

LEKKER LOKAAL MET *Laura*

Op haar elektrische motor scheurt Laura de Grave het hele land door, op zoek naar de lekkerste producten van eigen bodem. Spring je achterop?

Wild



Lekker lokaal

Laura de Grave is culinair journalist, kookboekenschrijfster en presentator. Ze schreef diverse boeken, waaronder het *Amsterdam kookboek* en haar kookboek *Lekker Lokaal*. Ook presenteerde ze de video-serie *Lekker Lokaal* voor 24Kitchen.

Als er één gerecht perfect is met kerst, dan is het wel een wildstoofpot. Handig om van tevoren te maken en voor je kerstdiner eenvoudig op te warmen, zodat je niet op de dag zelf hoeft te stressen. Het wild erin geeft een gewone stoofpot nét dat kerstintje: een stoofpot zonder wild is met kerst als een boom zonder ballen. Samen met Leendert Houweling struik ik – als een echte jager en verzamelaar – langs de Veluwe, om het hoofdingrediënt ervoor te zoeken.

Op zoek naar wild

Met Leendert door het bos lopen, is als een schilderij bekijken met een kunstkenner. Overal ziet hij dingen die ik niet zie. Een dun pad in het mos is een wissel gemaakt door hertenhoefjes. Lange strepen omgewroete modder zijn volgens Leendert door wilde zwijnen gemaakt, die hun snuit tegen de grond hebben gezet als een stofzuiger. Op sommige plekken gooit de jager wat mais op de grond. "Lokvoer", legt hij uit. "Het zijn geen volledige maaltijden die we voeren hoor", stelt hij gerust. "Dit is voor ze het koeke bij de koffie of het zakje chips bij de borrel."

Drijfjacht, bersjacht en aanzitjacht

Er zijn drie verschillende soorten jacht in Nederland. Bij drijfjacht op klein wild zoals haas, konijn, fazant, wilde eend en houtduif loopt een groepje mensen in een rijtje over het veld, terwijl ze een spektakel aan geluid maken. Het opgejaagde wild dat probeert te ontsnappen, wordt aan de andere kant door jagers opgewacht en beschoten. "Vandaag doen we bersjacht en aanzitjacht, dat wordt gedaan op met name groot wild zoals wilde zwijnen, herten, reeën en edelherten", zegt Leendert zacht. Hiervoor is fluisteren vereist.

Het meest natuurlijke stukje vlees

Leendert is het type jager uit Sneeuwuitje: ruwe bolster, blanke pit – met oog voor de natuur. "Het is belangrijk om wild te schieten en te eten", legt hij vriendelijk uit. "Als we het niet doen, is er een enorme toename in wildaanrijdingen en landbouwschade. De zwijnen komen hier anders langs de Veluwe zo woonwijken inlopen." Daarnaast is wild ook beter voor het milieu dan gewoon vlees. "Het heeft altijd vrij rondgelopen en



Zoek op 'Wildzwijnstoof'

Wil je wildzwijnstoof serveren met kerst? Op foodiesmagazine.nl vind je enkele lekkere recepten.

zijn eigen eten bij elkaar gescharreld. Alles wat ik schiet, wordt lokaal opgegeten."

Hebben we er een?!

Voor de bersjacht besluiten we het wild, tegen de wind in. Langzaam, stapje voor stapje. Leendert heeft een bersstok bij zich, een stok in V-vorm gemaakt van hertengewei. De jager stopt kogels in zijn jachtgeweer. "Ssst" ~ hij legt zijn wijsvinger op zijn mond en fluistert: "Een ree." Zijn zware geweer legt hij op de bersstok, de ree heeft hij in het vizier. Ik zuig wat lucht naar binnen en zet mijn adem vast. Dan kijkt Leendert op en schudt zijn hoofd. "Nee, te jong. Deze laat ik lopen."

Niet geschoten toch genoten

Voor de aanzicht lopen we naar een mobiele hoogzit, een houten jagershutje op een aanhangwagen. Binnen in het hutje staat een bureaustoel. Leendert vist een houten boomstam als krukje uit het bos en gaat naast me zitten wachten. Door de verrekijker zien we loeischerp. Het zicht vanuit hier naar buiten is als een schilderij die met de seizoenen en jaren wisselt. "Wij zeggen altijd: Niet geschoten toch genoten", lacht Leendert als er na anderhalf uur nog steeds geen wild voorbij is komen lopen en hij mijn betederde gezicht ziet.

In een Dutch oven

Net zoals ik met kerst van plan ben, tovert hij een al voorbereide wildstoof uit zijn auto. Vliegenvlug maakt hij een vuurtje door rechthoekige houtjes op elkaar te stapelen als het geraamte van een boter-kaas-en-eieren spel. Erboven hangt hij een gietijzeren Dutch oven waarin hij de wildstoof opwarmt. Erbij serveert hij stoofpeertjes, brood en rode wijn. "Hmmm", geniet ik, terwijl we het comfort food eten en over familie, vrienden en de liefde praten. "Ik hoop dat ik er met kerst net zo warmjes bij zit."

Leendert verkoopt eigen geschoten wild in zijn winkel De Wildwinkel aan de Grotestraat 90 in Ede en online via wild-winkel.nl.

