

# Een dood hert is nog steeds een dier - het heeft een naam en een verleden

**Edelhert** Is edelhert het mooiste scharrelvlees dat er bestaat? *Hans Steketee* bestelt een pakket met vier kilo hertenvlees en vraagt zich af: wat betekent het leven - en de dood- van dit dier?

🕒 2 december 2021 om 20:12 🕒 Leestijd 10 minuten

In de bronstijd heeft hij een kort lontje, maar au fond is hij inschikkelijk, een kuddedier dat niemand kwaad doet. Toen wij er nog niet waren om te jagen en verzamelen, knabbelde hij hier al gras, bessen, takjes heide, boombast en bladeren. 's Zomers in bosranden op hoger gelegen land, 's winters langs de grote rivieren. Ruimte genoeg.

Sindsdien hebben we hem opgesloten, op de Hoge Veluwe en in de Oostvaardersplassen. Want de ruimte is op. Hooguit mag hij naar een ander hokje lopen, via het ecoduct over de snelweg. Toch blijven we hem zien als wild dier. Waar hij is, moet wel natuur zijn. Dan bekijken we zijn aanstellerig heen en weer draven en gekletter met geweien vanaf de wildkansel. Of daarna, door de telescoop van een geweer. Want als we vinden dat hij met te veel is achter de hekken, wordt het lastig. Als hij dood is, vragen wij hem vergiffenis door te zeggen dat hij het mooiste scharrelvlees is dat er bestaat. Een feestmaal, ook deze Kerst.

Niet de leeuw maar het edelhert hoort in het Nederlandse wapen. Geen beter dier waarop we onze dilemma's over ruimte, voedsel en vrijheid beter kunnen projecteren dan op deze benarde vegetariër.

Soms hoop je dat de goeierd eens boven zichzelf uitstijgt. En dat is ook één keer gebeurd, bijna dan, in 2017, in *Misschien wisten zij alles, 313 verhalen over de eekhoorn en de andere dieren*, van Toon Tellegen.



„De eekhoorn klom in de lindeboom die daar stond en verborg zich tussen de bladeren. Het hert had hem naar boven zien gaan en riep hem na: ‘Hé, wacht even!’

‘Wat?’ riep de eekhoorn.

Het hert klom achter hem aan de boom in. Toen hij halverwege was zei de eekhoorn: ‘Ik dacht dat jij niet klimmen kon.’

‘Dat is waar ook’, zei het hert. Hij keek over zijn schouder naar beneden en kon er toen verder niets aan doen dat hij in het gras plofte.”

## **CROWDBUTCHING**

Mijn hert arriveert op een avond in een gekoelde kartonnen doos; dat wil zeggen: vier kilo van hem, en misschien niet van hem of haar alleen. Vacuüm getrokken zakjes met rugmedaillon, biefstuk, hamburger, worstjes en stoofvlees. In totaal 32 porties hertenvlees van ruim een ons, à 4 euro.

Dit vlees komt uit ‘groep 1001723’, edelherten die zijn geschoten op een terrein van Staatsbosbeheer en naar een wildpoelier gebracht. Toen ik met mijn muis op ‘bestellen’ klikte, was de groep voor de helft verkocht. Bij 100 procent geeft online-vleesverkoper Grutto de poelier opdracht te gaan snijden en verpakken. Daarna brengt een koerier de pakketten ‘Edelhert Groot’ rond. Op het hoofdkwartier van ‘e-tailer’ Grutto, een verbouwd pakhuisje in Abcoude met jonge mensen, een wand vol beeldschermen en goede koffie, hebben ze de herten uit groep 1001723 zelf niet gezien.

*Mijn hert arriveert op een avond in een gekoelde kartonnen doos; dat wil zeggen: vier kilo van hem, en misschien niet van hem of haar alleen*

Intekenen met meerdere kopers op te slachten dieren waarvan je de herkomst vertrouwt, heet *crowdbutching*. Grutto, dat vroeger Koop een Koe heette, bedacht het tien jaar geleden. Het vlees van de koe zien de mensen van Grutto trouwens wel zelf,

op hun slagerij in Baambrugge. Omdat de koe een succes werd en gezelschap kreeg van het varken, de kip, de vis en de eend, verzoon het bedrijf een algemenere naam. Het werd die weidevogel, symbool van de ‘boerennatuur’, die met uitsterven bedreigd wordt door industriële landbouw.

Dierlijke eiwitten kunnen prima op het menu, gelooft Grutto. Mits ze uit een veelzijdig voedselsysteem komen - het oude ‘gemengd bedrijf’ van veeteelt en landbouw - dat een gezonde bodem achterlaat. En mits ze afkomstig zijn van dieren waarvan je zeker weet dat ze een goed leven hebben gehad. Grutto koopt rechtstreeks bij de boer, slacht dichtbij huis, verwerkt zoveel mogelijk het hele dier en gebruikt ‘reststromen’ opnieuw.

„Mensen willen weten waar hun voedsel vandaan komt”, zegt directeur Berend te Voortwis. „Wij zijn daar radicaal transparant in en sturen onze klanten een mail als ‘hun’ dier naar de slacht gaat, al wil niet iedereen die misschien ontvangen.”

Sinds 2019 verkoopt Grutto ook edelhert. Dat was het jaar waarin de controverse over wildbeheer in de Oostvaardersplassen weer eens hoog oplaaide. Afschieten van herten was volgens de provincie Flevoland nodig om te voorkomen dat ze van honger zouden sterven. Anderen vonden dat je ze dan beter kon bijvoeren. Terwijl de bedenkers van het experiment met ‘de nieuwe wildernis’ het doodhongereren achter een hek niet als dierenmishandeling maar als natuurverschijnsel beschouwden. Tenslotte kreeg de provincie haar zin en werd de populatie gehalveerd.

Te Voortwis koos geen partij, maar vond wel dat dode herten niet in de verbrandingsoven moeten verdwijnen. In een oogwenk waren ze uitverkocht. Wild blijft „lopen als een malle”, zegt hij. Corona was een ramp voor de horeca, maar een zegen voor de thuishok. Die ging massaal aan de slag met ‘lokaal vlees’: damhert uit de Amsterdamse Waterleidingduinen, wild zwijn van Staatsbosbeheer, uit de Kroondomeinen en terreinen van Defensie. En edelhert. „Wild was exotisch en niche, maar past nu bij de tijdgeest.”

## **ELVIS**

Eén keer heb ik een edelhert gedood zien worden. Ook als hij destijds was blijven leven, zou hij nu wel gestorven zijn. Laat ik hem daarom Elvis noemen.

Edelhert heet *red deer* in Schotland, al is er weinig roods aan hem te zien. In het late licht en door de regen die al de hele dag valt, valt hij bijna samen met de modderkleurige hei in de winter. Als ik hem voor het eerst zie, van heel ver door een

kijker, ligt hij in een ondiepe vallei, met een paar hinds niet ver uit zijn buurt. Hun onderkaken bewegen.



*Wild was exotisch en niche, maar past nu bij de tijdgeest*

**Berend te Voortwis**, – Directeur van Grutto

Met een grote bocht zijn we om hem heen gelopen, uit het zicht, hellingen af en weer op, zodat we hem na een dik uur van de andere kant benaderen, tegen de wind in en zo stil mogelijk, want hij mag ons niet horen, niet ruiken hoe we zweten.

De hinds liggen nu een eind verderop. Hij is er nog. Hij ligt niet meer, maar staat. Hij kijkt in onze richting en dan weer weg. Hij heeft een flink gewei. Over een paar weken zou hij het moeten afwerpen. Dan groeit er in de maanden erna een nieuw gewei uit, groter en mooier, zoals elk jaar.

Sinds er geen wolven meer in Schotland zijn, hoeft het hert geen andere dieren te vrezen. Mensen bepalen nu hoeveel herten hier mogen wonen: wat een stabiele, gezonde populatie is, gegeven een eindige hoeveelheid voedsel. Er is geteld en nu moeten in dit gebied zo'n vijftien herten gedood worden. De oudste, zieke of misvormde herten het eerst, zodat je een piramide overhoudt met veel jonge gezonde mannen en vrouwen aan de basis en een paar vitale ouderen bovenin. De natuur zo'n 'eugenetische orde' opleggen is uiteindelijk een kwestie van smaak. Net als trouwens het idee dat niemand, althans geen mens, het recht heeft een dier überhaupt van het leven te beroven. De natuur zelf vindt niets.

Wat de jager doet, met een vergunning en een quotum en door een woud aan voorschriften omgeven, heet neutraal 'wildbeheer', in Schotland met zijn 400.000 edelherten net als in Nederland waar er minder dan 2.000 zijn. Maar dat maskeert - daar en hier - het tweede doel van het afschot: zorgen dat er ook volgend jaar nog genoeg herten zijn om te jagen, want het gaat ook om het plezier van de jager. En dat ligt niet in het schot dat een dierenleven bezegelt, althans niet alleen.

Niet dat de kansen eerlijk verdeeld zijn tussen *cervus elaphus* en de man in het groen met zijn enkelloops Mannlicher-Schönauer 7×64 en een telescoopvizier. 1-0 voor het

hert wordt het nooit. En toch komt de jager soms thuis, nat, vies en afgepeigerd en met evenveel patronen als waarmee hij die ochtend vertrok. Maar niet ontevreden met wat hij als gelijkspel beschouwt.

*Game*, een woord met Germaanse wortels dat iets als ‘amusement’ of ‘gezelligheid’ en later ‘spel’ of ‘sport’ ging betekenen, werd in het Engels ook de verzamelnaam voor vogels en viervoeters waarop mensen jaagden die rijk genoeg waren om het bemachtigen van proteïne als hobby te beschouwen.

Toch is jagen een ernstige zaak, schreef de Spaanse filosoof José Ortega y Gasset in 1942 in zijn klassieke essay over de jacht (in het Nederlands verschenen als *Het geluk van de jacht*). Met een erecode die een jager naleeft, óók wanneer hij alleen is. Het doden van het dier is het slot, maar niet het doel van de jacht. „Men doodt om gejaagd te hebben, niet omgekeerd”. Het gaat niet om uit de weg ruimen, maar om verschalken. En opeten dus - de oneetbare vos heet geen *game*. In dat aristocratische ‘spel’, een geritualiseerd gevecht vergelijkbaar met het riddertoernooi, „bedwingt de mens zijn vernietigende macht” en loopt opzettelijk de kans om „platzak thuis te komen”.

Jagen is volgens Ortega y Gasset oer, duister, instinctief, „een vakantie van het menselijke”. Een jager heeft „diep in zich een onrustig geweten over de dood die hij het bekoorlijke dier gaat toebrengen”. Het tekent onze dubbelzinnige verhouding tot dieren: de mens weet dat hij voortkomt uit de dierlijkheid, „maar hij is er niet zeker van deze overwonnen te hebben”.

Kom met zulke praatjes niet aan bij Bibi Dumon Tak. *In een groen knollenland*, heet haar recente „schotschrift tegen de jacht”. Mens en dier sterven dezelfde dood, schrijft ze. Daarna volgen „roerloze stilte en spijt”. De jager „mist dat gevoel van spijt. Hij denkt: het was zomaar een dier. [...] Maar de dieren zijn niet van jullie, jagers. [...] Om van te kotsen.”

Ik dacht dat het ongeveer ging zoals in een western: het schot en het omvallen op hetzelfde moment. Ik heb me vergist. Eerst is er de scherpe, korte knal, en dan, een fractie maar onmiskenbaar later, een doffere, zuigende klap, ginds, metaal in dier. Wat ik me ook niet had gerealiseerd: het hert is, net als wij, kletsnat van de regen. Door de schok van de inslag, net achter het schouderblad, spat water weg van elke haar, zodat hij heel even, maar voor altijd in mijn geheugen, in een aureool van druppels staat. En pas dan valt Elvis om.

*Een dood hert dat zonder ingewanden en zonder kop ondersteboven bij de poelier hangt, is nog steeds een dier*

## **EH34211**

Een dood hert, ook zonder ingewanden, ja zonder kop als het een mannetje met een gewei is, dat ondersteboven ‘in de huid’ in de ‘vuile cel’ van de poelier hangt, bloedsporen op de betonvloer, is nog steeds een dier.

Het voelt als dier en het heeft een naam en een verleden. Zo is EH34211, zijn unieke nummer op een loodje, een edelhert van 74 kilo, schoon aan de haak. Een normaal gewicht voor Nederland; bij de burens zijn ze gemiddeld zwaarder - ook omdat Duitsers van grote geweien aan de muur houden, en hun populatiebeheer afstemmen op oudere, dus zwaardere dieren.

In het Wild Registratie Systeem, het digitale logboek waarin alle geschoten grofwild - hert, damhert, ree, wild zwijn - wegens de voedselveiligheid moet worden opgenomen, is de dood van EH34211 vastgelegd in de avond van 2 november. In de Kroondomeinen, waar hij niet ver van Het Aardhuis is geschoten. Naam en contactgegevens van de jager staan erbij (geen Haagse postcode).

Er horen barcodes bij en vinkjes, verklaringen naar waarheid ingevuld, over de algehele conditie en bijzonderheden als mogelijke wonden of genezen botbreuken. Hart, longen, lever, darmen en de rest worden meteen na het schot losgesneden en blijven achter ‘in het veld’ voor aaseters en insecten. Zijn de vliezen helder of troebel, zijn er ontstekingen? Het ‘ontweiden’ is op zichzelf al belangrijk voor de voedselhygiëne. Een jager die verkeerd snijdt kan goed vlees besmetten met E-coli of salmonella.

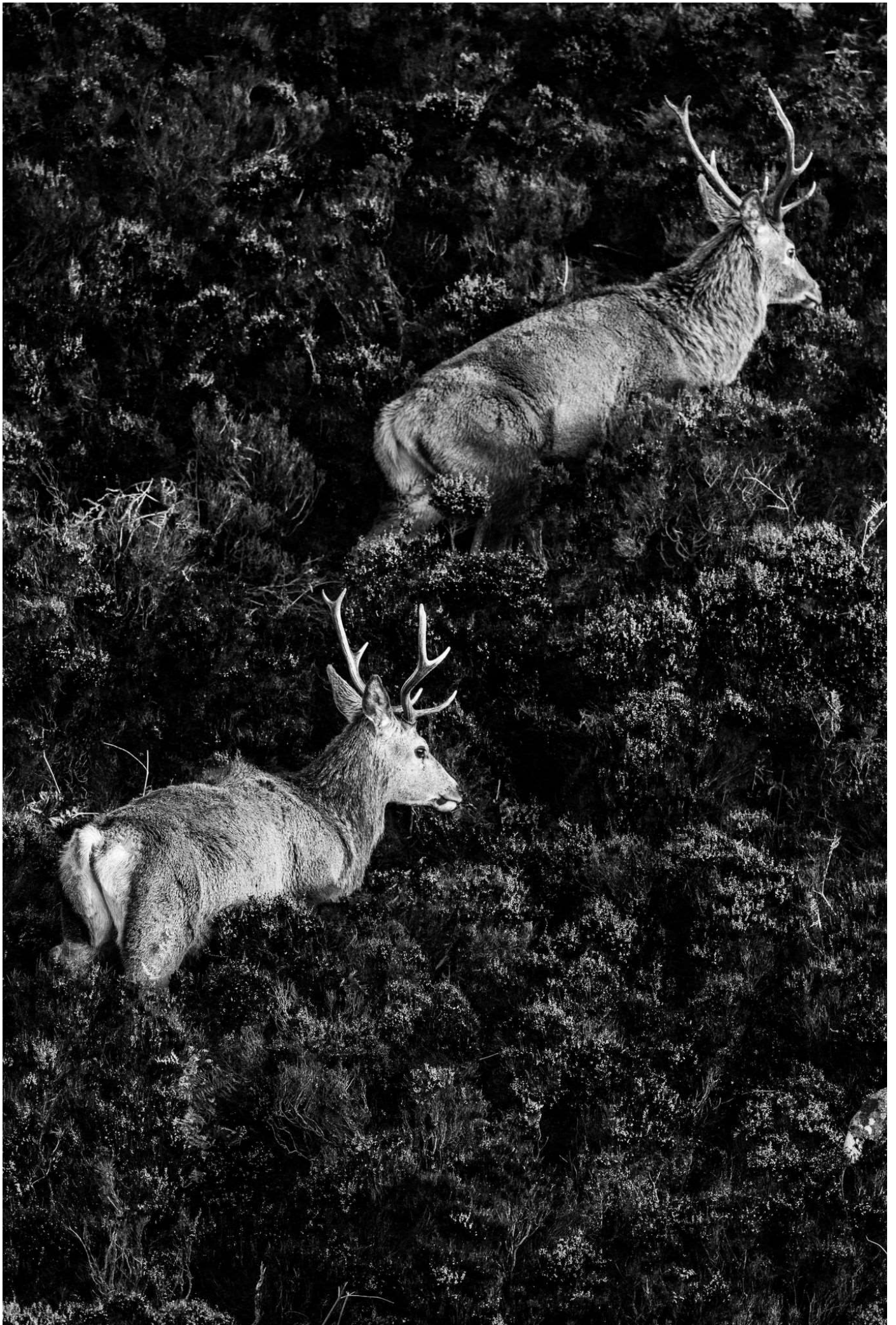
Maar dat dier is ook een stoffelijk overschot, een homp bot en pees en vlies en spier, waaruit je de eetbare delen met een mes moet bevrijden. Een omgekeerd bouw pakket.

Ongeveer zoals Michelangelo naar dat ruwe blok marmer keek en daarin zijn David al zag staan - zo kijkt Jeffrey Mosch, één oog half dichtgeknepen, naar de achterbout van het hert op zijn snijplank. Dertig jaar geleden kwam hij als jongmaatje in dienst bij Pieter van Meel, poelier in Amsterdam, nu is hij daar de meest ervaren wildslager. „Bij

ons verandert een dier in vlees”, zegt Thomas van Meel, die de zaak van zijn vader overnam toen die plotseling stierf.

Jeffrey trekt zijn mes langs een wetstaal en zet achteloos-precies een paar sneden waarmee de bout uiteen valt in vier stukken die - hoe mooi voor een bouw pakket - ‘technische delen’ heten. „Bovenbil, platte bil, lende en spierstuk”, zegt hij. En dan tovert zijn mes uit die stukken vlees weer andere stukken vlees tevoorschijn die ook namen hebben: bijkogel, muis, dikke en dunne lende, zijlende, dunne plaat, dikke plaat en kogel. Hij schikt ze naast elkaar en raakt ze liefdevol aan, iets tussen knijpen en strelen, hij zou ze in het donker herkennen.

---





## DROOG MARINEREN

Dat minder vlees eten gezonder is, ook voor de planeet, is geen baanbrekend inzicht. Van de wereldwijde CO<sub>2</sub>-emissies is eenderde afkomstig van voedselproductie, en vlees maakt daarvan de helft uit. Voor elke kilo rundvlees komt zestig kilo CO<sub>2</sub> vrij.

Maar het vlees is zwak. Wild - niet de herten die in Nieuw-Zeeland worden gefokt en als biefstuk per vrachtvliegtuig naar Europa zijn vervoerd, maar hert van eigen bodem - is dan nog het beste met het geweten te verzoenen.

„Ik verkoop liever ‘nee’ dan dat ik hert uit Nieuw-Zeeland op de kaart zet”, zegt Chiel Dohmen, terwijl hij een uitgesneden hertenrug neerlegt. Ooit was hij chefkok bij de Echoput, vergane glorie maar vermoedelijk nog steeds het bekendste wildrestaurant. Een paar restaurants verder kookt hij nu onder eigen vlag in Zutphen: *By Chiel*.

Zijn restaurant is gevestigd in een voormalig gymnasium dat later politiebureau werd - in het cellenblok zit nu zijn koelcel. In het seizoen doet hij er wonderbaarlijke dingen met hertenvlees. Droog marinieren met espressopoeder, bijvoorbeeld, en dan even boven de gloeiende houtskool. Of 48 uur heel zachtjes laten garen in ganzenvet. Of klassiek met cantharellen en spruitjes, zeg maar waar herten zelf ook van houden. Ultrakort in een gloeiendhete pan en dan langzaam garen onder een lamp, precies lang genoeg om je voorgerecht te eten: rauwe tartaar van hert, bijvoorbeeld, met een lik van Chiels piccalilly.

”

*Ik verkoop liever ‘nee’ dan dat ik hert uit Nieuw-Zeeland op de kaart zet*

**Chiel Dohmen** – chefkok

„Als je mij tien jaar geleden had verteld dat ik tartaar van hert zou serveren, had ik je uitgelachen. Hert smaakte daar veel te sterk voor”, zegt hij. Dat de smaak nu neutraler

is, wijt hij aan warmere winters en de trend om het vlees korter te laten ‘besterven’ dan vroeger, geen weken maar een paar dagen - net genoeg om mals te worden, niet bijna-rot.

## KOPLAMPEN

In Planken Wambuis, een gebied met bos, hei, stuifzand en oude akkers op de Veluwe, heeft Natuurmonumenten bij een poel twee camera’s verborgen met een bewegingssensor en een microfoon. Filmpjes te over van vos, ree en een zwijn dat knorrend voorbij dribbelt. Als boswachter Frank Theunissen op 16 september de geheugenkaarten komt verwisselen, vliegt zijn hartslag omhoog. In de omgewoelde grond liggen de resten van een mannetjesedelhert. Tartaar zonder piccalilly.

Als hij de kaarten uitleest, ziet hij wat hij al vermoedde. Pal voor de camera speelt zich vijf dagen eerder een dodelijk ballet af. In zwartwit, de ogen als spierwitte koplampen in het infraroodlicht, plonst ’s nachts een volwassen hert door het water, achternagezeten door een wolf. Het hert draait zich naar de wolf, brengt zijn gewei omlaag, tevergeefs. Om 06.40 uur zet de wolf zijn tanden in de keel van het hert - een beeld dat Natuurmonumenten overigens niet toont. Theunissen zelf noemt het klinisch „de predatie”.

Hij heeft er veel van geleerd, schrijft hij op zijn blog. Dat een wolf grote risico’s neemt en zelfs in zijn eentje een volwassen hert aanvalt is nieuw, bijvoorbeeld. En dat andere dieren van zijn aanwezigheid profiteren. Vier dagen lang eten zwijnen en de vos mee van het hert.

Je kunt er de sonore stem van David Attenborough bij denken. Iets met „*Another day in the forest*” en „*And so closes the circle of life*”. Natuurmonumenten houdt het licht. „De terugkeer van de wolf laat zien dat er in ons drukke land nog plekken zijn waar hij zich thuis voelt; grote robuuste natuurgebieden waar ruimte is voor natuurlijke processen. Groot wild als reeën, edelherten en wilde zwijnen moeten weer rekening houden met de kans gepakt te worden. Ze zullen hun gedrag aanpassen en plekken mijden waar ze zich onveilig voelen.”

Je kunt ook zeggen dat het edelhert de komende tijd nóg een tandje bij moet zetten.