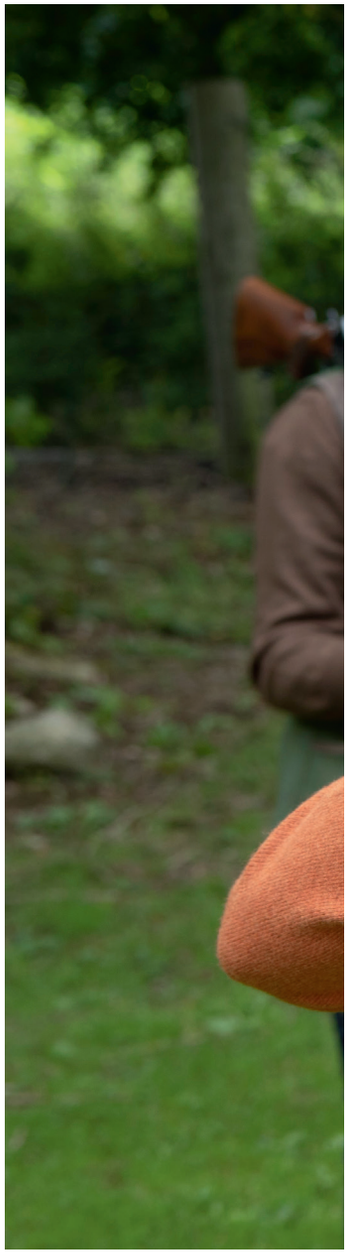

Selvfølgelig er jagt også for kvinder

...mener kogebogsforfatter og madskribent på SØNDAG, Julie Hey, der netop er udkommet med en vildtkogebog. Vi fik hende og to jagtveninder på kornet for at høre, hvorfor de er så vilde med at gå på jagt – noget, flere og flere kvinder bliver bidt af.

Af RIKKE HAST
rikke.hast@soendag.dk
Foto: HEIDI MAXMILING

Hvordan gik det med vildsvine-jagten? Vi er så spændte på at høre noget fra den tur. Var det ikke fantastisk?

Der går ikke mange sekunder, fra den sidste kvinde træder ind ad døren hjemme hos kogebogsforfatter Julie Hey ved Jyderup på Vestsjælland, før jagtsnakken går ivrigt.

Julie, som trofaste læsere af SØNDAG også vil kende som flittig madskribent, har denne eftermiddag sat jagtveninderne, Bodil Binner og Camilla Hentze Jørgensen, stævne for at tale om deres store fælles passion: jagt.

En passion er det virkelig for kvinderne. Både Camilla og Julie er vokset op i jagtinteresserede familier, mens Bodil "kun" har været jæger i fem år. Det er Bodil, der har været på vildsvine-jagt i Tyskland, og desværre må hun til venindernes skuffelse berette, at der denne gang ikke var så meget vildt at komme efter. Det var der til gengæld, da hun var på jagt i Afrika, hvor hun både skød et vildsvin og en impala, fortæller hun.

– Vi vil så gerne fortælle andre kvinder om, hvor fascinerende det er at gå på jagt, og hvor meget man bliver bidt af det. Der er da også flere og flere kvinder, der har fået øjnene op for jagt. Ifølge Miljøstyrelsen fik 666 kvinder jagttegn i perioden 2013-2017, forklarer Julie, der selv tog jagttegn som 18-årig. Både Julies farfar og far var jægere. Hendes far er stadig aktiv, og det var ham, der introducerede Julie for jagt.

– Jeg husker tydeligt, hvordan han, da jeg var barn, nøje planlagde den kommende dags jagt. Alt blev omhyggeligt lagt frem – hans tøj og gevær, og der duftede af læderfedt og jagtforberedelse i vores entré. Det var som regel også mig, der ønskede ham "knæk og bræk", når han drog af sted tidligt om morgenen, og mig, der ventede spændt på at høre om, hvordan jagten var gået, når han kom hjem, husker Julie.

Senere var Julie med, når der var familiejagt. Her var koner og børn nemlig inviteret med.

– Det var et særsyn dengang, at der var kvinder med på jagt. Vi børn var helt stille, når jagtlederen bød velkommen ved parolen. Ved selve jagten var vi børn klappere og drev vildtet op. Jeg var meget fascineret af hele den ærbødighed og respekt, der var og er omkring selve jagten. Senere, da jeg havde fået mit jagttegn, kan jeg huske, at jeg ofte var den eneste kvinde, som var med på jagt. Og jeg kunne da godt mærke, at de andre jægere lige så mig an: Der stod jeg jo, lille, slank pige med et stort gevær. De har da helt klart tænkt: Kan hun mon ramme, den lille splejs der..!

Julie har altid elsket at være ude i naturen. For hende er det ren balsam for sjælen at være

Billedet her er helt ureglementeret for fotografens skyld – normalt skal løbet pege 45 grader op, fortæller Julie.

ude en hel dag, også på de dage, hvor vejret ikke arter sig.

– Jeg har også været på jagt i sne, regn og kuling. Og når man venter på vildtet, står man jo med ansigtet mod vinden, og er det meget koldt, kan man hverken mærke sine fingre eller sine tæer. Men det er fedt og spændende. For når ænderne kommer imod en, så sitrer man af adrenalin, siger Julie, der også holder meget af at træne på skydebanen, hvor hun i flere år var chef, og hvor hun nu ofte fungerer som privat skydeinstruktør.

Ren mindfulness

– Jeg lader op, når jeg er på skydebanen. Skydning handler meget om koncentration og vejrtrækning. For mig er det ren

Julie Hey bor i naturskønne omgivelser ved Jyderup. Og der er da også vildt i skovene omkring familiens hjem.

Man står jo med ansigtet mod vinden, og er det meget koldt, kan man hverken mærke sine fingre eller sine tæer

mindfulness. Når jeg er på jagt eller på skydebanen, så er jeg fuldt ud til stede. Det er simpelthen umuligt ikke at være nærværende, forklarer Julie, der som yngre hellere ville hænge ud og træne på skydebanen end gå i byen med sine venner. Den megen træning medførte da også resultater, og Julie vandt siden bronze ved DM i flugtskydning i damerækken.

– Jeg tror, der er mange kvinder, der gerne vil have jagttegn, selv om de egentlig ikke planlægger at gå på jagt. De vil bare gerne lære om vildtet og naturen. Alle kan jo gå en tur i skoven, og viden om den åbner ganske enkelt op for en helt ny verden. Og så er jægere nok dem, der passer allerbedst ▶

– Jeg kan så godt lide fra jord til bord-tankegangen. At man selv har været ude og skyde vildtet, siger Julie, der selv flår sit vildt. Hendes nye kogebog er dog med grydeklart vildt, så alle kan være med.

> *Jægere er nok dem, der passer allerbedst på naturen. Jeg kan ikke gå nogen steder uden at samle henkastet affald op*

på naturen. Jeg kan for eksempel ikke gå nogen steder uden at samle henkastet affald op. Dyrene må jo ikke komme til skade, og fordi mit øje er trænet til jagt, ser jeg ofte det mindste stykke plast eller glas, der kan trædes op i en pote.

Kvalitetstid sammen

Bodil og Camilla mødte Julie igennem et netværk for selvstændige erhvervsdrivende kvinder.

– Da vi fandt ud af, at vi også alle går på jagt, var det jo helt fantastisk. Desuden er vi meget sociale og kan lide god mad og hygge. Og vi fortæller gerne jagthistorier. Det er da også fedt, at vi som veninder kan lave noget andet og mere aktivt sammen end at sidde og sludre over en kop te. Med jagten kan vi kombinere flere ting på én gang: at være ude i naturen, få rørt sig og samtidig have kvalitetstid med veninderne.

Som Julie stiftede også Camilla bekendtskab med jagten fra barnsben. Hun tog jagttegn sammen med sine søskende i 2008.

– For mig var det helt naturligt at tage jagttegn. Og det har jeg ikke fortrudt. Jeg er især tiltalt af de naturoplevelser, jagten giver mig. Når jeg er på jagt, føler jeg det næsten som en mental renselse. Al stress og jag parkerer man i bilen, inden man går ud. Jeg kan også godt lide de værdier, der er forbundet med jagten: at man opfører sig ordentligt og udviser respekt over for vildtet og naturen, siger Camilla, der også værdsætter, at jagten er for både høj og lav, gammel og ung, kvinde og mand.

– Jeg er da enkelte gange blevet spurgt om, hvordan det nu kan hænge sammen med mig og jagt. Det synes jeg bare er sjovt, for ingen af os er jo de her stereotyper. Vi rummer alle mange forskellige facetter. Og jeg er både hende med det glamourøse job som makeupartist og hende med de beskidte negle, som elsker at gå på jagt.

Bodil er "den nyeste" jæger i selskabet med sit fem år gamle jagttegn.

– Det var naturoplevelsen, der tiltalte mig, og så har jeg altid været fascineret af jagten. Men der skulle lidt overvindelse til, før jeg kom i gang. Da jeg blev skilt, havde jeg behov for at gøre noget for mig selv, og så tænkte jeg: Nu er det nu. Desuden har min søn været på jagtefterskole, og jeg syntes, det ville være hyggeligt at kunne gøre noget aktivt sammen med ham. Min datter kan jeg altid tage en shoppetur sammen med, men det er sværere med en søn, siger Bodil, der til daglig arbejder som guldsmed og i øvrigt nu er gift med en mand, som også går på jagt.

– Det er fedt, at vi som veninder kan lave noget andet og mere aktivt sammen end bare at sidde og sludre, siger (fra venstre) Julie Hey, Camilla Hentze Jørgensen og Bodil Binner.

Vildt i gryden

Julie er i sagens natur ferm til at bruge sit vildt i alle mulige inspirerende opskrifter, men også Camilla og Bodil laver gerne retter med det vildt, de har skudt.

– Selvfølgelig, for det smager jo skønt. Men vi glæder os til at få input til, hvordan vi kan bruge vildtet i Julies nye kogebog, siger de samstemmende.

Julie Hey har netop udgivet "Hey! Det er vildt", som dog ikke kun henvender sig til jægere, men til alle, der holder af efterårets råvarer.

– Der er mange, der har en bestemt opskrift med vildt, som de laver hver gang. De efterspørger andre måder at anvende vildt på. Vildt kan sagtens bruges til hverdagsretter – til frikadeller, i salater eller i en sauce til tarteletter. Og så handler bogen ikke kun om vildt, men om alle efterårets råvarer som rodfrugter, svampe, figner, æbler og så videre. Alle ingredienserne til opskrifterne er nogle, man kan købe i et supermarked, siger Julie Hey. ■