

Meer vakkennis nodig over wild

Hoe goedkoper, hoe beter



Wild wordt vaak onnodig te duur ingekocht. De simpele reden: hoe duurder het wild, hoe meer geprepareerd, hoe minder vakkennis en voorbereidingstijd nodig is. Goedkoper wild kan de marges echter verhogen. Met het wildseizoen in aantocht is dat geen slecht idee.

Tekst: Juditte Aangeenbrug

Allerhande zaken spelen mee bij voor welk wild een chef-kok kiest. Daarbij is kwaliteit én veel marge de beste uitkomst voor de ondernemer. Het mooie aan wild is dat hoe ongeprepareerder en dus verser het vlees, hoe lager de inkoopprijs. Kwaliteit en een hoge marge is dus goed mogelijk. Veel koks slaan echter juist het wat duurdere vlees in omdat

zij onvoldoende kennis en tijd hebben. “Voor een goedkoper stuk vlees zoals sukade is meer techniek en vakkennis nodig, maar uiteindelijk word je beloond met de smaak én een lagere inkoopprijs”, legt Peter Klosse uit, eigenaar van De Echoput in Hoog Soeren, het vijfsterrenhotel met restaurant dat gespecialiseerd is in wild. “De goedkopere stukken vlees leveren dus meer marge

op.” Voorbeelden van dit goedkopere wild zijn bouten van fazant, eenden en hazen én schouderstukken van grofwild zoals wilde zwijnen, herten en reeën.

Vakkennis

Het gebrek aan kennis is iets wat wildvakman Klosse natuurlijk betreurt. “Ik ben bang dat de opleidingen steeds meer uitgehold zijn. Door die



Basisfond voor de wildkeuken

CHEF, onderdeel van Nestlé Professional, introduceert CHEF Wildfond. Deze fond is ontwikkeld in samenwerking met de beste gastronomische chefs uit Frankrijk. Door het gebruik van zorgvuldig geselecteerde ingrediënten heeft de fond een natuurlijke wildsmaak en is hij te gebruiken voor onder andere (wild)sauzen, -stoofschotels, -ragouts en -soepen. Edwin Detering, culinair adviseur Nestlé Professional: "CHEF Wildfond bespaart de professionele keuken veel tijd gedurende het wildseizoen. Het is een basisproduct, waardoor chefs nog steeds hun persoonlijke signatuur aan wildgerechten kunnen meegeven."

CHEF Wildfond wordt geleverd in een verpakking van zeshonderd gram, waarmee zo'n dertig liter wildfond gemaakt kan worden. Meer informatie: www.nestleprofessional.nl.





Foto: Unilever Foodsolutions

uitholling van het koksvak verdwijnen steeds meer vakspecialisten en moeten ondernemers dus duurder inkopen.” Edwin Detering, culinair adviseur van Nestlé Professional, constateert ook een afname van geschoold personeel. “Tijdens kookdemonstraties kom ik regelmatig klanten tegen die hun wild geprepareerd inkopen. Enerzijds omdat ze gemakkelijk willen werken, anderzijds door gebrek aan kennis. Hoe ze wild goed moeten ontleden is niet meer bij alle chefs bekend.” Of het nu te betreffen valt of niet, meer kennis van wild hebben is dus in ieder geval een eerste stap om grotere marges te verkrijgen. Dat kan bijvoorbeeld bij de Nationale Wildacademie, een samenwerking van De Echoput, de Nederlandse Bond van Poeliers en Wildhandelaren en de Koninklijke Jagersvereniging. Het tweede aspect dat vaak genoemd wordt is dat het te lang duurt om klaar te maken. Meer tijd kwijt zijn betekent ook meer personeelskosten. Klosse weerlegt dit echter. “Het mooie van stoven is dat je het niet allemaal zelf hoeft te doen, wild bereiden kan makkelijk tussendoor. Je hoeft er niet constant bij te zijn.” Ook Michaël Ruig van wild- en gevogelتهandel Ruig ziet juist voordelen. “De kok kan het bijvoorbeeld een dag van te voren bereiden, op een

rustig moment. En dat hoeft niet ten koste te gaan van de kwaliteit.”

Halffabrikaten

Waar wel tijd in gestopt moet worden is het bereiden van een goede fond, de basis voor wildsauzen, -soepen, -ragouts en -stoofgerechten. Detering: “Het zelf bereiden van zo’n fond kost al snel vier tot acht uur. Een chefkok kan veel tijd besparen door als basis een halffabrikaat te gebruiken, waaraan hij vervolgens een eigen draai geeft door het toevoegen van eigen ingrediënten.” Halffabrikaten verkorten dus de bereidingstijd, maar gaat dat niet ten koste van de kwaliteit, van de authentieke smaak? Detering vindt van niet. “De kwaliteit van convenience producten vandaag de dag ligt hoog. Bovendien wordt een halffabrikaat in de meeste gevallen gebruikt als ondersteuning en niet zonder eigen toevoegingen geserveerd.” Wildhandelaar Ruig verkoopt bijvoorbeeld gegaarde stoofpotjes waar elke ondernemer weer wat anders aan

‘Het potje staat toch al op het vuur, de keuken is toch al in gebruik’

Wildsauzen

De integrale kostprijs is van grote invloed op de marge van wild. “Dan kan het verstandig zijn te kiezen voor makkelijk te bereiden gerechten”, zegt Hanna Polman, channel marketing



manager horeca bij Unilever Foodsolutions. “Bijvoorbeeld kant-en-klare, voorgesneden fazantenborstjes. Met de mooie, vloeibare sauzen van Garde d’Or kan een ondernemer zijn stukje wild dan prachtig op smaak maken. Deze sauzen zijn er in basisvarianten waardoor de chef de ruimte heeft ze zelf af te maken, maar er zijn ook sauzen die al volledig af zijn.”

Eén van de nieuwe sauzen in het assortiment van Knorr Garde d’Or is de Poivrade saus. Deze heeft een krachtige smaak en kan gebruikt worden in plaats van een demi-glace of espagnol. De saus is niet alleen geschikt voor wild, maar ook voor andere rijke vleessoorten zoals lam, eend, gans, duif, kalf en lever. Als het slechts op wild aankomt, voorspeelt Polman in ieder geval dat hert, haas en ree de hardlopers van 2008 worden. “Mooie stukken met een specifieke wildsmaak. Het Europese hert bijvoorbeeld, is zacht van smaak terwijl haas een specifiekere kruidige smaak heeft. Door gerechten te bereiden die aansluiten bij wat Nederlanders lekker vinden, is de kans groter dat een restaurateur meer van deze menu’s kan verkopen.” Naast de sauzen zijn natuurlijk ook divers fonds verkrijgbaar bij Unilever Foodsolutions. Voor meer informatie en inspiratie: www.unileverfoodsolutions.nl.



Foto: Unilever Foodsolutions

'In de integrale kostprijs kom je met halffabrikaten vaak voordeliger uit'

toevoegt. Ook hij vindt niet dat het resultaat slechter hoeft te zijn door het gebruik van halffabrikaten.

Het nadeel van halffabrikaten is natuurlijk dat de inkoopprijs stijgt. Het gebruik ervan blijft dus een afweging die gemaakt kan worden met de rekenmachine. Wat kost meer: een kok die extra tijd nodig heeft om bijvoorbeeld de fond te bereiden of de fond als halffabrikaat inslaan? Detering weet het wel. "In de integrale kostprijs komt men met halffabrikaten juist vaak voordeliger uit omdat tijd en personeelskosten vaak zwaar(der) drukken op de kosten."

Begrip

De marge van wild hangt ten slotte voor een groot deel ook af van de verkoopprijs. Aangezien goedkope wild authentiek van smaak is, ligt het voor de hand dat voor dit vlees de hoogste prijs mag worden gevraagd. Vooral kenners

en liefhebbers zullen het verschil proeven tussen vers en diepvries. Ruig: "Hoe meer anders je wild bereidt, hoe meer gasten erop af komen. Voor superkwaliteit mogen de prijzen ook wat hoger zijn en dat begrip leeft onder gasten."

De meeste marge is dus te behalen met ongeprepareerd wild. "Als je je vak-kennis op peil hebt, heb je uiteindelijk lagere kosten", concludeert ook Klosse. "Het potje staat toch al op het vuur, de keuken is toch al in gebruik. Als je de goede saus hebt en de juiste aromaten, gaat het vanzelf." En welk wild wordt volgens hem de hardloper dit jaar? "Misschien wildzwijnen, maar het maakt eigenlijk niet uit. Ik ben al heel blij dat in het najaar steeds meer gasten kiezen voor wild, de populariteit ervan blijft stijgen. Wat dat betreft mag van mij de hele sector kampioen zijn, in plaats van één stukje."

> **HorecaEntree** <

Margemakers van dit seizoen

Wat raden drie wildspecialisten aan als margemaker van dit wildseizoen? Peter Klosse, eigenaar van De Echoput in Hoog Soeren, gaat voor een ragout van wildzwijn. "Ten eerste omdat er veel wildzwijn is, ten tweede omdat het niet al te duur is, ten derde omdat je het alleen maar hoeft te stoven, ten vierde omdat het heel smakelijk is en je er veel smaakrichtingen mee op kan en ten vijfde omdat je het op veel manieren kan presenteren."

Michaël Ruig van wild- en gevogeltehandel Ruig schuift hert naar voren. "Hert heeft een wat mildere wildsmaak en is vooral geschikt voor gasten die het nog niet gewend zijn. Bovendien kan je het als biefstukje inkopen en dan is het niet ingewikkeld om klaar te maken."

Nestlé Professional gaat uiteraard voor de producten het eigen bedrijf ter ondersteuning zoals de nieuwe Wildfond, de Demi-Glace en de Espagnolesaus. "Allemaal producten die gegarandeerd een goed resultaat geven en veel tijd en geld besparen in het drukke wildseizoen."

Samen wild

Tijdens het Wildseizoen van 15 oktober tot en met tweede kerstdag, zijn in de Achterhoek diverse wildarrangementen te boeken. Het is de 28e keer dat diverse (hotel-)restaurants en het Achterhoekse Bureau voor Toerisme gezamenlijk hun seizoensspecialiteiten promoten. De arrangementen variëren van een tiengangendiner met bijpassende wijnen tot een driedaags wildarrangement inclusief een diner-dansant. Verder is er bijvoorbeeld het WildPad-arrangement. Dat bestaat uit een diner waarna een wandeling volgt over een wildpad (inclusief paraplu en zaklamp) richting het landgoed waar overnacht wordt.