EET MEER SLAKKEN!

Enkele opmerkingen

door

L.J.M. Butot

De Barneveldse Krant van 10 mei 1983 schreef:

Eet meer slakken- Ik heb eens gelezen, dat er mensen zijn die eetbare slakken fokken. Kunt u mij nader inlichten?

Antwoord: Indertijd verbood CRM het rapen, vervoeren en houden van wijngaardslakken, omdat het beestje (vanouds in Zuid Limburg voorkomend) dreigde te worden uitgeroeid. Thans zijn er verscheidene slakkenfokkers in ons land werkzaam en omdat zij hun fokmateriaal niet uit de natuur halen, worden zij met rust gelaten. Uw dichtstbijzijnde collega is dhr. K. Janse, Meulentussenweg 1, 6741 HL Lunteren. Mocht u daar geen fokmateriaal kunnen krijgen, breng dan eens een bezoek aan mevrouw N.C. Delsman-Nijenhuis, Cramerstraat 12 in Delden, tel. 05407/1813. U kunt daar (mits u tevoren belet vraagt) kosteloos slakken krijgen. Ook kunt u daar wat voedsterplanten uitsteken. Men kiest daarvoor, gemakshalve groot hoefblad. Als u dat uitzet in uw tuin, bijv. 5x4 m, dan kunt u daar de slakken houden. Evenwel gedijen zij slechts op zeer kalkrijke grond. Dat is logisch, want die kalk hebben zij nodig om hun huis te bouwen. Vandaar dat zij vanouds niet verder kwamen dan Zuid Limburg, bovenop de mergel. De grond die u volpoot met groot hoefblad moet u dus bestrooien met per m^2 ongeveer een kg kalkmengsel. U kunt die halen in Zuid Limburg.

De slakken worden graag gegeten door lijsters. Die pakken een slak op, slaan het huis stuk tegen een steen en peuzelen het arme dier op! Eenmaal de smaak te pakken hebbende gaan zij door tot de laatste slak! U ziet in Delden dan ook, dat een goede slakkenfokkerij bestaat uit een akker groot hoefblad, afgedekt met gaas tegen de vogels! 's Winters kruipen de slakken in de grond, zo in oktober. Dan dekt u die grond wat af met takken en blad. In april verwijdert u dat want eind april komen ze weer tevoorschijn De slakken kruipen door uw hele tuin en

u zult ze af en toe terug moeten brengen bij hun teeltbed, dus bij het groot hoefblad. Ze zijn hermafrodiet, d.w.z. mannetje en vrouwtje in één exemplaar en het duurt zeker drie jaar voor een jonkie volwassen is. U kunt ze koken, bakken enz. en u kunt er een heerlijke slakkensoep van bereiden. Onze voorouders hebben ze met smaak gegeten, getuige de lege huisjes in afvalhopen. Slakken zijn een eiwitrijk voedsel.

In restaurant De Echoput bij Apeldoorn aten wij eens een zeer voortreffelijke slakkensoep. Enkele collega's: dhr H. van Wierssen, Wilhelminalaan 9, De Bilt; R. Bezemer, Loenenseweg t.o. no. 4, Vreeland; L. Leopold, Van Kretschmar van Veenlaan 61, Hilversum en A. Koenraads, Molenstraat 9, Standaarbuiten.

Daar groot hoefblad met het eerste jaar weinig groeit moet u de dieren het eerste jaar wat bijvoederen met blad van sla, kool, paardebloemen enz. Laat u nooit wijsmaken dat slakken vies zijn. Als u gasten krijgt en u zet ze een goede slakkensoep voor zullen ze die hemelhoog prijzen. Zo ook slakken die u in heet water werpt (waarna ze hun huis verlaten en sterven).

U rolt ze in een beslagje van uitgeslagen Barneveldse eieren en beschuit met kruiden en werpt ze daarna in de kokende olie! Heerlijk! In vroeger jaren kon u deze gebraden karakollen genieten op het Vrijthof te Maastricht of langs de Seine in Parijs (waar ze escargots heten). Nou, en dáár weten ze wel wat lekker is. Een droge witte wijn past er heel goed bij. Gewoon de beestjes houden zonder ze op te peuzelen mag natuurlijk óók. Zij stellen dat zelfs bijzonder op prijs.

Het hierbij afgedrukte artikel roept om enig commentaar. Wijngaardslakken en ook Segrijnslakken kunnen erg lekker zijn, mits zij goed zijn toebereid, evenals vele andere slakkesoorten die men aangeboden vindt op de markten in de landen rond de Middellandse Zee. De kweek van deze beide inheemse slakken is niet zo eenvoudig als het artikel wil doen geloven. Dat geldt vooral voor de Wijngaardslak, omdat de wet beletselen heeft opgeworpen. De Segrijnslak kan men vrij verzamelen uit de natuur en op eigen terrein kweken. Er is een grote vraag naar Wijngaarslakken bij de Franse conservenindustrie en de afzet van de ingeblikte slakken verloopt voorspoedig. Segrijnslakken worden bij mijn weten niet ingeblikt. In de Nederlandse supermarkten vindt men alleen Wijngaardslakken (Escargots de Bourgogne), slakken met op de wikkel vermeld Helix lucorum (Escargots), beide Franse producten, en slakken met op de wikkel Helix - soorten afgebeeld, producten van Taiwan, waarin zeer zeker Achatina fulica te vinden is. Deze Agaatslak wordt ook diepgevroren uit Indonesia naar Frankrijk geëxporteerd en daar verwerkt. Deze Franse produkten zullen zeker ook hun weg vinden naar de Nederlandse supermarkten.

Maar keren we terug naar onze Barneveldse Krant. We volgen het artikel op de voet en plaatsen dan de volgende aantekeningen:

1. NIET het Departement verbiedt het rapen, vervoeren en houden van Wijngaardslakken maar de Natuurbeschermingswet 1967 en het Koninklijk Besluit Beschermde inheemse diersoorten van 6 aug. 1973 waarin onder meer deze slak met name wordt genoemd. Het dier werd op deze lijst gezet om in Nederland te kunnen optreden tegen het massaal rapen van Wijngaardslakken. Het verdwijnen van Wijngaardslakken buiten de reservaten zou de verzameldruk binnen de reservaten doen toenemen, waardoor de bewaking zou moeten worden geïntensiveerd.

2. Alle Wijngaardslakken op Nederlands grondgebied vallen onder de wet, ook die dieren die in uw tuin vrij rondkruipen. Ten behoeve van enkele experimentele kwekers en wetenschappelijke werkers werden door de minister voor met name genoemde paragrafen van de wet ontheffingen verleend. Veelal gaan deze ontheffingen vergezeld van de bepaling dat men alleen aan andere vergunninghouders mag leveren en dat men niet mag kweken ten behoeve van de commercie. Zo een 'kweekvergunning' of een vergunning 'om de dieren onder zich te hebben' betekent niet automatisch dat men fokdieren uit de natuur mag verzamelen. Het feit alleen dat men dieren bezit die 'niet uit de natuur zijn verzameld' beschermt niet tegen een Proces-Verbaal.

3. Het weghalen van mergel uit de Limburgse bodem zal zeker leiden tot conflicten met de eigenaars van het terrein. Men maakt zich dan schuldig aan diefstal.

4. Behalve Groot Hoefblad eten Wijngaardslakken in gevangenschap ook andere plantesoorten. De soorten voorkeursplanten verschillen van plaats tot plaats. Groente-afval kan ook worden gegeven. Er is kunstmatig bereid slakkevoer in de handel.

5. Huisjesslakken kunnen hun huis nimmer verlaten en helemaal niet als zij dood zijn! De columellaspier zit aan de spil van het huis vastgegroeid. Door het dier enige minuten in kokend water te koken laat deze spier los. Het dier, dat op slag dood is, kan men dan met haakpen of stopnaald uit zijn huis draaien.

6. Wil men slakken voor de consumptie toebereiden dan moet men ze eerst enige dagen alle voedsel onthouden. In die tijd worden met de faeces ook zandkorrels en andere harde partikels uit de darm verwijderd, zodat maag en darm schoon zijn. Knarsetandend zijn maaltijd te moeten genieten is echt niet prettig. Ook in de 'lever' kunnen harde korrels aanwezig zijn. Daarom wordt na het doden ook de ingewandszak verwijderd vóór de eigenlijke toebereiding een aanvang kan nemen.

7. Voorouders hebben we er zeer vele, en meer naarmate we verder in de tijd teruggaan. Om aan te tonen dat zij Wijngaardslakken aten zou ik liever verwijzen naar de recepten die werden gepubliceerd in oude en heel oude kookboeken zoals de Oude Gelderse Keukemeid.