

PRODUCTINFORMATIE



Onderzoek naar de mogelijkheden om geschoten wilde ganzen beter te kunnen vermarkten, wijzen ondermeer in de richting van wildkoelingen. Als jagers in de ganzengebieden bijvoorbeeld per WBE een centrale koeling zouden hebben, kan het aanbod van ganzen gelijkmatiger over de tijd worden verdeeld en is een hogere kwaliteit van het wildbraad gegarandeerd, wat aantrekkelijker is voor de afnemers van het wild. De geschoten ganzen kunnen dan meer opbrengen en daar is het uiteindelijk allemaal om te doen: een eerlijke prijs krijgen voor een prachtig product. Deze kijk op het ganzenvraagstuk was reden om eens te informeren bij WBE's: hoe is de koeling van wild in zijn algemeenheid op dit moment geregeld? Zijn er al centrale koelingen? Hoe belangrijk is de rol van poeliers en andere wildverzamelpunten?

Uit de talrijke reacties van de WBE's kwam naar voren dat er in grote delen van Nederland al het een en ander is geregeld op het vlak van wildkoelingen. Poeliers spelen hierin een grote rol, maar veel jagers en jachtcombinaties hebben ook zelf koelingen in hun bezit. In de gebieden waar veel grofwild wordt geschoten, zijn ook al veel koelingen te vinden, ook van particulieren. Voorzover in deze gebieden ook kleinwild wordt geschoten, kunnen deze koelingen ook voor dit doel worden benut. Een groot deel van de reacties bevestigde de indruk dat er vraag is naar goede centrale wildkoelingen. Niet alleen om samen sterk te staan in de vermarktning van wild, maar vooral ook omdat goede koelmogelijkheden onmisbaar zijn bij een adequate verzorging van wild. In dit artikel gaan we dieper op deze materie in en presenteren we een greep uit het aanbod

WBE Nimrod

In de kleine WBE Nimrod (Lauwersmeergebied), met een werkgebied van 3100 hectare waarvan 1600 hectare direct bejaagbaar is, heeft men sinds 20 jaar de beschikking over een dubbeldeurkoeling, die destijds door een poelier beschikbaar is gesteld. In deze koeling kan een aantal reeën hangen en qua kleinwild is deze geschikt voor de koeling van ongeveer 80 eenden of 40 konijnen. Gezien de ontwikkelingen op de meeste akkerbouwbedrijven binnen deze WBE komen er op deze bedrijven steeds meer mechanische koelingen, waar men een grote partij wild kan opslaan om te koelen en tot het afleveren op temperatuur te houden. Door de kleinschaligheid en de structuur van de WBE (veel akkerbouwers zijn lid van de WBE) is het relatief gemakkelijk om hier een gekoelde plek te vinden.

van wildkoelingen, om inspiratie te bieden aan jagers die werk willen maken van wildkoeling in hun regio.

Onmogelijke tijden en registratie

Bij het instellen van een centrale koeling in de jachtcombinatie of de WBE is het belangrijk dat deze dag en nacht beschikbaar is. Uit gesprekken met een

aantal beheerders van centrale wildkoelingen maakten wij op dat deze het wild aanvankelijk persoonlijk in ontvangst namen, maar dat daar al snel van afgestapt werd. Bij het aanleveren van geschoten wild kan men zich moeilijk aan kantooruren houden, wild dat 's avonds wordt geschoten moet gelijk worden gekoeld. Jagers die op de

Tekst: Reinier Enzerink

PRODUCTINFORMATIE

zomeravond een reebok schieten, 's nachts een wild zwijn of na een kleinwildjacht nog op de avondtrek van de eenden gingen, wisten de beheerders van de koeling dan ook bij nacht en ontij te vinden. Deze jagers hadden daarin ook groot gelijk, want in de cursus Wildhygiëne leren we dat geschoten wild zo snel mogelijk gekoeld moet worden tot minimaal 7 graden (grovild) en minimaal 4 graden (kleinwild). De oplossing is een koeling waar iedereen toegang toe heeft, natuurlijk wel met het nodige toezicht. Hierbij is het van belang dat men, voor de betaling van de jager en de verdere traceerbaarheid van het wild, weet wanneer een partij wild is geschoten en in welk jachtveld. De Europese Unie heeft dit ondervangen met het instellen van de GP-verklaring, waarop de datum van het afschot en de naam van de jager staan vermeld.

Besterven

Voor een optimale smaak en malsheid van het vlees is het absoluut noodzakelijk dat het wild de kans krijgt om te besterven in een gekoelde ruimte. Afhankelijk van de soort en de leeftijd van het dier kan dit drie tot zeven dagen duren. Het direct invriezen van bijvoorbeeld borsten van geschoten ganzen leidt onherroepelijk tot taai vlees. Het maakt in de praktijk dus niet uit of het wild voor eigen consumptie of vermarkting bestemd is, er is een goede koeling nodig. Bij eigen consumptie van ganzen zou het nog een optie kunnen zijn om

WBE Noorderkoggenland

De WBE Noorderkoggenland heeft de beschikking over een koelcel van circa 2x2m. De temperatuur wordt gehouden op circa +2 graden Celsius. In de verzorging van het wild wordt de WBE geadviseerd door een poelier. Deze komt een á twee keer per week het wild ophalen. Het wild wordt in kisten gelegd, 10 eenden, 4 hazen, 3 ganzen en 15 duiven per kist. Deze kisten zijn stapelbaar en er blijft luchtcirculatie mogelijk. De individuele jagers brengen hun oogst aan het einde van de jacht naar de koeling, bij warm weer eventueel tussendoor. Het wild ligt eerst enkele uren op de koude vloer buiten de koeling, om te voorkomen dat er te snel wordt teruggekoeld of dat warm wild in contact komt met gekoeld wild. De beheerder van de koelcel houdt een administratie bij van wat wordt ingebracht. De betrokken poelier heeft een belangrijke stem in de verzorging en het aanbieden van het wild, waardoor de vergoeding voor het wild hoger is dan gebruikelijk. De poelier weet immers hoe er met het wild is omgegaan.

de borsten en de bouten uit te nemen en deze in een schaal verder te laten besterven in de koelkast, bij de verkoop moet het kleinwild in de veren of huid blijven. Een algemene tip bij het koelen van wild: als er sprake is van vocht in het karkas is het van groot belang om het goed droog te deppen, voordat het koelproces begint. Dit om het verloren gaan van het wildbraad door schimmelvorming te voorkomen.

Warme zomerdagen

Het schieten van wild bij een hoge buitentemperatuur (boven de 10 °C) vraagt om extra aandacht voor de koeling van het wild. Een eend, gans of duif die op een zomerdag wordt geschoten en niet tijdig naar de koeling wordt gebracht (binnen het uur) is diezelfde avond al bedorven. Het laatst dat een jager op zo'n moment wil, is

Het direct invriezen van wild leidt tot taai vlees

ieder half uur naar een koeling in de omgeving te moeten rijden om het wild weg te brengen. Hij kan het wild in de schaduw leggen, op de rugzijde op de bodem plaatsen en afdekken met een vliegennet, maar dit zijn bij hoge temperaturen zeer tijdelijke oplossingen. Het is beter om een koelbox in te richten als tijdelijke koeling, alvorens het wild naar de koeling te brengen. We hebben een aantal koelboxen op een rijtje gezet, een gewone koelbox met koelelementen voldoet in veel gevallen natuurlijk ook.

De gemeenschappelijke koeling

Uit de reacties van de WBE's blijkt dat er in sommige gebieden zeker behoefte is aan een centrale wildkoeling. In eerste instantie is het een investering, maar uiteindelijk is het afzonderlijk regelen van koelingen vaak veel kostbaarder. Vooral als het gaat om WBE's waar grote partijen kleinwild, zoals ganzen worden geschoten, loont het zich om de handen ineen te slaan. Nog beter is het als er een voortrekker wordt gevonden met een geschikte locatie en de tijd om toezicht te houden op de administratie van de aanlevering door jagers en de aflevering aan de wildhandelaar. Verder moeten er natuurlijk afspraken worden gemaakt over schoonmaak, de kosten van onderhoud, energie, de aanschaf en de



Foto: Coen Wouda

PRODUCTINFORMATIE

vergoeding voor de beheerder. Er zijn ook veel jagers die gebruik maken van alternatieve koelingen of tweedehands koelingen, variërend van verbouwde frisdrankkoelers tot echte cellen. Verder bieden de leegstaande koelingen van fruittelers en akkerbouwers in veel gebieden soelaas. Mogelijkheden te over, de rode draad in het verhaal blijft dat er mooiere resultaten mogelijk zijn als het koelen van wild gezamenlijk wordt opgepakt.

Het maakt in de praktijk niet uit of wild voor eigen consumptie of vermarkting bestemd is, er is een goede koeling nodig

De markt

Er zijn allerlei mogelijkheden om de koeling van geschoten wild te regelen, zoals hierboven beschreven. Omdat de eisen aan de verzorging van wild hoog zijn, presenteren we op deze pagina een greep uit het aanbod van wildkoelingen, zoals deze op de Nederlands-Duitse markt verkrijgbaar zijn.

Overzicht wildkoelingen

Verkooppunt	Naam koeling	Temperatuur bereik (°C)	Inhoud (L)	Ophanghoogte (cm.)	Ophanggewicht (max. kg)	Buitenmaat (cm.)	Binnenmaat (cm.)	Energieverbruik (Kwh./24uur)	Prijs
huntingstore.nl	Landig LU4500	-5 tot 16	421	169,5	75	190x60x65	169,5x52,5x50	0,6	999,-
huntingstore.nl	Landig LU9000 Silbermatic	-5 tot 16		174	85	212x77x75	174x66x58	1,3	1.449,-
Koelen.nl	Liebherr GKV5710	+1 tot 15	583	150	75	186x75x75	150x65x58	1,2	2.408,75
Rauschenbach.de	wild 28	0 tot +2			120	60x61x145	47x44x125	1,1	420,-
	wild 40	0 tot +2			120	60x60x185	52x46x157	1,1	689,-
	wild 70	-2 tot 10	700		120	74x83x201	66x75x161	4,7	1.298,-
	Koelcel 2000 (zelfmontage)	+2 tot 8			300	93x99x238	85x88x191		2.050,-



Koelcel 2000



Landig LU 4500



Trophy bag



Trophy bag



Trophy bag

Overzicht koelboxen

Verkooppunt	Naam koelbox	Afmeting	Prijs
Frankonia.de	Trophy Bag	48x54x47cm	109,-
	Trophy Bag	70x49x61cm	129,-
	Grofwildkoel- en transporttas	121x61cm	199,-
JachtenOutdoor.nl	Ezetil wildtransport	70 liter	125,-
		100 liter	159,-
		150 liter	219,-
Karoo.nl	Coleman PolyLite 100	94 liter	150,-



Coleman poly lite



Koelbox Ezetil

FAUNAZAKEN