



Ze vreten de weilanden kaal en verstoren het vliegverkeer

Ganzen op je bord

Dit jaar verdwijnen 200.000 wilde 'overlastganzen' in de vuilverbranding, volgend jaar nóg meer. Er zijn koks die zweren bij dit puur-natuurvlees: 'De dieren sterven nu voor niets. Doodzonde!'

Tekst: Ellen Scholtens **Foto's:** Cor de Kock, Marijke van der Graaf

Pepijn Schmeink behoort tot de voorlopers. De Rotterdamse kok was één van de eersten die in zijn restaurant worstjes liet proeven, gemaakt van wilde gans. Maar ook paté en rillettes, een soort smeugige pasta van langzaam gegaard draadjesvlees, in vet gekonfijt.

Hij is een liefhebber van gansenvlees omdat het, behalve smakelijk, 'ultrabiologisch' is. Maar ook omdat het 'lokaal' is en 'gezond', want antibiotica- en hormoonvrij. „En vooral omdat het vreselijk is dat zoveel dieren voor niets sterven,” zegt de jonge chef van restaurant Eendracht. „Dit jaar worden 200.000 wilde ganzen geschoten omdat ze schade aanrichten op de akkers en het vliegverkeer verstoren. Volgend jaar zijn dat er meer dan 300.000.”

Met een 'ganzenbordproeverij' probeert Schmeink collega-koks te overtuigen hoe lekker het vlees van wilde ganzen is. Bij

een achthonderd jaar oude Vlaardingse eendenkooi biedt hij zelfgemaakte pastrami van gans aan, verse worst en gedroogde ganzenborst. Speciaal voor de jagers is er een stoofpotje, hun lievelingskost.

Rillettes d'oi, rillettes van gans, werd ook geproefd: „Je laat ganzenbouten 24 uur pekelen in water met zout. Daarna laat je ze met spek of ham een dag sudderen in kokend hete groentebouillon tot je ze kunt plukken als draadjesvlees. Dan voeg je net zo lang vet en vocht toe tot het vlees niets meer opneemt.”

De Rotterdamse poelier Rob Treuren heeft voor de gelegenheid een paar wilde ganzen meegenomen die een paar dagen daarvoor zijn geschoten. Van een brandgans, grauwe gans, kolgans, Canadese gans en een nijlgans had hij op tafel een zogeheten *tableau mort* gemaakt, een stilleven.

Zielig? „Dat het overgrote deel van de wilde ganzen wordt geschoten en vervolgens wordt weggekieperd, dat is pas erg.

Pure voedselverspilling is het.”

Mark Soetman, adviseur op het gebied van duurzame voeding, valt hem bij: „In Nederland zijn alleen al 2,5 miljoen grauwe ganzen geteld. De aantallen zijn geëxplodeerd, omdat de dieren geen natuurlijke vijanden meer hebben. Het loopt helemaal uit de hand. Het is een ramp voor boeren.”

Dat er ganzen moeten worden geschoten, is volgens hem erg, maar onontkoombaar. Wat hem vooral tegen de borst stuit, is dat jaarlijks een miljoen kilo aan ganzen in verbrandingsovens terecht komt. Omdat er geen markt voor is: „Het eten van gans kan een oplossing zijn voor het vleesprobleem. Het is mager, zuiver vlees, waarmee niet is gerommeld.”

Voordat het zover is, is er werk aan de winkel voor poeliers als Treuren.

Bij de Engelsen is gansenvlees heel populair, zeker met kerst. Ook bij de Fransen komt gans regelmatig op tafel. „En de Duitsers hebben hun ganzenfeesten, al zijn dat wel tamme.”

In zijn eigen winkel merkt Treuren dat tamme en wilde eend wel worden verkocht, maar dat de onbekendheid met gans groot is. „Daarom is hij, denk ik, onbemind.”

Een kwart eeuw geleden was dat wel anders: „Toen wist de consument nog wat hij ermee moest. Nu weet niemand meer dat je voor het bakken van ganzenborstfilet het best borstfilets van jonge ganzen kunt gebruiken. Die worden geschoten in juni en juli. En dat vooral de bouten zich goed

lenen voor stoven. Zoals er vergeten groenten zijn, is er ook vergeten gevogelte”

Het probleem is dat mensen de smaak van gans niet (meer) kennen. „De smaak neigt naar wild. Zoals een Hollandse haas even wennen is, zo moet je ook wennen aan gans. Zeker in de zomer, als mensen geen interesse hebben in wild. Terwijl het zo'n oorspronkelijke smaak is,” voegt hij daar in één adem aan toe. „Het is vlees dat niet is gemanipuleerd. Dat puur natuur is.”

Niet dat hij staat te springen om met gans te werken. Het schoonmaken is een intensief karwei. Een eend is in tien minuten geplukt, met een gans ben je veel langer bezig.

Dat is ook een reden waarom er zo weinig met gansenvlees wordt gedaan. Niet de inkoop is duur, maar de kosten van het schoonmaken zijn hoog. „En dan nog is de prijs van de filets maar de helft van wat wilde eend kost. Rond de 20 euro per kilo voor de consument.”

Ook al is het meer werk, Treuren hoopt dat steeds meer koks met gansenvlees, en hopelijk ook zijn andere producten, gaan werken. Sieberen Meerema van restaurant De Harmonie in Rotterdam is al om: „Ik heb weleens worstjes gemaakt van de nek.”

Richard Meijer van bistro Mevrouw Meijer denkt er hard over na om gasten rillettes of paté van gans te laten proeven. En de piepjonge Jim de Jong van table d'hotes De Jonge de Jong zegt binnenkort te gaan experimenteren met een hele gans.

Iemand die al langer werkt met ganzen-



Ganzenhapjes: Een proeverijtje van gansenvlees met paté, gedroogde ganzenborstfilet, rillettes en pastrami van gans.

vlees is Diny Schouten, in en rond Amsterdam bekend om haar patés en pasteien met 'de smaak van vroeger'. Met name Belgen en Fransen die in ons land wonen, dragen haar op handen.

Gemiddeld verwerkt de pasteibakster en 'charcutière' 10 kilo gansenvlees in de week, afkomstig van de Amsterdamse poelier Pieter van Meel. „Het is puur handwerk: je weet precies wát er is gebruikt.”

Schmeink was één van de eerste koks die met gansenvlees aan de slag ging. Hij verbaast zich erover dat er zoveel aanbod is, maar dat zo weinig koks zijn voorbeeld volgen. Toch heeft hij goede hoop: „Een paar jaar geleden kon je je ook niet voorstellen dat een van de minst edele delen van het varken zou worden gegeten. Nu wordt in restaurants zonder blikken of blozen gestoofde varkensnek geserveerd.”

Misschien zouden koks een gerechtje met gans een keer moeten verstoppen in een verrassingsmenu, is zijn suggestie. Ook wildhandelaar Treuren denkt hardop mee: „Een grote producent zou ganzenknakworstjes of -kroketten kunnen maken en in de markt zetten. Dan krijgen de dieren die worden geschoten tenminste een bestemming. Nog een voordeel: ganzensnacks zijn een stuk gezonder.” ■

“ De smaak neigt naar wild. Zoals een Hollandse haas even wennen is, zo moet je ook even wennen aan gans. —Rob Treuren