

Persbericht Jagersliga / Ligue des Chasseurs vzw
Grimbergen, 29 juni 2021

TOURNEE WILDFILET.

Acties als 'Tournee Minerale' of de 'Veggie-Challenge' zijn elk jaar opnieuw een groot succes. Die acties zijn gericht op een bewuste omgang met voeding. Laat dat nu net één van de kernelementen van de jacht zijn. Wild is heerlijk en eerlijk onbewerkt vlees zonder ecologische impact. Om die boodschap te ondersteunen, lanceert Jagersliga de campagne 'Tournee Wildfilet'.

Bij het woord 'wild' denken de meesten spontaan aan een knetterend haardvuur en gezellige winterse tafere-len op restaurant waar al eens een stukje hertenkalf of hazenrug gegeten wordt. Op een familiediner rond ein-dejaar, wordt zeer vaak fazant of ree geserveerd. Behalve bij jagers (die het jaar rond wild eten) concentreert de wildconsumptie zich dus rond de laatste 3 maanden van het jaar.

Kristof Vandewoestijne: "Vreemd eigenlijk, want vlees van wild is heel lekker. Bovendien is het ecologisch het beste wat de natuur ons te bieden heeft. Wildsoorten als haas, fazant, patrijs of edelhert zijn enkel bejaagbaar tijdens de laatste maanden van het jaar maar everzwijn is dan wel het hele jaar door bejaagbaar. Ook ree kan in Vlaanderen van 1 januari tot half september (met uitzondering van april), bejaagd en dus vers gegeten worden. Tijdens de zomermaanden roepen landbouwers ook heel vaak de hulp in van jagers om hun gewassen tegen vrachtschade van everzwijnen en houtduiven te beschermen. Het geschoten wild brengt heerlijk vers, biologisch vlees op het bord."

Jagersliga zal met Tournee Wildfilet dat wildbraad en de jacht onder de aandacht brengen. Om de actie in de verf te zetten, lanceert de Liga tijdens de maand juli een wedstrijd met schitterende prijzen.

Jessica Lemmens: "Wij roepen mensen op om een foto te posten van een stukje wildbraad op de barbecue. Dat kan het vlees op de barbecue zelf zijn, maar ook geserveerd op het bord of gewoon een leuke foto van een gezellig aangeklede feesttafel waarbij het wildbraad centraal staat."

Peter van de actie is niemand minder dan Peter De Clercq, eigenaar van restaurant Elckerlijc, ex-wereldkam-pioen barbecue, auteur van verschillende kookboeken en regelmatig te zien in tv-programma's, kranten en magazines. Voor de Jagersliga maakte hij samen met Yakiniku 5 mooie filmpjes waarin hij toont welke heerlij-ke gerechtjes je met ree kan maken. Smakelijk alvast!

Over de Jagersliga

Jagersliga is een nieuwe, positieve, constructieve en proactieve belangen- en netwerkvereniging die het juis-te beeld van de jager weergeeft. Informeren van en communiceren naar jagers en niet-jagers is een van hun prioriteiten. Jagen moet je niet verdedigen maar uitleggen. Natuurbeheer is uiteraard niet enkel flora beheren zoals verschillende natuurorganisaties claimen en doen, maar ook de fauna beheren zoals jagers doen. Zolang jagers respectvol omgaan met wild en het optimaal benutten, zal de biodiversiteit floreren. respectvol om-gaan met wild en het optimaal benutten, dan zal de biodiversiteit floreren.

Contact

Kristof Vandewoestijne / kristof@jllc.be / 0496 40 78 08

