

# Steeds meer vrouwen jagen

Tanja van den Berge wil weten wat ze eet. Om die reden wil ze – net als een toenemend aantal andere vrouwen – de ingrediënten zelf bemachtigen. Ze trekt de stoute jagerslaarzen aan en gaat op jacht.

door **Tanja van den Berge**, convivium Westfriesland en ommelanden  
fotografie **Tanja van den Berge** en **Julius Schrank**

**H**et klinkt allemaal stoer en onafhankelijk: één met de natuur, zelf je vlees schieten en bereiden. Dat wil ik ook! Maar zo eenvoudig is het allemaal niet. Laat ik eerst eens proberen om een jager te vinden. Ik mail de Koninklijke Nederlandse Jagers Vereniging om me verder te helpen. Al snel volgt een reactie van woordvoester Janneke Eigeman. Ze vraagt wat ik eigenlijk van plan ben – dat voelt als ballotage. Maar goed, ik begrijp dat jagen geen onomstreden bezigheid is. In een land waarin wilde natuur schaars is en de hele bevolking op de been komt om een op sterven na dode potvis wanhopig in leven te houden, is het moeilijk je te verantwoorden als jager. Ik overtuig haar ervan dat mijn motieven culinair en dus onschuldig zijn. Vervolgens krijg ik haar zegen en de contactgegevens van Dirk Woudsma, een lokale jager met veld (een eigen jachtterrein).

**M**idden winter is het zover. We hebben 's avonds afgesproken. Het is donker, koud en guur. Als ik aankom, is Dirk al druk bezig. Aan de deur hangt een koppeltje eenden met een metalen haak door hun snavel. Tussen de emmer met slachtafval en het hakblok waarop Dirk met een scherp mes vakkundig de borsten uit een derde eend verwijdert, scharrelt Tuk, Dirks jachthond. De jacht

blijkt een grote organisatie: in Nederland zijn zo'n 27.000 jagers actief. Die zijn lokaal verenigd in wildbeheereenheden (wbe's) waarvan de knjv weer de moederorganisatie is. Dirks eigen wbe telt zo'n 26 jachthouders en 37 leden. Hij jaagt al bijna heel zijn leven, als jongen mocht hij al met zijn opa mee op jacht in de duinen en op verschillende velden binnen

de familie en kennissenkring. Een eigen veld, jachtterrein, is onontbeerlijk voor de jager, maar lastig aan te komen. Meestal pacht je dit van een landeigenaar voor de duur van zes tot twaalf jaar. De pachtsom bestaat uit een financiële bijdrage of wordt in natura voldaan middels schadebestrijding en beheer.

Even jager worden is er niet bij; je dient



Tanja van den Berge.

een heuse opleiding te volgen, praktijk- en theorie-examens te doen en als jager heb je je aan een continu wijzigend woud aan regeltjes op nationaal en regionaal niveau te houden. Daarnaast moet een jager zijn materiaal, administratie en verzekeringen op orde hebben en contact onderhouden met de provincie en allerlei natuurbeschermings- en milieubeheerorganisaties. Informeel is het contact daarmee overigens goed, ze dienen een gemeenschappelijk belang, het gebied beheren, maar formeel zijn ze vaak kritisch op jagers – volgens Dirk vanwege hun leden die tevens hun sponsors zijn.

Later die maand leert Dirk me ganzen schoonmaken. Ik voel me net een chirurg in opleiding, al snijdend in de rode ganzenborst – eigenlijk gaat het best aardig. In eerste instantie voelt het wel wat vreemd om de vleugels en het gewrichten met een snoeischaar door te knippen, maar het went snel.

**B**egin april krijgt Dirk ontheffing om de ganzen op zijn veld in de buurt van Schiphol te bestrijden. Ik mag mee. Al om zes uur 's ochtends rijd ik samen met Dirk in dikke mist naar zijn veld in Spaarnwoude. Tuk zit achter in zijn kooi en lijkt er zin in te hebben. Terwijl we wachten tot de mist optrekt, doet Dirk de geluiden na van

verschillende ganzensoorten die boven ons overvliegen. Dan wordt de politie ingelicht en rijden we rond op zoek naar ganzen. Spaarnwoude – een prachtig groen gebied van 3000 hectare – wordt door een groep van vijftien man beheerd. De jagers weten alles over het gebied: de bewoners, hoe de ganzen zich gedragen en zien ze al van honderden meters afstand met het blote oog in het gras zitten, terwijl ik alleen maar groen zie. We laten een groep van vijftig ganzen voor het hoge riet zitten: er kunnen vissers zitten. Ze jagen altijd met drie man: één schiet en de anderen houden de omgeving in de gaten, zodat er geen wandelaars of fietsers in de schotlijn zitten. Ik mag alleen maar plaatjes schieten.

Als we ten slotte in de verte een koppel grauwe ganzen zien, zetten we onze gehoorbescherming op. Dirk tuurt door zijn geweer kijker, legt aan en schiet het vrouwtje dood, hij wacht, het mannetje vliegt kort op om weer neer te strijken op dezelfde plek, waarna ook hij wordt geschoten. Dan wordt Tuk losgelaten. Het hondenwerk is inderdaad prachtig om te zien. Tuk zit tijdens het schot achter in de bus en ziet niet waar ze vallen, maar weet de ganzen, na de aanwijzingen van Dirk in woord en gebaar, feilloos te vinden. Hij duikt in de sloten, rent met bloedspoed

## Vrouwelijke jagers

**V**an de 27.000 jagers is zo'n zes procent vrouw, wat neer komt op 1.233 vrouwen. In de opleiding is dat iets meer: negen procent. Opvallend is dat de meeste vrouwelijke jagers in de Randstad wonen, gevolgd door Gelderland en Noord-Brabant. KNVJ heeft sinds eind 2013 een netwerkwerkgroep voor vrouwen: Diana. In de praktijk van het jagen trekken mannen en vrouwen tijdens het jagen samen op waarbij er geen onderscheid bestaat.

De gemiddelde leeftijd van jagers is in de afgelopen jaren aanzienlijk gedaald, bij vrouwen van 52 in 2009 naar 49 en bij mannen van 59 tot zelfs 44. Jagen wordt dus steeds populairder onder jonge mannen.

'Ze jagen altijd met drie: één schiet en de anderen houden in de gaten of er geen voorbijgangers in de schotlijn zitten. Ik mag alleen maar plaatjes schieten'



Ganzen wegen wel drie tot vier kilo.



Na het villen en plukken: het koken.

## Wildworkshop 13 dec.

Sinds een aantal jaren organiseert Slow Food West-Friesland samen met de Hooibalie in Wogmeer een winterse wildworkshop. De manier om een dag lang kennis te maken met het verwerken van vers geschoten wild – nee, dat mag je niet zelf doen – zoals eend, gans en haas. Zodra al het vlees panklaar is, start het koken en wordt het op allerlei wijzen bereid tot smakelijke gerechten die aan het eind van de dag gezamenlijk met de jagers worden opgegeten. De workshop is vanaf het begin een groot succes gebleken, niet alleen Slow Food-leden, ook andere geïnteresseerden komen vanuit alle delen van het land naar Wogmeer voor deze unieke workshop.

Ik ben er zelf in 2012 bij geweest, een dag waarop ik ontzettend veel heb geleerd over het schoonmaken, verwerken en bereiden van wild. Het was een prachtige winterse dag, er lag een flink pak sneeuw en we startten direct bij aankomst met het villen en plukken van het gevogelte. Na aanvankelijke aarzeling – het is best even slikken om zo'n mooie, maar dode gans van zijn 'jasje' te ontdoen, laat staan om met blote hand, wat zeg ik, onderarm via wat ooit zijn achterste was zijn hart, lever en longen te verwijderen – deed al snel iedereen mee en ontstond er een gemoedelijke sfeer. Aan het einde van de ochtend gingen we in groepen uiteen om te koken. Ik sloot me aan bij het groepje 'paté, terrine en rillettes'. Vooral de combinatie kweeper, steranijs en gans bleek een goede vondst. Zodra de paté in de oven stond, deed ik nog een rondje langs collega-kokenden, die zich bogen over allerlei recepten als hazenpeper en gevulde en gebraden gans en wisselden we recepten en culinaire anekdotes uit. Zoals echte 'jagers' betaamt, bestond de *aperó* uit een verscheidenheid aan huisgemaakte likeurtjes en eau-de-vie's van lokaal fruit. Hierna genoten we van heerlijke rillettes van gans op dunne sneetjes zuurdesembrood. Sinds die dag schrik ik niet meer terug voor een hele gans of een eend. Je ziet wat je gaat eten en kunt het hele beest gebruiken, *zero food waste*. Verantwoord en lekker!

**Zaterdag 13 december van 10.00-20.00 uur is er weer een wildworkshop in Wogmeer.**

- Kosten voor Slowfood-leden: € 75,- voor niet-leden: € 85,-.
- Aanmelden via: [arievandenbrand@hotmail.com](mailto:arievandenbrand@hotmail.com).



Jager Dirk en Tuk.

‘Eerst voelt het wel wat vreemd om de vleugels en gewrichten met een snoeischaar door te knippen, maar het went snel’

door de weilanden, neemt de gans (die wel drie tot vijf kilo kan wegen) voorzichtig in zijn bek, draaft dan zo snel als het gewicht van de gans hem toelaat terug, zwemt wederom door sloten met de gans nog steeds in zijn bek om de vangst na enig aandringen aan Dirk over te geven. Deze routine herhaalt zich een aantal keren, totdat het tijd is om naar huis terug te keren en hij zich kletsnat en doodmoe in zijn kooi laat zakken om welverdiend uit te puffen.

**I**k ben inmiddels ook doodmoe van al dat gejaag en terwijl we terugrijden, vult de bus zich met een indringende geur van kruitdamp, natte hond en een muskusachtige wildlucht. Het uiteindelijke *tableau* (de buit) is niet groot, zes ganzen – normaal kan een ochtend wel dertig opleveren. Of ik wat ganzen wil? Natuurlijk, zeg ik overmoedig, die maak ik zelf wel schoon! Met een kofferbak vol ganzen rijd ik naar huis. Eenmaal thuisgekomen zakt de moed me in de schoenen. Onder het toezien van mijn kinderen, sta ik in de tuin aan en in de ganzen te snijden. Ik spreek streng mezelf toe: ik kan dit! De blootgelegde ganzenborsten voelen nog warm als ik mijn hand erop leg en in de krop vind ik het verse Spaarnwoudse gras. Na uren werk heb ik een hele tuin vol donsveren en welgeteld één gevilde gans, een aantal borsten en twee bouten. Van de laatste twee ganzen is godzijdank de buik dusdanig kapotgeschoten dat het niet veilig meer is het vlees te eten. Ik ben kapot. Wat een hobby! De rest van de dag neem ik vrij en probeer ik te bekomen van de operatie. Het ganzenvlees laat ik door mijn man in de vriezer leggen, ik kan voorlopig geen gans meer zien.

## Hoe word je jager?

**D**e jachtopleiding duurt een jaar, en omvat zowel theorie, op verantwoorde wijze deelnemen aan de jacht, als praktijk, waar schietvaardigheid en veilige omgang met het wapen wordt getraind. De jachtdiploma krijg je als je het jachtexamen goed afrondt. Je moet tenminste 16 jaar zijn. Als je wilt jagen, moet je een jachtakte aanvragen, daarvoor heb je een jachtdiploma nodig, een goede verzekering en een jachtveld.

Om te kunnen jagen heb je veld nodig van minstens veertig hectare – dat is in Nederland niet altijd makkelijk. Bovendien moet je kennis hebben van diersoorten en een beheerplan opstellen en uitvoeren. Tijdens het traditionele jachtseizoen, dat van **15 oktober tot 31 januari** loopt, mag er gejaagd worden op het veld. Een jager jaagt met geweer. Een goed getrainde hond is onmisbaar. De jager mag dieren niet onnodig laten lijden en toont respect voor mens, plant en dier.

Dat jagen en wildbeheer een tijdrovende hobby is, is me inmiddels wel duidelijk en met een druk gezin en werk niet te combineren. Het is ook iets minder romantisch dan ik me had voorgesteld, het is vooral hard werken. In de prachtige Nederlandse natuur, dat wel en de jagers die ik heb ontmoet zijn allemaal even gastvrij en enthousiast over hun ambacht, ze delen graag hun kennis. En hun recepten, want jagers blijken verrassend goed te kunnen koken.



Tuk in actie.