

Na een wildmenu met een zaklantaarntje over een wildpaadje wandelen. En dan lekker slapen in een heus landgoed. Het is één van de arrangementen van Wild eten in de Achterhoek, bedacht door restaurant De Gulle Waard en landgoed Het Vriezenhuis in Woold, bij Winterswijk. En ook al hoor je in het stikdonker alleen een lompe houtduif opvliegen, op je bord kom je echt álles uit de Achterhoekse bossen tegen....

Over het wildpad naar je bed

Tekst Frederike Krommendijk

Kijk, da's nou gastvrijheid. Als eigenaar Henk den Herder van De Gulle Waard ons aan ziet komen met de weekendtas wil 'ie ons best meteen naar een tafeltje brengen. Maar zou het geen beter idee zijn als we eerst even naar landgoed Het Vriezenhuis reden om de sleutel van de kamer te halen? Kunnen we straks uitgebreid tafelen zonder op de klok te letten.

Slimme tip, we vertrekken meteen. Eigenaresse Ineke Esselink-Prakke van de fraaie Jugendstil-villa wacht ons al op. Een overrompelende persoonlijkheid, maar enorm gastvrij. We krijgen meteen een paraplu en twee zaklantaarntjes in de hand gedrukt, zodat we vanavond met een paar wijntjes op het Woolds Wild Pad ook nog kunnen vinden. Ze zal de luiken vast dichtdoen en drukt ons op het hart lekker te genieten. Had ze zelf mogen aanschrijven dan had ze niet blijer kunnen kijken....

Terug naar De Gulle Waard. In het donker al sfeervol, we horen het water van de Slingebeek ruisen. We worden voor de tweede keer warm begroet en krijgen een welkomstdrankje met champagne en frambozenbier. De amuses zijn nu meer dan welkom, want door al het geteut bij Het Vriezenhuis rammelen onze magen. Het is maar goed dat we trek hebben, want als Nel Schellekens eenmaal begint te koken, houdt ze zo één-twee-drie niet meer op. Of we alle wild lusten? Dat doen we. Nel glundert ervan, want als gepassioneerde kok leeft ze zich graag uit. We hebben wel vaker wild gehad, maar nog nooit een kok meegemaakt die zó gedreven was om de veelzijdigheid ervan te laten zien. Een frikandelletje van fazant of een mousse van duif, ham van hert en boutjes van eend, een lolly van een fazantenfiletje en thee van houtduif, we kijken onze ogen uit.

Willen we nog meer? Nel heeft namelijk ook de hand weten te leggen op hert. Normaal niet inheems in de Achterhoek, maar nu over de grens gelopen en aan onze kant 'gevallen', zoals de jagers dat noemen. Proeven? Graag. Het zou haast een persoonlijke belediging van Nels geestdrift zijn om nee te zeggen. Man Henk weet er fijne wijnen bij te vinden, zoals een witte Loire-wijn met een beetje zoet, iets waar jezelf nooit op was gekomen bij wild maar een goede combi met de zoetige dressings en geleitjes die de kleine parade vooraf vergezellen. Bij het hoofdgerecht wordt natuurlijk de wildwijn 2009 geschonken, uit Zuid-Afrika.

Als we na afloop melden dat we vooral de veelzijdigheid verrassend vonden, is Nel blij. Want zij serveert alleen wild uit de eigen streek en juist daarom legt ze er eer in om te laten zien dat de eigen streek zát te bieden heeft. 'Het is altijd afwachten wat je kunt krijgen. Vorig jaar hadden we de wildkaart al klaar maar toen was soms het wild dat erop stond niet geschoten. Dat kán. Ik wil geen dieren vanachter een draadje, geen gefokte dieren maar alleen echt wild hier uit de streek'.

Dat betekent soms geduld hebben. Gelukkig heeft Nel met haar Vlaamse hartelijkheid goede contacten met jagers en dus kan ze helemaal meeleven als vlak langs de grens een wild zwijn wordt gesignaleerd. 'Dan roep ik voor de gein: staat mijn naam erop? Als íe over de grens komt wordt íe geschoten, want zwijnen zijn hier

een zogeheten nul-optie, die kun je hier niet hebben. Als ze ‘m dan komen brengen, man, dan ben ik helemaal gelukkig’.

Ze verwerkt de geschoten dieren van kop tot kont. Wat niet als filetjes, bouten of suddervlees de pan in kan, wordt wel verwerkt in patés, mousses, rillettes en andere vleeswaar. Mét groenten uit de Achterhoek geserveerd natuurlijk. ‘Ik werk samen met kleine producenten uit de streek. Zoals het vroeger ging, dat je weet je wat je eet. Dat gevoel probeer ik onze gasten terug geven’.

Genoeg gepraat, het is stevig gaan regenen en we moeten dat wildpad nog zien te vinden. Lastig is het niet, gewoon de parkeerplaats van De Gulle Waard aflopen en dan een stief kwartiertje parallel aan de Wooldseweg op het bospaadje blijven. In de spits was het een echte racebaan maar nu rijdt er niet veel meer. Het wild slaapt allang, op een paar lompe houtduiven na die lawaaiig opvliegen. Verder alleen motjes, in het schijnsel van onze zaklampjes.

We slapen als rozen en ontbijten als echte landjonkers in het eetzaaltje van Het Vriezenhuis. Daar staat Ineke alweer te lachen, smakelijke anekdotes op te dissen, onderwijl een servetje vouwend, af te rekenen of de hond van een gast ten overstaan van andere gasten even op te voeren. Dat er zelfs mensen uit Eibergen komen om hier van de rust te genieten, kijk, dat vindt zij nou geestig. Als wij opmerken hoe aardedonker het was, haakt een echtpaar uit het Westland daar meteen gretig bij aan. Bij hen is het altijd licht, vertellen ze en daar gruwen we met het hele zaaltje even van.

We eten alweer teveel, maar Ineke rent ons nog na. Blieven wij niet een gesmeerde boterham voor onderweg? We bedanken. We willen de Achterhoekse gastvrijheid niet misbruiken, we voelen ons al enorm in de watten gelegd.

Probeersel werd grote hit

Het begon 29 jaar geleden als een probeersel. Zou het geen idee zijn om in de Achterhoek eens iets te doen met het thema wild? Het experiment werd een doorslaand succes: Wild eten in de Achterhoek is inmiddels goed voor een slordige 4,5 miljoen omzet. ‘Dat zo’n simpel idee zo’n impact heeft, dat had niemand verwacht’.

De eerste keer Wild eten in de Achterhoek stelde niet veel voor. Op een vergadering had iemand geroepen dat werken met een thema misschien wel een leuk idee was. De koks in de streek hadden al wel wild op de kaart, het Achterhoeks Bureau voor Toerisme bracht een simpel zwart-wit foldertje uit waarin elk deelnemend restaurant een regeltje kreeg en dat was het. ‘We boden de koks zelfs nog een receptenboek aan met wildgerechten. Volstrekt overbodig natuurlijk, iedereen had allang eigen receptuur, maar zo ging dat toen nog’, blikt Erwin Akkerman van het toeristenbureau lachend terug.

Na een jaar of vier werd even overwogen weer met de actie te stoppen, maar daar staken de restaurants een stokje voor. ‘Normaal was het in de horeca van half oktober tot half december heel slap. Het hoogseizoen is geweest, Kerst moet nog komen. Van die weken om zelf eens op vakantie te gaan. Nu zaten de zaken ineens vol. Van stoppen was geen sprake’.

Uitbreiden lag dus eerder voor de hand. Er kwamen meerdaagse arrangementen, de brochure werd glanzender en informatiever, uitstapjes werden bedacht. ‘Zo doen we elk jaar wel een lezersactie met een blad of krant. Kunnen ze bijvoorbeeld eerst met

een koets rijden of met de boswachter mee en dan lekker wild eten. Dúizenden reserveringen. Het geheim is denk ik dat deze actie perfect in onze streek past. Natuur, rust, buiten zijn, je lekker laten verwennen, wild past bij dat groene en rustige imago. In andere streken is het ook geprobeerd. Natuurlijk kun je op de Veluwe ook lekker wild eten. Maar door de hele actie associëren mensen nu wild vooral met de Achterhoek’.

Dat is ook de reden dat mensen van heinde en ver komen. Daar kwam het bureau achter toen ze een wijnreis verlootte naar Spanje. ‘Daar moesten mensen een kaartje voor invullen. Zagen we adressen in Haarlem, Zoetermeer, noem maar op. Die mensen rijden echt ’s avonds na het diner niet terug, goed voor de overnachtingen dus. De omzet van meerdaagse arrangementen groeit ook nog steeds’. Dertig restaurants doen inmiddels mee. Soms zelfs ‘noodgedwongen’. ‘Laatst belde iemand dat hij z’n zaak wilde aanmelden. Mensen dachten dat ze bij hem geen wild konden eten omdat hij niet in het boekje stond....’, lacht Akkerman.

De deelnemende restaurants komen er niet door een hazenbout en een eendenborst op de kaart te zetten. Ze moeten een uitgebreid palet aan wildgerechten voeren en hebben bijna allemaal ook speciale wildmenu’s. Verder voeren ze allemaal de wildwijn, die in gezamenlijke proeverijen door de uitbaters wordt geselecteerd. Dat het wild natuurlijk niet allemaal in de Achterhoek heeft rondgehuppeld is volgens Akkerman geen beletsel. ‘Herten heb je hier nou eenmaal niet. Maar wel reeën, hazen, fazanten, allerlei kleinwild. De meeste restaurants gebruiken wild uit eigen streek, maar er wordt natuurlijk ook wel wat van elders gehaald. Een springbok kun je hier niet schieten, dat snapt iedereen’.

Het 30-jarig bestaan van de actie staat voor de deur. Reden om weer een kookboek met wildgerechten samen te stellen met recepten van koks uit de streek. ‘Dat wordt de derde keer, en van de vorige edities zijn echt duizenden exemplaren verspreid via de restaurants. Soms kijken we elkaar hier ook wel eens aan: Hoe kán dit? Ik heb een slordige rekensom gemaakt. Dertig restaurants keer 100 dagen keer 20 gasten is 60.000 mensen. Laat die gemiddeld 75 euro besteden. Dan zit je op 4,5 miljoen omzet, en dan houd ik het nog laag aan. Voor een actie die elk jaar zo’n dertig mille kost, kun je toch wel van een rendabel geheel spreken’. De man van het Achterhoekse Bureau voor Toerisme glundert ervan.

#### Kader 1:

De actie Wild eten in de Achterhoek duurt van half oktober tot en met eind december. Er doen 29 restaurants mee, sommigen alleen met speciale menu’s, anderen met complete arrangementen. Het beschreven Woolds Wild Pad Arrangement is te boeken voor 1 of 2 nachten, beide inclusief 4-gangen wildmenu (bij het 2-nachten arrangement ook nog wildlunch). Prijzen 85 of 150 euro per persoon. Paraplu en zaklantaarn inbegrepen. Info: [www.gullewaard.nl](http://www.gullewaard.nl). Meer arrangementen en andere info op [www.wildetenindeachterhoek.nl](http://www.wildetenindeachterhoek.nl)

#### Kader 2:

Niet alle wild smaakt sterk

Vroeger was de smaak van wild heel anders. Men hing wild dagenlang weg om het ‘adellijk’ te laten worden, wat men destijds de smaak ten goede vond komen. Daarna ging men die sterke smaak weer camoufleren met allerlei marinades. Anno 2009 zeggen we: ‘dat beest is verrot’ en kennen we andere bereidingsmethodes. De smaak

van nu is dan ook lang niet meer zo sterk als vroeger. En vlees adellijk laten worden gebeurt nog zelden. Er zijn dan ook steeds minder mensen die geen wild eten omdat het te sterk van smaak zou zijn. Diegene die nu nog aarzelt zal het snelst worden bekoord door reehert, wild zwijn en fazant. Deze wildsoorten smaken het meest neutraal. En bovendien interessant: wild heeft nauwelijks vet, doordat de beesten in de vrije natuur hun kostje bij elkaar moesten scharrelen.

Bron: [www.wildetenindeachterhoek.nl](http://www.wildetenindeachterhoek.nl)