

Stolthed på tallerkenen

Klosterhedens Vildt serverer tapas og grillede vildtpølser

Står det til Charlotte Reenberg fra Klosterhedens Vildt, skal vildtet tilbage på de danske tallerkner. Gerne krydret med viden og stolthed over den ur-danske og bæredygtige råvare fra skove og marker. Derfor har hun grillede vildtpølser og tapas-tallerkner med, når firmaet fra Nr. Holmgaard ved Møborg for første gang er med på Lemvig Marked og Dyrskue sammen med Vinladen fra Ølby.

”Rigtig mange mennesker kender ikke smagen af vildt. Det er synd, at den fantastiske råvare er blevet glemt og forsvundet fra vores køkkener, for 99 ud af 100 kan rigtig godt lide både fasan, vildand og dyrevildtet, når vi kommer ud og præsenterer vores varer”, fortæller Charlotte Reenberg.

Foreløbig er det især danske gourmetrestauranter, der via Klosterhedens Vildt aftager jagtbyttet fra de vest- og midtjyske statsskove samt godser og lokale jægere. Men salget til private vokser støt.

”Top-kokkene har blåstemplet vores råvarer; de vil kun have det ypperste fra ind- og udland at arbejde med. De besidder også den viden om brug og tilberedning af vildt, som vi håber gradvist at være med til at sprede til private husholdninger”, siger Charlotte Reenberg.

Klosterhedens Vildt arbejder blandt andet sammen med to kokke om at udvikle nye udskæringer og opskrifter til husholdninger, hvor hverken ovn eller hverdag er disponeret efter langtidsstegning af 11 kilo krondyrkølle.

Foreløbig er der udviklet tre typer vildtspegepølser krydret med henholdsvis timian, rødvin og tranebær&porse samt tre slags vildtpølser til stegning. Spegepølserne vil være at finde på tapas-tallerknerne sammen med røget fasanbryst, grillet krondyrkølle og tapanader fra Vinladen, som også leverer et godt glas vin til at fuldende smagsoplevelsen.



Klosterhedens Vildt har indrettet sig på Nr. Holmgaard ved Møborg for at være tæt på kronvildtet, så transporten af jagtbyttet før partering bliver minimal og kvaliteten maksimal. På Nr. Holmgaard er komplet vildtslagteri, lager og gårdbutik, hvor privatkunder hver torsdag kan hente forudbestilte varer – afhængigt af sæson og jagtudbytte.



Niels Bøje Andersen er natur- og miljøteknolog og vildtforvalter for Klosterhedens Vildt. Han tager imod jagtbyttet og kontrollerer, at krondyr, rå- og dådyr er brækket forsvarligt inden slagtning. Charlotte Reenberg er udviklingschef. De to udgør halvdelen af firmaets faste stab. I højsæsonen fra september til januar er væsentligt flere, blandt andre slagtere, tilknyttet virksomheden.