz – Amsterdams accent – jaagt al van jongs af aan. Eerst op klein wild – duiven, hazen en konijnen – in Noord-Holland. En inmiddels al zo'n dertig jaar ook op groot wild op de Veluwe. Hij was eigenaar van een drukkerij en verkocht zijn bedrijf enkele jaren geleden. Nu rijdt hij drie tot vier keer per week van Badhoevedorp naar zijn jachtveld op de Veluwe bij Hoenderloo en Ugchelen.

Samen met zeven collega-jagers beheert Metz vier gebieden van in totaal 3.300 hectare bos. De acht jagers pachten het bos van Staatsbosbeheer en betalen daar een flink bedrag voor. Elk jaar stellen ze met Staatsbosbeheer en de wildbeheereenheid van de provincie Gelderland vast hoeveel reeën, herten en wilde zwijnen er moeten worden geschoten. Zelig? 'Noodzakelijk,' zegt Metz.

Het bos geeft elk jaar een bepaalde hoeveelheid voedsel, de zogenoemde mast. Als de mast slecht is en er te veel dieren zijn, zoeken die hun voedsel buiten de Veluwe of verhongeren ze. Dat is slecht voor dier en mens. Rond de Veluwe was de overlast van wilde zwijnen het afgelopen jaar groot. Op zoek

naar voedsel ploegden de dieren voetbalvelden, golfbanen en tuinen om. Ze liepen over autowegen en veroorzaakten ongelukken. Ook boeren hebben geregeld last van zwijnen die akkers vernielen en een deel van de gewassen opvreten.

Van de 5.500 getelde zwijnen worden er daarom tussen 1 juli en 31 januari 4.500 doodgeschoten. 'Een zwijn kan binnen een jaar geslachtsrijp zijn en een vrouwtje, de zeug, werpt per jaar wel zes tot acht biggen.' In Duitsland is het dier vaak een plaag. Jaarlijks worden er daar meer dan een miljoen doodgeschoten. Ze zijn ook gevaarlijk. 'Een gewond en hongerig zwijn maakt shoarma van je,' zegt Metz.

De mannetjes, de keilers, kunnen wel 150 kilo wegen en mensen met hun slagtanden openrijten en dodelijk verwonden. 'Als je in Duitsland een zwijn hebt geschoten dat daarna het bos in loopt, ben je verplicht om met een handvuurwapen na te zoeken omdat het beest gevaarlijk is. In Nederland is dat juist verboden.'

### DONDERDAG 26 AUGUSTUS

'Ga je de laatste tien herten schieten?' De stem van een oudere wandelaar verstoort de

rust. Hij kijkt boos naar Metz. Het Sauergeveer over Metz' schouder verraadt waarom hij hier is. De jager stapt op de man af. 'Meneer, u mag hier niet komen. Dit is geen wandelgebied.' De man mompelt wat. Zijn vrouw blijft schuchter op de achtergrond.

Metz loopt met ferme pas naar zijn terreinwagen, opent de deur en gaat terug naar de wandelaars. 'Meneer en mevrouw, mag ik u dit meegeven?' Hij stopt het paar een boekje toe. *Pang! Een schot echoot over de Veluwe*, luidt de titel. Geduldig legt Metz uit dat het noodzakelijk is in een dichtbevolkt land wild af te schieten. Het stel luistert aarzelend.

'Hoeveel schiet u er dan af?' vraagt de vrouw. 'Nou, dit seizoen moet ik samen met mijn collega's zo'n tweehonderd varkens schieten,' zegt Metz. Jagers noemen wilde zwijnen vaak varkens. Na een gesprekje van vijf minuten zetten de twee de wandeling voort. 'Bedankt meneer,' zegt de vrouw. 'Zo gaat het vaak,' zegt Metz als de wandelaars buiten gehoorsafstand zijn. 'Mensen hebben geen idee en toch een mening. Als ik uitleg geef, zie je dat ze gaan nadenken.'

Het is inmiddels flink gaan regenen. De doorweekte jager stapt in zijn auto. Op naar

een andere plaats in het bos. De wandelaars hebben de rust zo verstoord dat er geen dier meer in de buurt is. De regen klettert steeds harder naar beneden. 'De jacht gaat altijd door,' zegt Metz. 'Wat is er mooier dan in de natuur te zijn.' Hij stapt uit en loopt het bos in. Een pad ontbreekt. Takken zwiepen tegen zijn pet. Wie hier de weg niet kent, verdwaalt. Achter een heuveltje houdt Metz stil. Hij pakt zijn verrekijker en tuurt. 'Een varken. Nog geen twee jaar oud.'

'Klik, klak.' Dof klinkt het geluid van metaal als Metz zijn geweer laadt. Hij sluipt het heuveltje op en beklimt muisstil de trap van de hoogzit. 'Pang!' Een lichtflits en een knal. 'Klik, klak.' Metz ontlaat zijn Sauer en daalt de trap af. 'Longshot,' constateert hij en loopt naar een open plek waar de bodem is omgewoeld. Wilde zwijnen wroeten hier graag, op zoek naar voedsel. Met een speciale lamp speurt hij de zwarte grond af. Het beest is niet te vinden, maar Metz weet het zeker: 'Hij is hartstikke dood. Door de adrenaline lopen ze soms nog een stukje.' Een schot door de longen overleeft een varken niet langer dan 20 seconden.

Metz wijst op verse bloedsporen die glimmen in het licht van de lamp. 'Hij is hier

De Poolse Asia Michaluk ontleeft WZ 13.421. Nederlanders vinden het vies werk



Jasje aan, jasje uit. In een handomdraai

rechts het bos in gelopen. We moeten een zweethond laten komen.' 'Zweet' is een jagersterm voor het bloed van wild.

Een kwartier later stapt Bart Castelein uit zijn pick-uptruck. Hij is wildbeheerder en houdt Hannoveraanse 'zweethonden', speciaal gefokt om dood of gewond wild op te sporen. Ze hebben korte poten en een lange nek zodat ze met hun neus aan de grond hard kunnen lopen. 'Doet hij het?' vraagt Metz. 'Dit is een jonge hond, maar meestal gaat het goed,' zegt Castelein. Hij haalt Donar (3) uit de bak van de pick-up en lijnt hem aan.

Het hondje snuffelt meteen aan de bloedsporen. Na een halve minuut zet hij het op een lopen, het bos in. Donar heeft een straf tempo. Metz en Castelein worstelen zich met moeite door het struikgewas achter hem aan. Na 100 meter is het raak: Donar snuffelt en likt aan het dode zwijn.

De witte slagtanden blinken vervaarlijk





Vier bouten en de nek. WZ 13.421 is voedsel

in het licht van de zaklampen. 'Een overloper,' zegt Metz. Dat is een aanduiding voor de leeftijd van het dier en betekent dat het tussen een big en een keiler, een volwassen mannetje, in zit. De jager haakt een metalen haak met een ketting in de voorpoten en sleept het dier het struikgewas uit. 'Weidmannsheil,' zegt Castelein. 'Weidmannsdank,' antwoordt Metz. Een Duitse jagersgroet, die hoort bij een succesvolle jacht.

'Eerst de penis.' Het is al tegen middernacht als Metz in de slachtruimte van de jagershut het geslacht van het zwijn wegsnijdt, inclusief de testikels, om de berengeur zoveel mogelijk te voorkomen. In de hut – een oude schuur van Staatsbosbeheer – bevindt zich een speciale slachtruimte. Binnen tien minuten liggen de ingewanden op de witte tegelvloer. Metz heeft speciale bevoegdheden om het dier te 'ontwijden' – te slachten – en te keuren. Een voor een voelt hij aan de organen en bekijkt ze nauwkeurig om te zien of het dier ziektes heeft. 'Hij is helemaal gaaf. Goedgekeurd dus.'

Het zwijn hangt dan al op zijn kop aan een metalen haak. Het laatste beetje bloed druppelt uit zijn bek. Metz drukt het dier een labeltje door het oor. WZ 13.421 staat erop: Wild Zwijn nummer 13.421. Door het nummer is Metz minimaal vijf jaar als jager en keurder van het dier te traceren. Daarna hangt hij het kadaver in de koelcel en gooit met zijn blote handen de ingewanden in een plastic bak. Woog het dode zwijn eerst 52 kilo, na de ontwijding is dat nog 38 kilo. 'De ingewanden leg ik straks in het bos. Daar is morgen niks van over. Zwijnen, kraaien, vossen en insecten eten ze op.'

Metz wast zijn handen, sluit de hut af en stuurt via zijn BlackBerry een sms'je naar de poelier. Die laat het dier ophalen door een wildverzamelaar. Dan zwaait



Kok Leendert Scholtus lakt de zwijnsnek

Metz af. Om twee uur 's middags vertrok hij uit Badhoevedorp, om twee uur 's nachts is hij thuis. Twaalf uur op pad voor één wild zwijn. 'Je moet er wat voor over hebben.'

#### WOENSDAG 8 SEPTEMBER

'Duiven, fazanten, herten, reeën, hazen, wilde zwijnen. We hebben van alles.' Hoofd wildinkoop Ben Veldkamp (41) van horecagroothandel Hanos in Apeldoorn knipt een rij tl-lampen aan. Enigszins aarzelend komt de verlichting op gang. Een vierkante ruimte met betonnen vloer en wit betegelde muren dient zich aan. Het is koud. Lege haken aan een paar matstalen buizen. Op één haak na: daaraan hangt WZ 13.421. 'Asia, kan je *make it ready?*' Een struise dame stapt het slacht-



Keukenarbeid. Kruiden geven smaak

huis binnen. Twee grote messen in de handen. De Poolse Asia Michaluk (23) lacht. Een wit schort camoufleert haar zwangere buik. 'Er werken bij mij twaalf tot dertig mensen, veelal uitzendkrachten uit onder meer Polen. Daar zijn vrouwen van het platteland nog gewend zelf te slachten. Nederlands personeel is moeilijk te vinden. Die vinden het vies,' zegt Veldkamp.

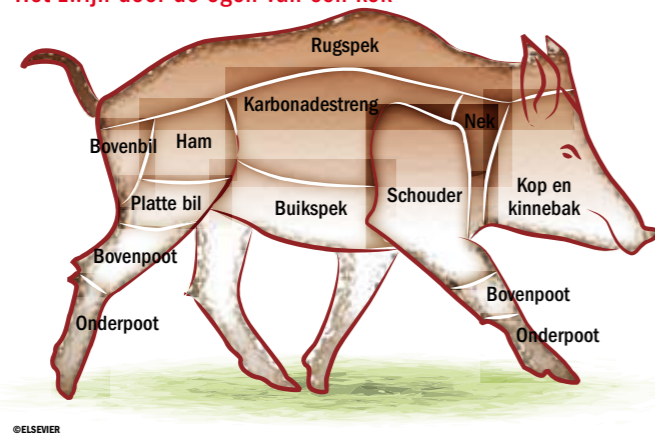
Michaluk snijdt de huid van WZ 13.421 los. Binnen tien minuten ligt het dier ontleed op de stalen tafel. Vier poten, de rug en de nek: 8 kilo vlees in totaal. Jager Metz krijgt 2 euro per kilo.

Veldkamps afdeling bij Hanos is de grootste wildverwerker in Nederland. Hij heeft een eigen keurmerk ontwikkeld voor Nederlands wild. 'Dat is erg zacht van smaak omdat het vers is en de dieren goed doorvoed zijn. Wild uit het buitenland is vaak ouder en daardoor wordt de smaak sterker. Dat wild heeft vaak ook minder voedsel.' Hij probeert wild zwijn bij restaurants op de kaart te krijgen, maar dat is niet eenvoudig. 'Het is moeilijker te bereiden dan een biefstukje, dus is het voor een kok riskanter. Wel krijgen we steeds meer particulieren.' Van kookclubjes bijvoorbeeld. Toch vreest Veldkamp dat consumenten steeds minder wild willen eten. 'We staan steeds verder af van de natuur. In Nederland overheerst het Bambi-gevoel. Mensen eten wel varkens uit de bio-industrie, maar geen wild. Ook al is dat het mooiste biologische vlees dat er is.'

Al pratend legt Veldkamp de poten, rug en nek in een krat. 'De nek gaat naar restaurant De Echoput in Apeldoorn. Meestal wordt er worst of hachee van gemaakt, maar zij braden de nek.' Veldkamp doet de tl-lampen uit. WZ 13.421 is klaar voor de kok.

## Lekker ding

Het zwijn door de ogen van een kok



Haute cuisine: WZ 13.421 met boleten

#### VRIJDAG 17 SEPTEMBER

'Ik denk dat ik de enige ben in Nederland die de nek bereidt,' Leendert Scholtus (36) steekt zijn arm in een grijze bak, grabbelt wat en haalt de nek van WZ 13.421 eruit. De chef-kok van wildrestaurant De Echoput op de Veluwe legt de nek trots op de keukentafel. 'Meestal verdwijnt dit vlees in stoofschotels.' Zo niet bij Scholtus. Hij heeft de nek inclusief de wervels vier dagen laten trekken in een bad van pek, tijm, jeneverbes en knoflook. Daarna is de nek geconfijt, twaalf uur in de oven op 93 graden.

'Wild is geweldig,' zegt Theus de Kok (59). Hij is twee dagen per week gastheer en geeft drie dagen per week kookles aan koks en particulieren in De Echoput. 'Wild is een product uit eigen tuin.' Hij wijst naar het bos, dat zichtbaar is door de grote keukenramen. 'Iedereen schreeuwt om biologisch vlees, hier is het.' Dan stapt jager Metz – in pak – De Echoput binnen. Hij gaat bekijken hoe de nek van WZ 13.421 wordt klaargemaakt om die daarna op te eten.

De Echoput is het grootste wildrestaurant van Nederland. Het ligt in de koninklijke bossen rond Paleis Het Loo en dankt zijn naam aan een waterput die koning Lodewijk Napoleon (1806-1810) in Nederland

liet slaan om de paarden van drinkwater te voorzien. Het restaurant is in 2007 heropend in een modern pand nadat een brand het oude had verwoest.

De geschiedenis leeft voort in de nog bestaande echoput en in de verhalen van De Kok. Hij kwam als twintiger uit Rotterdam naar De Echoput en draagt 35 jaar verhalen in zich. 'Vroeger bij de hofjacht werden er wel tien herten per dag geschoten. Dan werden hele dieren binnengebracht. Het jaar 1980 was het beste jaar voor moeflons, een schapensoort die prins Hendrik nog heeft laten uitzetten. Koningin Beatrix werd in dat jaar gekroond. Zij liet veel moeflons afschieten.'

In de keuken lakt Scholtus intussen de nek. Met de lak – ingedikte jus, getrokken van de botten van het zwijn – wordt de buitenkant van de nek sappig gehouden om uitdroging te voorkomen. Daarna strooit hij er gebakken vetspek met gemalen sinaasappelschil over. Nog 10 minuten op 160 graden in de oven en het gerecht is klaar. Het wordt



Eens in het bos, nu in de maag. Het zwijn was heerlijk

opgediend met gedroogde boleten – een paddestoelsoort – van de Veluwe en een jus met steranijs.

In het restaurant zit jager Rob Metz al aan tafel. Nog even en hij kan zijn zelf geschoten zwijn eten. Theus de Kok serveert zijn gast de nek als geheel en snijdt er pas aan tafel een stuk vanaf. Metz drinkt er een rode wijn bij, L'honneur des Presses uit 1998 van Château Soutard. 'Heerlijk,' zegt hij als hij een stukje WZ 13.421 proeft. 'Dit is het waard geweest.'