



WILD: DE JACHT IS OPEN



We zitten momenteel volop in het jachtseizoen. Niets gaat boven een stukje vers wild uit de vrije natuur. Maar vooraleer wij zo'n heerlijk mals brokje vlees of gevogelte op ons bord geserveerd krijgen, gaat er heel wat aan vooraf.

De jacht in België is strikt gereguleerd. Niet alleen dienen de jagers zich te bekwaamen in de kunst van het jagen, daarnaast zijn ze verplicht zich aan heel wat regels en wetten te houden.

Wetten gelden eveneens voor de verkoop, die gelimiteerd is en hooguit één week langer duurt dan het wildseizoen. De verkooptermijn varieert per soort en begint op 1 oktober.

Een greep uit het aanbod:

Tot 10 januari kan je genieten van een lekker stukje haas, culinair gezien een absoluut top-product. Het vlees is donkerrood met een eigen karakteristieke smaak.

In dezelfde periode kan je je tegoed doen aan het heerlijke malse hertenvlees, zeer populair in veel restaurants. Het is stevig van structuur, lang van draad en vergelijkbaar met fijn mager rundvlees.

Everzwijnen zijn alleseters: gras, bladeren, knollen, wortels, paddenstoelen, kikkers, enz... Dat geeft het vlees een vrij sterke smaak. Er zijn dan

ook culinaire wonderpjes mee te verrichten. Eveneens verkrijgbaar tot 10 januari.

Sommige koks vinden de donkerrode borstfilet van wilde eend mooier en lekkerder vlees dan biefstuk van de beste runderen. De heerlijkste gerechten met wilde eend mag je op je bord verwachten tot 25 januari.

Ook de fazant, het koninklijke wild, is tot deze datum vers verkrijgbaar. Een ware delicatesse volgens de Franse keukenmeester Brillat Savarin.

Reevlees beschouwen velen als het lekkerste wild ter wereld. Deze edele dieren zijn ware lekkerbekken en dat merk je aan de verfijnde smaak van het vlees. De verkoop is toegestaan tot 25 maart.

Wil je toch buiten de jachtperiode genieten van een heerlijk stukje wild, kies dan voor de houtduif. Deze lekkernij is het ganse jaar door verkrijgbaar.

Wild selecteert zijn eigen voedsel en eet dus nooit wat niet goed is. Doordat het dier genoeg beweegt, is het vlees goed doorbloed, wat de eigenheid van de smaak bevordert. Deze is eveneens gerelateerd aan het voedsel dat het heeft gegeten.

Wat kan je nog meer wensen dan genieten van een vers stuk wild met een uitstekend glaasje wijn? Smakelijk!