

Van schot tot bord



Op de 'letselplaatsen' leren we hoe we herkennen waar het ree geschoten is.

Eind 2015 ben ik begonnen aan de SJN-cursus Jacht & Faunabeheer. Het is al jaren mijn wens om mijn jachtakte te halen. Nu heb ik de actie ondernomen en me ingeschreven. Al snel na mijn aanmelding zag ik de aankondiging van de workshop 'Van Schot tot Bord' en ik heb me meteen opgegeven. Als kind woonde ik in Oost-Afrika en daar gingen ik al jong mee op jacht. Heel spannend vond ik dat en het was altijd een avontuur om mee te gaan. We jaagden overdag, maar ook 's nachts en dan kon het venijnig koud zijn! Zo'n warme net geschoten impala of Thomsongazelle die achterin de landrover lag was dan fijn om tegenaan te zitten. Naast het feit dat ik jagen altijd leuk heb gevonden is het koken met (en vooral ook het eten van!) wild ook een grote hobby van me. Zo'n jachtdag biedt dan het beste van twee werelden (als er tenminste ook wat geschoten is).

Op een prachtige zaterdagochtend in februari van dit jaar reed ik vanuit Amsterdam naar het hoge noorden. Ik zal niet zeggen 'in alle vroegte', want voor een jager/beheerder betekent om negen uur vertrekken gewoon uitslapen. Ik was onderweg naar de dag 'Van Schot tot Bord'. Een spannende naam voor een dag met dode reeën.

Het is voor de zesde keer dat de Zweethondengroep Noord Nederland deze dag organiseert. En daar kan de jager/beheerder zijn voordeel mee doen. Een aangeschoten ree wil je het liefst zo snel mogelijk vinden, zodat het zo min mogelijk lijdt. De term 'zo snel mogelijk' wordt gedurende de dag genuanceerd, want bij een weidschot of loperschot is het zaak het ree met rust te laten om het te laten verstijven. Daarover later meer.

Vandaag staat alles in het teken van het ree en nemen we deel aan vijf workshops: nazoek, letselplaatsherkenning, leeftijdsbepaling, ontweiden & onthuiden, uitslachten en voor consumptie gereed maken. Tijdens de dag wordt de innerlijke mens niet vergeten. Zo worden we voorzien van consumpties en smakelijke reehapjes. En het is daarbij gelijk gezellig.

Samen met negen andere jagers word ik ingedeeld in groep D. Onze groep start met het uitslachten van het ree dat eerder op donderdag (om 17.10 uur precies) geschoten is. Jacob leert ons hoe we het ree zo netjes mogelijk slachten.

We leren o.a. hoe we de rug breken, zodat we een werkbaarder stuk wild overhouden en hoe we de achterbouten lossnijden. En vooral ook dat we het slot gewoon heel kunnen laten en niet hoeven te breken. En hoe we de leeftijd van een ree beoordelen. ("Beoordeel nooit een bok op het gewei!")

De meest nauwkeurige leeftijd wordt bepaald op basis van de lengte van de verbening van het neustussenschot. Hoe doe je dat? Juist: zagen!

Na het ontvellen van de kop van de ree-geit (het is even wennen) snijden we het rechteroog uit de kas. Zo heb je ook gelijk een handig handvat om de duim van de linkerhand in te leggen. Handig, want zo houd je de kop op de plek bij het doormidden zagen ervan. Het is een slimmigheidje natuurlijk, maar met het uitsnijden van het oog moet ik toch even slikken. Aan de dames achter de toeg zag ik dat ook dat went. En met de kop doormidden zie je hoever het neustussenschot verbeend is – en daarmee ook hoe oud het ree is.

We gaan naar buiten. Er staat een ijsig windje, maar de zon schijnt en het is perfect weer. Bij de demonstratie van het spoorzoeken wordt benadrukt: "Blijf bij de aanschotplaats als je het ree niet direct ziet. Markeer deze. Als je begint

te zoeken is de kans groot dat het spoor wordt verstoord en de nazoek voor de hond wordt bemoeilijkt. Voor een jager of beheerder is het misschien een soort gezichtsverlies als deze het ree niet vindt. Maar het overkomt ons allemaal! Het ree ligt niet altijd ter plekke, zelfs niet bij een perfect bladschot. Het is mij ook wel eens overkomen, en ik slaap er dan bijzonder slecht van. Voel je als jager niet te groot, zet je ego opzij en denk aan het ree en bel om hulp!" Bij de Zweethondengroep Noord Nederland blijft de beller anoniem.

Als ware detectives worden we daarna naar buiten geloodst om bij tien 'plaatsen delict' vast te stellen waar het ree geraakt is en in welke richting het is gevlucht. Wat is het leerzaam geweest dat we bij het uitbenen al verschillende onderdelen in onze handen hebben gehad. Zo herkennen we meteen het krel- en longschot.

De dag wordt afgesloten met een viergangenmenu, met ree in de hoofdrol. Na een carpaccio van gerookt ree wordt er een heldere wildbouillon geserveerd. Het hoofdgerecht is smullen van reehachee en geroosterde reebiefstuk. En om alle wilde verhalen en enthousiasme iets te blussen krijgen we als toetje ijs met diverse vruchten en chocolade.

Wat een heerlijke dag. Ik ben er graag voor naar Drenthe gereden en ik val 's avonds voldaan en wel in slaap, dromend van het ree. De kennis en ervaring van al deze mensen zijn een aanwinst voor mij als aankomend jager. Met alle tips over bereidingswijzen kan ik voorlopig vooruit. De dag heeft me ook geleerd om botstukjes te herkennen. Heel leerzaam denk ik voor straks als ik bij het 'plaats delict' sta. En ik weet dat ik – anoniem – iemand met een zweethond om hulp kan vragen. Een echte aanrader voor iedereen die reewild beheert.

*Marike Timmermans
Jager in de leer*

Waarom deze Workshop?

Tijdens de SJN Jachtopleiding wordt de nodige aandacht besteed aan het aanspreken van reeën. De Cursus Reewildbeheer van de Vereniging Het Reewild gaat hier nog uitgebreider op in. Alle voor het duurzaam beheer noodzakelijke onderwerpen komen hierin aan bod. De Zweethondengroep Noord Nederland is van mening dat er nog meer aandacht



Het ontvellen van de kop van een reegeit. Door de kop te klieven zie je precies hoe oud het ree is.

zou moeten zijn voor datgene wat er 'na het schot' gebeurt. Het komt voor dat het ree niet altijd op de plek ligt. Zelfs na een 'perfect bladschot' is het dier soms nog in staat om vanaf de aanschotplaats weg te vluchten.

Wanneer hulp inschakelen van een zweethondenbegeleider? Wat moet de reeënbeheerder wel en/of beslist niet

doen om tot een succesvolle nazoek te komen? Wanneer het ree is gevonden moet het worden ontweid, onderzocht en voor consumptie klaar gemaakt worden. De Workshop richt zich volledig op deze onderwerpen.