

VISIE

‘Wild eten is goed voor het bos’



Kerst is de tijd voor reebout, wild zwijn, fazant en hazenrug. Wild wordt neergezet als het ultieme ‘scharrelvlees’ dat past in de trend van gezond en duurzaam eten. Maar het meeste ‘wild’ in de supermarkt is vrij tam, vertelt Frits Mohren, hoogleraar Bosecologie en Bosbeheer.

Komt dat vlees dan niet uit het wild?

‘Geschoten wild is een nichemarkt en het zijn vaak kleine partijen. Voor grotere afnemers is dit onvoldoende en te duur, die halen hun vlees uit het buitenland. Bijvoorbeeld hertenvlees uit Nieuw-Zeeland. Daar is niks mis mee, die dieren lopen buiten en hebben het beter dan dieren in de bio-industrie. Overigens moet bij vlees altijd de herkomst worden vermeld, dus je kunt zien uit welk land het komt.’

En als je toch ‘echt’ wild wilt?

‘Dan moet je bij een wildslager zijn. De Hoge Veluwe verkoopt ook wildpakketten. Daarnaast heb je natuurvlees. Dit is afkomstig van de semi-wilde koeien en andere grote grazers in de natuurgebieden. Het is duurder en je moet er snel bij zijn, maar dan weet je zeker dat het dier uit de natuur komt. Vanuit het oogpunt van bosbeheer moet er zo veel mogelijk wild gegeten worden. Daar is het bos absoluut bij gebaat. De wildstand in Nederland is namelijk veel te hoog en dat blemmert de bosverjonging, met name op de Veluwe.’

Is vlees uit de Nederlandse natuur veilig?

‘We moeten eten uit de natuur niet romantiseren. Wild is niet vanzelfsprekend gezond en beter. Wilde dieren krijgen geen antibiotica en kunnen ziektes bij zich dragen. Reeën kunnen bijvoorbeeld besmet zijn met Q-koorts. Er zijn procedures om de voedselveiligheid te waarborgen. Zo is een jager verplicht om met een de ingewanden te controleren op afwijkingen. In praktijk gebeurt dit soms enkel oppervlakkig en de organen blijven achter in het veld. Een slager kan daar dus niks meer aan zien. Tot nu toe heeft dit voor zover ik weet geen problemen opgeleverd, maar het brengt wel risico’s met zich mee.’ **RTL**



FOTO: SACHA DE BOER