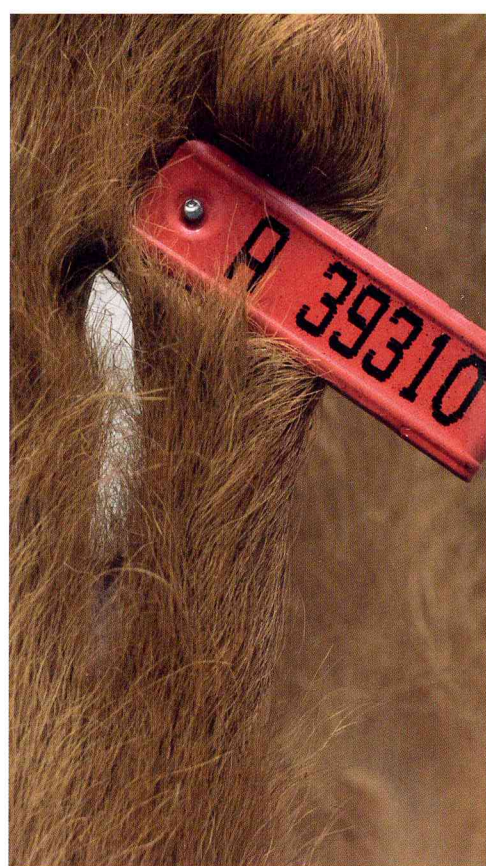




Roy Kusters en Roberts Puts (r)



Slager Roy Kusters en jager Robert Puts introduceren:

# “Heuvelland Wild”: wild als streekproduct

**REEËN, HERTEN EN WILDZWIJNEN ZIJN THUIS IN HET HEUVELLAND. JAGER ROBERT PUTS JAAGT EN VERZAMELT HET WILD EN LEVERT HET AF BIJ SLAGER ROY KUSTERS IN MARGRATEN. DIE ZORGT ERVOOR DAT HET WILD TERECHT KOMT IN DE RESTAURANTS IN HET HEUVELLAND.**

Tekst: Bert Salden  
Foto's: Jean-Pierre Geusens

Robert Puts jaagt 24 jaar en heeft het jagen van zijn vader en grootvader. Tot voor kort werd het wild deels in eigen huis bereid, in restaurant Buitenlust in Vijlen. Hij is nu betrokken bij Gasterie A Gen Kirk in Wahlwiller, waar hij een proeflokaal van wil maken voor regionaal wildzwijn. Voor de duidelijkheid: op mannelijke reeën wordt gejaagd van april tot en met oktober, op vrouwelijke reeën van oktober tot en met februari. De hertenjacht duurt van augustus tot en met februari, op wildzwijn wordt het hele jaar gejaagd. Robert: “Het Heuvelland Wild wordt zo snel mogelijk vers bij mij aangeleverd. Ik controleer het, eerst op uiterlijk, daarna de ingewanden op ziekten. Ik ben daarvoor bevoegd. Vervolgens sla ik het bij mij op in de koeling, op nul graden. Eenmaal per week gaat het naar Roy Kusters.”

## DE SLACHT

Roy Kusters, derde generatie in het slagersvak, heeft alle bevoegdheden om het wild verder te verwerken. “Ik krijg het wild binnen zonder hoofd en zonder ingewanden. Ik laat het hier enkele dagen afsterven in het vel. Daarna ontdoen we het van het vel, ontvliezen het en laten het nog een week vacuüm afsterven. Vervolgens maken we er maatwerk van voor de restaurants in de regio.” Uiteraard bestellen de restaurants ree-, herten-, en wildzwijnbiefstuk, maar ook bijvoorbeeld reebout en -schouder. “Ree is het mooiste wildvlees. Het is heel fijn van structuur.”

## HEUVELLAND WILD

Robert en Roy hebben samen een label en logo ontwikkeld voor hun wild: Heuvelland Wild. Roy: “Dit wild verlaat de regio dus niet en is daarmee een echt streekproduct, dat we exclusief aanbieden, onder ons eigen label. Het aanbod is niet onbeperkt en we zijn er trots op.” Roy streeft ernaar het streekwild optimaal te gebruiken. “We maken wildfond, reeragout, wildstoofpot, wildcarpaccio, ge-rookte wildzwijnhammen, maar ook een mooie wildfond. Een aantal van die producten bieden we ook aan in onze eigen winkel.” Kusters verkoopt meer wild: “Ons gevogelte, denk aan fazant, patrijs en duif, komt wel uit Nederland, maar er is te weinig van in de regio. We hebben ook wel hertenvlees uit andere landen, maar we prefereren natuurlijk ons streekproduct. Dat is niet duurder,

dankzij de rechtstreekse lijn tussen jager en slager. We zijn er erg trots op.”

## STREEKPRODUCTEN

Roy Kusters maakte al naam met zijn “Blanc Bleu Belge”-kalfs- en rundvlees uit eigen stal. Hij combineert de vrij unieke beroepen van veeboer en slager. Zijn Pasveld rundvlees vindt de weg naar ruim honderd horecazaken in de Euregio Maas-Rijn, zelfs naar een tweesterrenzaak.

De slacht- en productieruimte voldoet aan de strengste eisen. “We werken volgens HACCP en beschikken over een EEG-erkenning.” Kusters is meesterslager en praktijkopleider. Hij volgde de opleidingen vlees-technologie en levensmiddelentechnologie en enkele culinaire opleidingen. “Ik wil dit vak in alle facetten beheersen.”

Horecaklanten kunnen bestellen via [verkoop@vleeshandel-kusters.nl](mailto:verkoop@vleeshandel-kusters.nl) en rechtstreeks via de website. De afdeling horeca is telefonisch bereikbaar van maandag tot en met zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

**Vleeshandel Kusters is voor particulieren geopend op dinsdag tot en met vrijdag van 9.00 tot 18.00 uur, op zaterdag van 9.00 tot 16.00 uur.**

**Vleeshandel Kusters:**  
Rijksweg 73, Margraten,  
telefoon: 043 - 458 13 64,  
[www.vleeshandelkusters.nl](http://www.vleeshandelkusters.nl)

