nieuws

Wild is vaak gekweekt en afkomstig uit buitenland

nieuws

Met de herfst in het land is het jachtseizoen opnieuw begonnen. Maar wie denkt dat al het wild in de supermarkten afkomstig is uit de Belgische bossen, is verkeerd. Heel wat wild komt uit Oost-Europa of zelfs uit Nieuw-Zeeland en is vaak gekweekt en daarna uitgezet. Het aanbod van wild uit onze bossen is immers te beperkt.

24 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
culinair
natuur

Met de herfst in het land is het jachtseizoen opnieuw begonnen. Maar wie denkt dat al het wild in de supermarkten afkomstig is uit de Belgische bossen, is verkeerd. Heel wat wild komt uit Oost-Europa of zelfs uit Nieuw-Zeeland en is vaak gekweekt en daarna uitgezet. Het aanbod van wild uit onze bossen is immers te beperkt.
De evolutie is begonnen toen de grenzen van Europa zijn opengezet. “Everzwijn komt uit Polen, Hongarije, Tsjechië en Oostenrijk. Herten komen uit Oost-Europa maar ook uit Nieuw-Zeeland, waar ze op farms leven”, zegt Danny Staelens, verkoopverantwoordelijke bij wildgroothandel Pinki. Bij het kleine wild ligt de situatie anders . “Hazen en wilden eenden zijn er nog genoeg, dus die komen meestal van hier. Fazanten zijn een geval apart, zij worden gekweekt en daarna uitgezet in het wild. Net zoals patrijzen”.
Er zijn twee verklaringen voor deze tendens: met het basiswild uit onze bossen kunnen de winkels nooit aan de vraag voldoen. Een andere element is de prijs. “Gekweekt wild en ingevoerd wild kosten minder dan echt Belgisch wild”, weet Staelens. Maar kan je wild van bij ons onderscheiden van geïmporteerd wild in de winkel? Bij Delhaize lossen ze dit op door op medaillons en pakjes stoofvlees van everzwijn een extra stickertje te kleven dat meldt dat ze van Belgische oorsprong zijn.

Carrefour heeft zijn ‘Selection Carrefour waarop het etiket ‘Ardens’ prijkt. Wie de kaartjes van de diepvriezers bij Colruyt uitpluist, merkt dat wild voornamelijk uit Polen komt. Maar het verse wild komt alleen uit België. “Onze slogan ‘alleen Belgisch vlees’ hebben we doorgetrokken naar ons wildassortiment”, zegt André Van den Bossche, directeur vlees. “Buitenlands wild biedt meer zekerheid omdat het aanbod groter is. Maar zolang er in België wild is, blijven we het hier inkopen”.

Het smaakverschil tussen gekweekt wild uit het buitenland of wild uit de Ardennen, zou voor de meeste mensen niet te proeven. “Alleen echte kenners proeven het verschil. Gekweekte dieren vallen bij de meeste mensen zelfs beter in de smaak omdat ze milder zijn”, weet Danny Staelens. Volgens André Van den Bossche is het vooral de manier waarop een dier gedood wordt, dat voor smaakverschillen zorgt. “Bij een geschoten dier blijft het bloed erin, met een sterke smaak als gevolg”.

Een andere opmerkelijke vaststelling is dat heel wat restaurants tijdens het wildseizoen geen vers, maar diepgevroren wild serveren. Ingewijden in de restaurantwereld stellen dat 60 tot 65 procent van de restaurants deze praktijken hanteren. “Op het einde van het wildseizoen gooit niemand zijn overschotten zomaar in de vuilbak. Echte topchefs zullen het vlees niet zomaar serveren, maar verwerken het diepvriesvlees bijvoorbeeld tot paté. Maar bij subtoppers en brasserieën kom je die praktijk veel vaker tegen”, klinkt het.

Zo werden bij toprestaurant ’t Convent onlangs ruim honderd ingevroren hazen teruggevonden die nog niet gevild waren. Het vlees werd in beslag genomen omdat het in principe verboden is om tien dagen na het afsluiten van het jachtseizoen nog wild in huis te hebben. Volgens chef-kok Rudi De Volder waren de hazen overschot van eind december vorig jaar. Hij wilde die serveren bij het begin van het jachtseizoen zodat zijn klanten al op de eerste dag van de jacht wild konden bestellen.

Bovendien waren er problemen met de traceerbaarheid van de hazen in De Volders diepvriezer omdat onduidelijk was waar het precies vandaan kwam. Het jachtdecreet stelt immers dat alle wild via erkende controlepunten moet passeren. Daar wordt onder meer de gezondheid van het dier onderzocht en wordt nagegaan of het dier wel volgens de regels van de kunst werd gedood. Pas als de jager in het bezit is van de nodige certificaten, mag hij het wild verkopen.

Bron: Het Laatste Nieuws/De Morgen

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