

Een avondje klein wild uitbenen met chefs in de Kookerij

Wat te doen tussen hagelschot en braadpan

DOOR SILVAN SCHOONHOVEN

NOORDWIJKERHOUT - De darmen eruit trekken, het vel opensnijden bij de nek, het sleutelbeen eruit, de borst open langs het borstbeen, de kogeltjes eruit halen. En plukken natuurlijk. „Dit is het mooiste wat er is.”

Bij de Kookerij in Noordwijkerhout liggen acht dode eenden en drie duiven op tafel. Wat doe je daarmee? Ambachtelijk poelier Clemens van Valderen laat het tijdens deze 'wild-workshop' precies zien aan de verzamelde jagers en amateurkoks. De Indonesische topchef William Wongso gaat vervolgens met het vlees aan de slag in borrelende pannen curry, waaruit complexe kruidendampen opstijgen.

Het is wel even slikken voor-

dat je een vlijmscherp vleesmes in een koud eendenlijf zet. Ooit was het toch een gemoedelijk waterdier waar je gezellig broodkorstjes aan kon voeren. Nu liggen op de snijplank slappe zwemvliezen die nooit meer zullen zwemmen en een snavel die nooit meer zal kwaken.

Maar als je het eendenlijf eenmaal open snijdt, is het opeens gewoon een kipfilet. „Dit is wel even wat anders, hè”, wijzen de jagers enthousiast, „dan een plofkip of een varken die nooit daglicht heeft gezien. Deze eend heeft een leven lang vrij rondgezwommen en gevlogen. En nu ligt hij hier en gaan we hem opeten. Heerlijk is dat.”

Edward Claushaus is regionaal bestuurslid van jagersvereniging KNJV en hij hoopt dat de wildworkshops, waarvan er



Chefkok Klaas laat zien hoe het moet.

FOTO DICK HOGEWONING

bij de Kookerij de komende maanden nog drie volgen, een positief licht op de jacht werpen. Vroeger stond de milieulobby lijnrecht tegenover de

jagers. Tegenwoordig blijken ze met een afkeer van kiloknallers en een voorkeur voor biologisch vlees toch een gedeeld belang te hebben. „Jagers weten vrij goed

hoe ze wat ze hebben geschoten moeten bereiden. Maar hier gaat het net even verder dan de standaard reerug of haas. Hier kun je meer verfijning leren.”

Noem jagen vooral ook niet een 'sport', zegt Jos Admiraal. „Het is een *way of life*. Ik heb misschien maar een op de twaalf keer een wapen bij me. De andere dagen ben je bezig met de natuur, het tellen van de populatie en praten met de grondeigenaars. We jagen veel rond Schiphol. Daar zitten twaalfduizend ganzen. De populatie moet terug naar duizend.”

Maar ganzen zijn culinair een heel ander verhaal, benadrukt poelier Van Valderen. „Bij eend geeft het vel een lekkere smaak. Maar bij ganzen moet je dat er absoluut afhalen. Want het vel is dik en stug.”