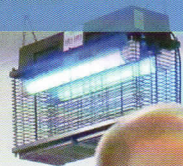


**NA HET
SCHOT**



HYGIËNE BOVEN ALLES!

DOOR REINIER BROEKS

Slager Herman ter Weele uit Oene staat dichtbij de dieren die hij slacht. Hij is namelijk een van de weinige jagende en zelf slachtende slagers in ons land. Zes jaar geleden investeerde hij fors in zijn bedrijf en kreeg het predicaat wildslachterij (poelier) met EU-erkenning. Het slachten, uitbenen, verdelen, snijden en portioneren gebeurt allemaal in eigen slagerij. Als iemand weet hoe je bezoedeling door mest, haren en maaginhoud moet voorkomen is het Ter Weele.



Weidelijk

Ter Weele: 'Wil je wildbraad sparen, schiet dan net achter de voorlopers ongeveer in het midden van het dier. Ik wil echter dat het dier ter plekke ligt. Dat vind ik weidelijker. Daarom schiet ik zoveel mogelijk vol blad; bij de voorloper omhoog tot halverwege het dier. Dat is zeker dodelijk en het wild loopt geen meter meer. Soms moet je dan wel de beide schouders weggooien, maar dat is dan maar zo.' Als het dier eenmaal ligt, moet het volgens Ter Weele binnen een uur ontweid worden. Zomer of winter maakt niet uit. Mogelijke bezoedeling van wildbraad moet namelijk worden voorkomen. Om uit te leggen hoe je het beste kunt ontweiden, neemt Herman een reebok als voorbeeld.

Ringen

'Leg hem op zijn rug en gebruik takken of stronken voor een stabiele ligging. Snij eerst het penseel en de balletjes weg. Daarna splits je de huid vanaf de onderkant van de buik, door de borstkas, tot aan de kaak. Vervolgens ga je 'ringen'. Trek de endeldarm naar buiten en snij met een scherp mes de anus rondom los. Pak daarna de slokdarm en trek het hele pakket van boven naar beneden uit het ree en leg het ernaast. Trek vervolgens de endeldarm tussen de achterbouten uit. Til het ree aan de achterpoten op, zodat het bloed eruit kan lopen. Gebruik geen water. Dat zorgt er alleen maar voor dat eventuele bezoedeling zich kan verspreiden.'

Kerntemperatuur

'Ga je verder met jagen, hang het dier op en doe er, zeker in de zomer, een vliegennet over. Ben je klaar, vervoer het dier dan in een gesloten auto naar de koeling. Vervoer op rekken maakt de kans op bezoedeling weer groter. Nogmaals, bij alle handelingen gaat het om het zoveel mogelijk beperken van vervuiling van het vlees. Om bacteriegroei tegen te gaan moet wild (wettelijk) zo snel mogelijk op een kerntemperatuur van 7°C worden gebracht.' De voorkeur van Ter Weele is echter tussen de 0-2°C graden. Dan kan het wild veertien dagen tot vier weken hangen. Gaat het wild bij de jager thuis de koelkast in, dan is die 7°C het maximum en kun je wild zeker zeven dagen goed houden; bij voorkeur in de huid. 'Waidmannsheil en eet smakelijk!'



Hofman Agrarische Producten.

Grimbergerweg 11, Notter, Tel.: 0548-512979
Fax: 0548-540331 email: info@hofmanap.nl

Zaai­zaden voor natuur- en wildbeheer.

Wildakker- en bloemenmengsels bij uitstek geschikt voor: roodwild, fazanten, hazen, duiven, bijen....

Kijk voor uitgebreide informatie en ons aanbod op onze website in onze webwinkel: www.natuurzaden.nl

Bel voor onze folder tel.: 0548-512979
Kijk op www.natuurzaden.nl