

Beheer van wild, de jacht, het houden van wild en het eten van wild behoren tot de oude rijke culturele tradities van Midden-Europa en natuurlijk ook van Tsjechië. In alle bekende Tsjechische kookboeken vind je een overvloed aan wildrecepten. De natuurlijke omstandigheden, een beperkte bevolkingsdruk en een compacte woontraditie bieden tot op de dag van vandaag veel kansen voor inheems wild om te overleven in de velden en uitgestrekte bosgebieden. Een overvloed aan wild biedt kansen om inheems wild op tafel te brengen. Niet alleen in Tsjechië, maar ook in andere landen: wild zit wereldwijd in de culinaire lift.



Eindejaarstraditie in Midden-Europa Tsjechië: wild op tafel

In het verleden is door grootgrondbezitters in Tsjechië veelvuldig gejaagd. Hun landerijen en bosgebieden waren in het seizoen regelmatig het toneel voor jachtpartijen, waarbij gejaagd werd op wilde zwijnen en 'roodwild' (herten, reeën, moeflons en dergelijke). De gewone man zag meestal een haas of konijn op zijn bord en minder roodwild of wild zwijn. Hoewel de grootgrondbezitters natuurlijk ook, afhankelijk van het seizoen, op hazen en konijnen joegen evenals op patrijfs of fazant. Met de jacht werd de wildstand op peil gehouden en indien nodig werd wild uitgezet en/of bijgevoerd. Deze tendens zette zich ook in de communistische periode

Geïntegreerde keten zal Tsjechische wildexport stimuleren

in Tsjecho-Slowakije voort. Deze vorm van wildbeheer kent slechts een beperkt overschot. In principe is het een zichzelf in standhoudend systeem. Vanaf de jaren '70 vind er een omslag plaats, waarbij het publiek wilde dieren zoals hertachtigen steeds meer gaat zien als

zeldzame en soms zelfs aandoenlijke dieren die niet zouden moeten worden bejaagd. Deze dieren moeten met rust gelaten worden en gerespecteerd. Hoewel deze ommekeer niet zo snel ging als in Nederland, was het een schok voor jagers en handelaren in deze vleessoort. De nieuwe trend leidde tot overpopulatie van wild in vele delen van Tsjechië. Die werd nog versterkt door de introductie van niet-inheemse soorten.

Wildbeheer

Op dit moment probeert men door veranderd beheer de wildstand in evenwicht te houden, waarbij de jacht nog steeds één van de

methoden is, vaak echter gecombineerd met andere vormen van beheer. Eén van de problemen bij de afzet van het geschoten wild is de kwaliteit. Door de overpopulatie is de kwaliteit van het wild wisselend en zijn er problemen met ziekten. De veterinaire dienst controleert streng en het wild voor de horeca

en export is gecertificeerd. De veranderende mentaliteit en de opkomst van het houden van roodwild in gevangenschap voor vlees vallen min of meer samen in Europa.

In Tsjechië vonden de ideeën van de Engelman John Fletcher veel navolging, een veterinaire die in Engeland in 1971 het eerste commerciële productiebedrijf voor roodwild startte. In 1983 werd in Tsjechië, waar de natuurlijke omstandigheden zeer gunstig zijn, het eerste commerciële roodwild-productiebedrijf gestart op de landbouwcoöperatie Sedmihorky. Andere bedrijven volgden snel, zodat in 2011 Tsjechië 650 geregistreerde commerciële productiebedrijven voor roodwild telt. In 1997 werd de Tsjechische Roodwild Associatie opgericht en deze organisatie is nu ook lid van de Europese koepelorganisatie die de belangen van de commerciële roodwildproducenten in Europa behartigt. Het aantal dieren per bedrijf ligt tussen de 50 en 100; in totaal gaat het in Tsjechië dus om niet meer dan 35.000-40.000 dieren. Deze worden gefokt en vervolgens in één stuk verkocht aan de horeca.

Geen integratie

Hoewel er zeker vraag is bij de consument, ontbreekt een goed geïntegreerde keten van productie tot consument. Het gevolg is dat het roodwild dat in Tsjechië bij veel mensen thuis op tafel komt afkomstig is uit de supermarkt, als ze het niet zelf geschoten of bij de poelier gekocht hebben. Roodwildproducten die in



Tsjechië in de supermarkt verkocht worden, zijn voor het allergrootste deel afkomstig uit Nieuw-Zeeland. Op dit moment eten de Tsjechen ongeveer 1,1 kilo wild per hoofd van de bevolking tegen 41,3 kilo varkensvlees per jaar, Nederlanders eten ongeveer 750 gram

wild per hoofd van de bevolking en zelfs 41,7 kilo varkensvlees. Wild lijkt nog steeds een product voor feestdagen en zeker niet een product voor elke dag. Hoewel volgens de Tsjechen wild veel gezonder is dan varken- of rundvlees.

Aantal levende en geschoten dieren, belangrijkste soorten

tijdsperiode	2000	2005	2006	2007	2008	2009
Aantal geschoten dieren						
Herten	18.937	20.638	16.853	20.207	21.399	21.511
Damherten	9.413	10.049	9.760	11.103	13.064	13.093
Moeflon	7.786	6.870	6.624	8.018	9.019	8.764
Ree	113.204	124.284	99.066	108.967	127.211	131.873
Wild zwijn	68.472	100.557	59.868	121.020	138.723	121.690
Haas	94.118	91.907	66.569	113.436	104.518	83.334
Patrijfs	-	-	-	-	-	-
Fazant	561.637	576.631	579.065	659.584	592.755	528.711

Aantal levende dieren, per maart van het volgende jaar

Herten	24.004	28.550	27.812	28.977	29.266	29.895
Damherten	17.605	21.676	22.494	23.964	25.067	25.701
Moeflon	16.476	18.274	18.689	20.510	20.182	20.738
Ree	269.542	302.694	296.509	310.920	318.252	318.271
Wild zwijn	43.771	46.699	48.084	56.986	57.770	57.880
Haas	375.966	329.375	305.122	326.909	328.698	308.258
Patrijfs	56.793	82.940	63.599	73.629	73.931	63.931
Fazant	263.730	280.674	260.536	283.700	272.608	245.123

Bron: statistisch bureau Tsjechië

Ragout van hert

Ingrediënten

1 kilo hertenvlees
(schouder, borst en nek)
40 gr ui
160 gr wortel en/of pastinaak
80 gr reuzel
25 gr bloem
Tomatenpasta
Peper
Laurierbladen
Peperkorrels
Citroen
5 dl water
Zout
1 dl rode wijn
50 gr vossenbessencompote
Schil van de sinaasappel
40 gr boter
Suiker
Azijn

Bereidingswijze

Maak het hert schoon, was het vlees en snij in kleinere stukken. Schil de ui en snij fijn evenals de wortel en/of pastinaak. Braad de ui en de groente licht aan in de reuzel en voeg het hertenvlees toe, braad het geheel lichtbruin. Strooi de bloem over het vlees en blijf het vlees roeren, terwijl het verder braadt. Voeg nu wat tomatenpasta toe en na omroeren ook het water. Strooi zout, laurierbladen, peperkorrels in de pan en breng het geheel aan de kook, daarna rustig laten sudderen onder af en toe roeren. Als het vlees zacht wordt de citroen, een eetlepel vossenbessencompote toevoegen en opnieuw laten sudderen tot het vlees geheel zacht is. Neem het vlees uit de pan. Voeg nu de wijn toe en na kort aanbraden ook de rest van de ingrediënten. Breng het geheel kort aan de kook en nu is ook de saus klaar. Leg vervolgens het vlees opnieuw in de saus en dien op. Lekker met knedliky (knoedels) van brooddeeg..

Eet smakelijk.



Wat is de reden dat, hoewel zeker niet onsuccesvol, de Tsjechische roodwildproducent de eigen markt niet kan beleveren? De belangrijkste reden is dat de meeste houders van roodwild meer liefhebbers/jagers van deze dieren zijn dan commercieel geïnteresseerde ondernemers. Daarbij komt dat het opzetten van een geïntegreerde keten geld kost en vraagt om inzicht in de markt. Op dit moment lijken de meeste roodwildproducenten tevreden met de afzet. Wellicht is een impuls van buitenaf nodig om de kansen te benutten die het houden en verwerken van roodwild Tsjechië in zich draagt.

Nederlandse impuls?

Kansen dus voor de ondernemende Nederlander die de keten in Tsjechië kan en wil organiseren. Bovenstaande wil niet zeggen dat Tsjechië geen 'tam' wild exporteert, maar gezien het potentieel is de export beperkt. Hetzelfde geldt voor echt wild, waarvan Tsjechië meer produceert dan van tam wild. Immers, per jaar worden officieel ongeveer 175.000 hertachtigen geschoten. Het belangrijkste exportland is Duitsland, gevolgd door Oostenrijk. Ook zijn er van oudsher banden met Nederland, maar de export naar ons land is beperkt.

En het echte wild? Want een hertenbout van een op een bedrijf gefokt en opgegroeid dier is natuurlijk geen echt wild volgens de kenners! Hoewel veel consumenten waarschijnlijk geen smaakonderscheid opmerken, omdat het Tsjechische roodwild vrijwel op dezelfde wijze wordt grootgebracht en gehouden als zijn wilde soortgenoot in de natuur. Het echte wild blijft vooral voorbehouden aan de Tsjechen zelf en de toeristen die Tsjechië jaarlijks bezoeken. Want niet alleen de farms zetten hun producten voor het allergrootste deel af aan restaurants, cateraars en hotels, ook het echte wild wordt vooral in het horecakanal verkocht of door de jagers zelf gegeten.

Ellen van de Vrugt, LNV-raad Praag