

Konik met stoofpeertjes

Vlees uit de wildernis van Amsterdam

Bushmeat heeft een kwalijke klank. De illegale jacht op chimpansees en gorilla's en andere beschermde diersoorten voor menselijke consumptie vormt een grote bedreiging voor het voortbestaan van deze dieren. In Nederland hebben we ons eigen bushmeat, maar dan zonder de negatieve bijklank. Het heet Wildernisvlees, en is afkomstig van Galloway runderen, Hooglanders of Konikpaarden. Begrazing door kuddes van Schotse Hooglanders, Galloway runderen, Konikpaarden en Rode Geuzen zorgt voor gevarieerdere natuur. Daarvan profiteren planten, vogels en insecten.

De Stichting Free, de Foundation for Restoring European Ecosystems, heeft op een groot aantal natuurterreinen in Nederland tussen de 1200 en 1500 van deze grote grazers rondlopen. Free doet het kuddebeheer voor organisaties als de provinciale landschappen, Natuurmonumenten en Staatsbosbeheer, maar ook voor Defensie, bedrijven en particulieren. Het Amsterdamse Havenbedrijf heeft in het Westelijk Havengebied Schotse Hooglanders van Free lopen, rond de Diemercentrale van NUON zorgt een kudde Koniks voor natuurlijke begrazing.

De Koniks en de runderen zijn robuuste beesten. Ze zijn winterhard, in staat om zelfstandig in de natuur te overleven, zonder menselijke bemoeienis. "Nederlandse koeien zijn doorgefokte topsporters. Ze zijn in staat om duizenden liters melk te geven, maar ze zijn wel vatbaar voor allerlei ziektes", zegt Frank Maasland, directeur van Free. "Wij willen juist beesten die zelfstandig kunnen overleven. We doen daarom aan omgekeerde veredeling, oftewel verwildering. Domesticatiekenmerken - zoals de witte bles en de witaftekening op de hoeven bij de Koniks - selecteren we uit." Volgens Maasland is de natuurlijke aanwas van de kuddes zo'n 25 procent. Er moeten dus dieren herplaatst worden, op nieuwe terreinen of in het buitenland: Letland, Engeland, Frankrijk of Duitsland. Maar als dat niet kan, moeten de dieren die een mooi leven hebben geleid, ook op een mooie manier eindigen, vindt Free. En dat is als Wildernisvlees. Per jaar worden er ongeveer vijftig beesten geslacht.

Wildernisvlees is een restproduct voor Free, want het gaat in de eerste plaats om natuurontwikkeling. Maar dit restproduct is wel een heel mooi product. Er is Wildernisvlees in diepgevroren pakketten van 5 tot 20 kilo, met onder andere rosbief, entrecote, biefstuk, sukadelappen en ossenhaas. Er is ook een stoofpakket (stooflapjes, riblap, poulet) of een 'vlugklaarpakket' (gehakt, hamburger, tartaar en verse worst). Gemiddeld kost het vlees 10 euro per kilo. Frank Maasland is zelf een groot liefhebber. "Ik kook graag. Nu ben ik bezig om een ossobuco te maken. Maar onze schenkel is iets vetter dan de kalfsschenkel, die je normaal voor de ossobuco gebruikt." Het afgelopen weekend maakte hij nog een rendang van Galloway.

Het vlees is opvallend donker van kleur en de smaak gaat richting wild. Het is niet alleen stevig van smaak, maar ook van structuur. Dat komt volgens Maasland omdat de beesten zoveel bewegen, langzame groeien en leven op een dieet van veel verschillende grassen en kruiden.

Het meeste Wildernisvlees is Galloway of Hooglander, maar liefhebbers kunnen ook Konik bestellen. Paardenvlees is ernstig ondergewaardeerd, volgens Maasland. "In veel landen is het een delicatessen, in Nederland is armeluiseten. Volkomen onterecht, want Konikvlees is echt lekker. Het is mals, zoeter dan rundvlees, en rijk aan ijzer. Konikrosbief met stoofpeertjes, heerlijk!"

www.wildernisvlees.nl

[Gepubliceerd in NRC Handelsblad 9 januari 2009]

© Jasper Enklaar