

Interview De Predetariër / James Snoerwang

24 november 2023



Van links naar rechts: James, Kaj en Philip

We treffen James Snoerwang als hij net zes verschillende wildstoven op het vuur heeft gezet. Voordat hij die straks samen met vrienden gaat opeten, worden er foto's van de gerechten gemaakt. Voor de website en hopelijk voor wat extra publiciteit. Want dat kan De Predetariër, het piepjonge bedrijf dat James dit jaar samen met Kaj de Jager en Philip Buys is gestart, nog wel gebruiken. De Predetariër (www.depredetarier.com) opereert vanuit Amsterdam, maar levert in heel Nederland met uitzondering van de Waddeneilanden.

Wild in Amsterdam

"In Amsterdam wonen veel mensen die vegetariër zijn of tegen het veganisme aanzitten. Ons verhaal sluit daar naadloos op aan. We moeten allemaal drastisch minder vlees gaan eten. Dat is noodzakelijk om de natuur te beschermen, het is belangrijk voor onze gezondheid en het is dé manier om een einde te maken aan de bio-industrie. Wil je graag vlees eten, kies dan voor het vlees met de laagste footprint: wild.

Met De Predetariër zitten we dicht tegen vegan aan. We gebruiken in onze recepten geen boter, room of kaas. En we bieden nu nog geen worsten aan, omdat daarvoor vaak dierlijke darmen worden gebruikt. We zijn nu in contact met een bedrijf dat veganistische 'darmen' maakt voor plantaardige worsten, om te zien of dat voor De Predetariër ook een oplossing is. Het is niet makkelijk om helemaal plantaardig

te eten, zeker in het begin. Zelf eet ik ongeveer eens in de twee weken wild, de rest van de dagen niet. Ik vind dat een mooie oplossing; er is niks mis mee dat de mens soms vlees eet. Maar dan wel met mate, met respect voor dieren en puur natuur."

Eerlijke boterham verdienen

"De vleesindustrie in Nederland is zwaar gesubsidieerd. Wij krijgen dat soort subsidies niet en het is dan ook hard werken om een bedrijf als dit rendabel te maken.

Nu kunnen jagers hun afschot van ganzen maar op weinig plekken inleveren, en daar moeten ze vaak ver voor heen en weer rijden. Er zijn ook maar weinig poeliers die iets met ganzenvlees doen, het is vrij bewerkelijk. Als meer mensen ganzenvlees gaan eten, neemt de vraag toe. En dan wordt het ook interessanter voor jagers en poeliers, die er dan ook iets aan verdienen.



We willen met ons bedrijf vooral een verhaal vertellen, onszelf in de spiegel kunnen aankijken en de bloos-test overleven. We hebben vaak gesprekken met mensen die voor de Partij voor de Dieren stemmen en we hebben daar veel overeenkomsten mee. Wij zijn ook tegen de bio-industrie, voor meer biodiversiteit en meer ruimte voor de natuur. Maar we zeggen tegelijkertijd: je moet kunnen jagen of beheren en het afschot duurzaam benutten.”

Wat de boer niet kent...

“We zien op de webshop dat mensen kiezen wat ze kennen, zoals biefstuk, grillworst of ham. Daarom bieden we onze gedroogde ham van zwijn en hert aan als prosciutto. Dan hebben mensen een beter beeld van wat het is, en zijn ze eerder bereid het een keertje te proberen.

Hertenbiefstuk kent iedereen, maar gans? Mensen hebben geen idee. Als we kant-en-

klare ganzenpastrami hebben, willen ze dat wel proberen. Maar wat moeten ze met een ganzenborst? Wij maken er Limburgs zuurvlees (stoof) van, dat is lekker over friet heen. Zo laten we mensen kennismaken. De stap erna is dat ze zelf van wildgehakt een broodje bal of bolognaisesaus maken.

In het begin hebben wij eens nasi met saté van hert gemaakt voor vrienden. Iedereen wilde langskomen, het huis stond stampensvol. Toen hebben we in een bruine kroeg rendang van hert aangeboden. Binnen no-time hadden we 180 man, helemaal uitverkocht. Een maand later maakten we tika masala van wild zwijn voor 200 man, ook uitverkocht. We krijgen zoveel vraag naar deze producten, dat we ze graag kant-en-klaar willen gaan aanbieden. Tot die tijd moeten mensen het even doen met de recepten op onze website.”

Meer biodiversiteit

“We werken samen met grondeigenaren die in onze missie geloven. Zij leveren ons wild, én zetten zelf projecten op om biodiversiteit te stimuleren. Ze leggen bijvoorbeeld heggen aan, en dan vergoeden wij het pootgoed daarvoor. Het geld moet terug naar de plek waar het vandaan komt – dat vinden wij een mooie manier van samenwerken. Mensen uit de stad vinden het vaak heel leuk om daar actief aan bij te dragen. Een dag heggen snoeien of houtwalletjes aanleggen, fantastisch vinden ze dat.

We hebben ook de Biodiversiteitsbon* bedacht: het leukste cadeau voor de toekomst! Met die bon kun je producten kopen bij [Wilder Land](#), [Ekoto](#) en natuurlijk bij [De Predetariër](#). Voor in het kerstpakket of voor onder de kerstboom.

Wij willen mensen laten zien wat onze plek in de natuur en het ecosysteem is, de connectie met natuur versterken. Hen inspireren en laten zien welke invloed de keuzes die ze maken hebben. Ook vanuit Amsterdam. Je kunt binnen 20 minuten in een micro-wildernisje zijn. Ga ernaar op zoek, laat je verwonderen.”



* Wil je meer informatie over de biodiversiteitsbon? Stuur dan een e-mail naar info@depredetariër.com