

Analyse

21.12.2016 • Leestijd 5 - 6 minuten

Ik vroeg een jager een haas voor mij te schieten. Voor de kerst. Toen dat was gebeurd, voelde het onverwacht toch ongemakkelijk. Waarom?

Ik wilde wild eten. Toch zit die dode haas me niet lekker

Gastcorrespondent
Voedsel



Rineke **VAN HOUTEN**



Net geschoten hazen. Foto: Nadine Maas / Hollandse Hoogte

Op de mooiste winterdag van het jaar ontving ik om 13.36 uur vanuit Midden-Limburg een appje: je haas is binnen! Ik slaakte een gilletje van opwinding en stuurde uitgelaten een rij opgestoken duimpjes retour.

En toen begon het gedonder.

Ik twijfelde opeens of ik hem wel wilde, de haas. Ik stelde me voor hoe hij een halfuur eerder nog zigzaggend over de velden rende, achterpoten in de lucht, de grote zachte neus op scherp. En nu slap en nog warm achterin de auto van de jagers lag. Omgelegd in opdracht van mij. Dood.

Natuurlijk, redeneerde ik in mezelf, zou hij waarschijnlijk ook geschoten zijn zonder mijn tussenkomst. En trouwens, wat zeurde ik nou? Ik wilde toch haas met Kerstmis?



Afdruk van een hazenpoot in het mulle zand. Foto: Nadine Maas / Hollandse Hoogte

Ik eet met Kerst graag wild (en ik ben niet de enige)

Wat wanneer mag worden geschoten, wordt voor bijna alle bejaagde soorten in Nederland per provincie en soms per gebied vastgesteld. Omdat de dieren een steeds kleiner leefgebied krijgen - door intensieve landbouw, verstedelijking en omdat sommige natuurlijke vijanden verdwijnen -, is beheer in bepaalde gevallen noodzakelijk. Dat is in handen van de provincies en vastgelegd in de Flora- en Faunawet.

Dat is ook hard nodig, want met de stijgende welvaart is de vraag naar wild gestegen. De Nederlandse Bond van Poeliers en Wildhandelaren houdt er geen actuele cijfers over bij, maar schatte de wildconsumptie in Nederland in 2012 op zo'n twaalf miljoen kilo per jaar, ofwel 750 gram per hoofd van de bevolking. In hetzelfde jaar aten we ongeveer honderd

keer zoveel ander vlees, dus dat is relatief weinig.

Wild lift mee met de vraag naar 'eerlijk vlees,' zonder antibiotica en hulpstoffen, met respect voor dierenwelzijn en bekende herkomst

Maar volgens een woordvoester 'blijft de belangstelling voor wild stijgen.' Wild lift bovendien mee met de vraag naar 'eerlijk vlees,' zonder antibiotica en hulpstoffen, met respect voor dierenwelzijn en bekende herkomst.

Traditioneel wordt er in de herfst en de winter het meeste wild gegeten, omdat de wildpopulaties in Nederland dan het grootst zijn en het jachtseizoen voor de meeste diersoorten open is. Maar eigenlijk kun je vers wild het hele jaar door eten. Voor een deel is het dus ook gewoon traditie, die haas met kerst.

Een andere reden dat wild juist in deze maand op tafel komt, is de prijs: wild is over het algemeen duur. Een kilo hazenrug of hertenbiefstuk kost dertig euro en past daarmee bij de luxe waarmee we ons met Kerstmis graag omringen.



De keerzijden van wild eten

De groeiende populariteit heeft een schaduwzijde. Het merendeel van het ‘wild’ is gewoon gefokt. Bovendien komt het merendeel uit het buitenland. In de koelschappen van de supermarkten ligt, netjes voorgesneden en verpakt, dus:

- wild zwijn (dat in Nederland beperkt mag worden geschoten) uit Luxemburg, België en Duitsland
- patrijs (ook verboden jacht in Nederland) en hert uit Schotland
- en haas en konijn uit China, Frankrijk en Argentinië.

‘Slechts enkele diersoorten zijn altijd echt wild: zwijn, ree en haas. Van de andere diersoorten die supermarkten onder het wildassortiment scharen, is het merendeel van de exemplaren gefokt en gedood na een leven in gevangenschap,’ stelt Wakker Dier dan ook. En de Reclame Code Commissie oordeelde eerder deze maand nog dat Lidl zijn klanten in de herfstfolder misleidt door te suggereren dat de keten ‘wild’ verkoopt.

Al met al komt dit gekweekte wild tegemoet aan de groeiende vraag. Maar we vinden het met z’n allen ook wel fijn dat het stukje wild ons niet met kop en staart aankijkt. De Amerikaanse psycholoog Hal Herzog stelt op basis van onderzoek van collega’s dat hoe ‘dierlijker’ een stuk vlees eruitziet, hoe meer weerzin het bij de gemiddelde consument opwekt. Daarom hebben we het graag gevild en leeggehaald,

zonder vel en bot, in panklare stukken achter folie. Met als gevolg dat we steeds meer tamme, gekweekte ‘wilde’ dieren eten, die het vaak niet beter hebben gehad dan plofkoppen en kiloknallers.



Een dode haas die gedragen wordt door een boer. Foto: Nadine Maas / Hollandse Hoogte

Waarom ik me ongemakkelijk voel bij mijn haas: we worden sentimenteler

In het huis van mijn Twentse grootouders hing in december een haas in de deurpost van de bijkeuken te besterven. Mijn opa wilde en ontleedde het dier, mijn oma bereidde er een sterk geurend gerecht van waar de hele familie smakelijk van at. De kop werd altijd bewaard voor mijn tante, die de wangetjes als een delicatessen beschouwde.

In mijn stadse woning heeft nooit een haas in de schuur gehangen en in de loop der jaren ben ook ik blijkbaar

vergeten dat, als je haas wilt eten, hij geschoten moet worden. Plofeenden, kooikonijnen en stresskwartels: die staan ver af van het leven dat mijn haas achter de rug heeft.

Mijn haas leefde in alle vrijheid in een vriendelijk glooiend landschap, met aspergevelden, maïs en bramenbosjes en is zonder tussenkomst van mensen geboren en getogen. Wilder en natuurlijker kan het niet. Dat wilde ik toch?

Toch voelde ik me ongemakkelijk na mijn opgestoken duimpjes. Ik ontbeen zonder probleem een kip of een kwartel, haal de buik van een vis leeg en fileer hem in mooie stukken. Maar het lijntje tussen de springlevende haas en mijn bord is blijkbaar te direct. Hoewel ik weet dat veel wild niet echt wild is, is het blijkbaar comfortabeler tussen mij en de haas een poelier te zetten, of de inkooporganisatie van de supermarktketen.

‘De relatie tussen mens en het dier in de natuur wordt steeds sentimenteler’

‘De relatie tussen mens en het dier in de natuur wordt steeds sentimenteler,’ zegt Pauline de Bok, schrijver en jager. ‘De dood hoort bij het leven, ook van dieren.’ Ze raakte tijdens een werkbeurs in het Duitse Wendland gefascineerd door de

jacht. Ze wilde zelf gaan jagen, om erachter te komen of ze in staat zou zijn een dier te doden. Ze volgde een jagersopleiding en verbleef met haar jachtgeweer vier seizoenen in haar verbouwde koeienstal op het Oost-Duitse platteland. In haar onlangs verschenen boek *Buit* beschrijft ze indringend wat er dat jaar gebeurde.

Ze vilt de beesten nu bij voorkeur zelf. Ze haalt de

ingewanden eruit, sjort, trekt, zaagt, loopt met bebloede kleren door het huis, snijdt tussen de vliezen, knipt de ribben los met een grote takkenschaar. Eet plakjes rozige lever, nieren, hart en hersenen. Zij kan het, een dier doden en vervolgens eten.

De reacties op haar prachtig geschreven boek waren naast positief ook haatdragend. Vooral vrouwen maakten haar uit voor moordenaar. ‘Dat ik dieren doodschiet is blijkbaar grensoverschrijdend, en dan ook nog als vrouw. Dat is voor stedelingen niet te bevatten. Niemand vindt slagers enge mensen. Waarom jagers wel?’



Twee jagers van achteren met een geschoten haas Foto: Nadine Maas / Hollandse Hoogte

Wat nu?

Ik wilde een ‘eerlijk stuk wild.’ Volgens Natuur & Milieu behoort haas tot het vlees met de beste cijfers als het gaat om

impact op natuur en de omgeving, het klimaat, de volksgezondheid en het landgebruik. Of hij nu uit Argentinië komt of uit Nederland. Dat is goed nieuws.

Waarom voelde het dan toch ongemakkelijk toen de haas eenmaal was geschoten? Is de romantiek van het seizoen met mij aan de haal gegaan? Ben ik, stadsmens dat ik ben geworden, vergeten wat dat is: de vrije natuur?

De Faunabescherming vindt dat wild van het menu moet verdwijnen omdat de jacht een inbreuk maakt op de fauna. Wild heeft het in elk geval beduidend beter dan dieren uit de vleesindustrie. Het kan vrij rondlopen, jongen krijgen naar eigen believen, natuurlijk gedrag vertonen. Terwijl de vleesindustrie belastend is voor het milieu. Vooropgesteld dat ik vlees wil blijven eten: is mijn haas dan niet de beste keus?

Lees ook:

de
Correspondent

Je las de pdf-versie van dit verhaal. Voor het volledige artikel met links, infocards, eventuele videos en ledenbijdragen, ga naar: <https://decorrespondent.nl/5883/ik-wilde-wild-eten-toch-zit-die-dode-haas-me-niet-lekker/444156445953-6158b0bc>

De Correspondent is een dagelijks, advertentievrij medium met als belangrijkste doelstelling om de wereld van meer context te voorzien. Door het nieuws in een breder perspectief of in een ander licht te plaatsen, willen wij het begrip 'actualiteit' herdefiniëren: niet om je aandacht te trekken, maar om je inzicht te bieden in hoe de wereld werkt.

decorrespondent.nl

Alle verhalen lezen? Dat kan voor €6 per maand op: decorrespondent.nl