nieuws

Wild is meestal niet echt wild

nieuws

In deze tijd van het jaar worden de Vlamingen massaal wild van wild. We willen zo vlug mogelijk een fazantje of een hazenrug op ons bord, op restaurant of thuis. Grote hoeveelheden komen uit Nieuw-Zeeland, Oost-Europa, Spanje, Groot-Britannië. Er ligt echter zoveel wild in de supermarkten dat het niet allemaal echt wild kan zijn, wel veel gekweekt wild. Met dat gekweekt wild is overigens niets mis. Of je het verschil proeft, is bovendien helemaal niet zeker.

25 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

In deze tijd van het jaar worden de Vlamingen massaal wild van wild. We willen zo vlug mogelijk een fazantje of een hazenrug op ons bord, op restaurant of thuis. Er ligt zoveel wild in de supermarkten dat het niet allemaal echt wild kan zijn, wel veel gekweekt wild.

Met gekweekt wild is er niets mis. Alleen moet je wel weten dat het gekweekt is en dat je voor een patrijs of een reerug bij een poelier meer betaalt dan in de supermarkt. Die poelier heeft immers in de eerste plaats echt wild in de aanbieding. Of je het verschil proeft, is helemaal niet zeker. Dat kunnen alleen specialisten, zoals Johnny Wijsmans, een zaakvoerder van Geyskens Delikatessen in Beringen.

Is het verschil nu echt zo groot? *Johnny Wijsmans:* Er is wel degelijk een verschil tussen Europees echt wild en gekweekt wild, dat bijvoorbeeld uit Nieuw-Zeeland komt. Het gaat om twee verschillende producten, met andere prijzen. Restaurants met een Michelinster zijn eerder geneigd om Europees wild te gebruiken, andere niet. De consument proeft het verschil niet, integendeel. Het gekweekte wild smaakt milder, maar alleen een professionele vakman herkent het verschil.

Hoeveel wild komt uit eigen land? Alles wat hier wordt geschoten, zal hier ook wel verkocht worden. Maar er is meer nodig om aan de vraag naar wild te voldoen. De meeste poeliers zetten het land van herkomst op de verpakking. Grote hoeveelheden komen uit het al genoemde Nieuw-Zeeland, Oost-Europa, Spanje, Groot-Brittannië.

Wanneer is het wild op zijn best? Wilde eend mag je bij ons schieten vanaf 1 september, maar dan is die eigenlijk nog mager. Naarmate de weken voorbijgaan wordt

de eend vetter en steviger en dus ook lekkerder. Eigenlijk is die in december het best, juist op tijd voor de feesten. Dat is ook met andere dieren uit eigen land ook zo. Voor de gekweekte geldt dit natuurlijk niet.

Waarom duurt de toegestane verkoopperiode langer dan de toegelaten jachttijd? Dat is logisch want het geschoten wild moet nog vervoerd worden, gevild, klaargemaakt voor de verkoop en verkocht. Daarvoor zijn toch nog enkele dagen nodig.

Vreemd dat de jachtperiode voor de wilde eend zo verschilt van de verkooptijd. Dat komt omdat er een bijzondere jacht is toegestaan van 15 juli tot 31 augustus. Het gaat dan om plaatsen waar de boeren voor de vernieling van de oogst vrezen. Daar wordt dan lokaal jacht toegestaan. Vanaf 1 september mag er overal op de wilde eend gejaagd worden. Zo krijg je dan die lange periode van 15 juli tot 10 februari. De jachtwet voorziet overigens nog in andere afwijkingen.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada