



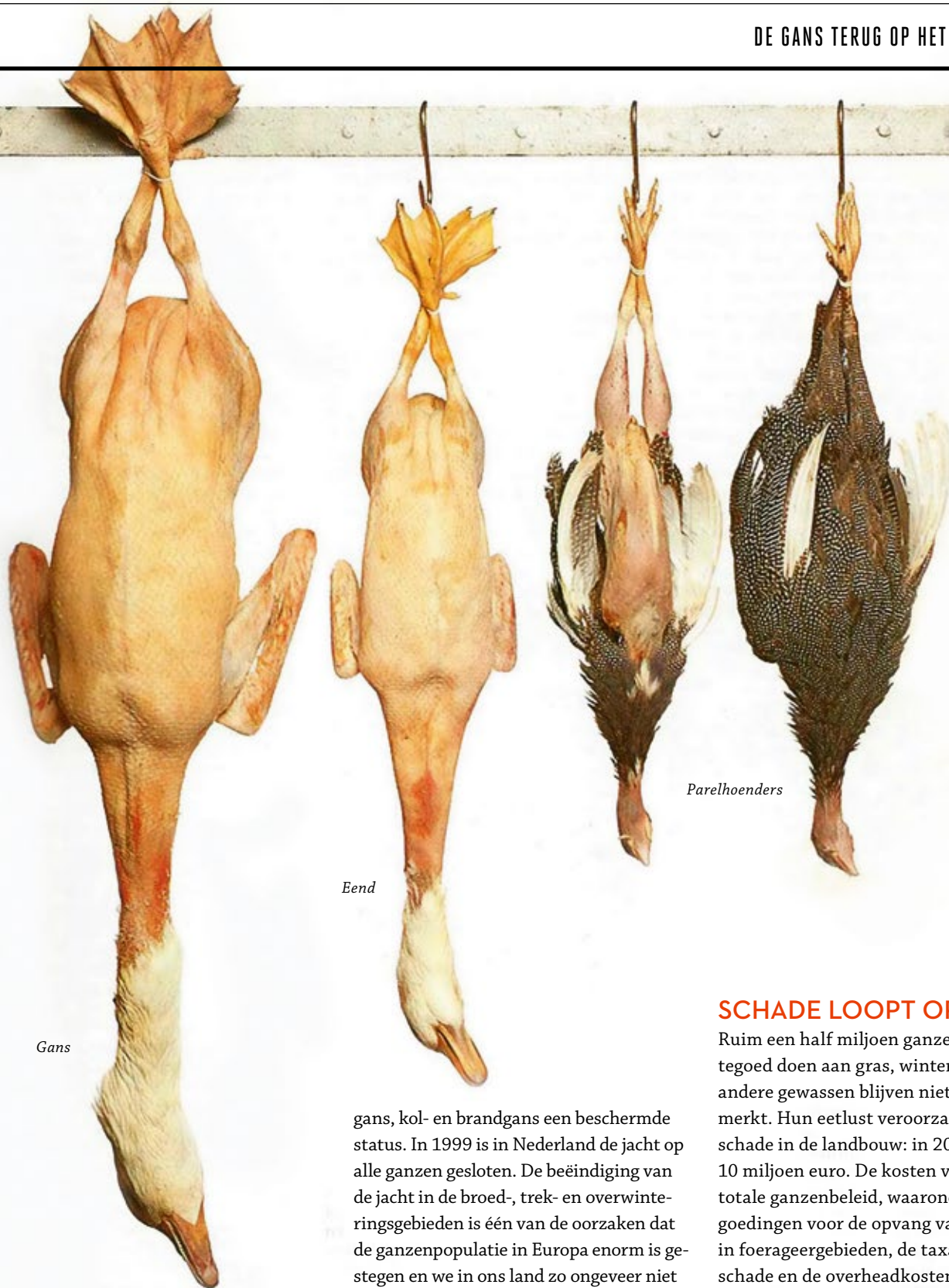
DE GANS TERUG OP HET MENU

NEDERLAND IS ALTIJD EEN ECHT GANZENLAND GEWEEST. DE GANS WAS EEN RIJKE VOEDSELBRON VOOR DE MENS. TOT DE VOGEL ZELDZAAM WERD, EEN BESCHERMDE STATUS KREEG EN DAARDOOR GEHEEL VAN DE KAART VERDWEEN. MAAR DE GANS IS TERUG, EN IN OVERVLOED. PUBLIEKSCAMPAGNES MOETEN DE GANS WEER OP DE MENUKAART ZETTEN.

De jachtdruk op ganzen was hoog in de vorige eeuw. Zo werden op het toenmalige eiland Wieringen tijdens de wintermaanden vele duizenden rotganzen gevangen met slagnetten en lokganzen en vervolgens verkocht in de steden. Ook in andere overwinteringsgebieden zoals het Verenigd Koninkrijk, Duitsland en Denemarken

werd jacht gemaakt op de gans. Groepen jagers benaderden en beschoten rotganzen vanuit een soort kano die in Engeland *puntgun* werd genoemd en in Nederland een *wildschiet*. Op de punt stond een breed schietend geweer, een ganzenroer. Deze jachtmethode leverde vaak een flinke buit op van wel meer dan 700 ganzen in één schot! Ook in de arctische broedgebieden in Rusland werden ganzen gevangen

voor consumptie. Dat gebeurde net na het broedseizoen, wanneer de ganzen hun slagpennen ruïen en zij een paar weken helemaal niet kunnen vliegen. De lokale bevolking dreef de ganzen in een kraal, waar ze vervolgens werden gevangen en gedood. Dit leidde in de vorige eeuw tot een dramatische achteruitgang van de rotganzen in Eurazië, maar ook van andere soorten zoals de kolgans.



Gans

Eend

Parelduikers

De dalende aantallen leidde ertoe dat in het ene na het andere land op de ganzen-trekroute, de *flyway*, de ganzenjacht werd gesloten. Nederland verbood de jacht op de rotgans in de jaren vijftig. In 1979 kregen enkele soorten, waaronder grauwe

gans, kol- en brandgans een beschermde status. In 1999 is in Nederland de jacht op alle ganzen gesloten. De beëindiging van de jacht in de broed-, trek- en overwinteringsgebieden is één van de oorzaken dat de ganzenpopulatie in Europa enorm is gestegen en we in ons land zo ongeveer niet meer weten wat we met ze aan moeten. In de jaren zestig zijn er steeds meer ganzen in Nederland gaan broeden. Vanaf midden jaren negentig zijn de aantallen ganzen die hier het hele jaar blijven exponentieel gestegen naar bijna 600.000 in 2012.

SCHADE LOOPT OP

Ruim een half miljoen ganzen die zich tegoed doen aan gras, wintertarwe en andere gewassen blijven niet onopgemerkt. Hun eetlust veroorzaakt grote schade in de landbouw: in 2013 in totaal 10 miljoen euro. De kosten voor het totale ganzenbeleid, waaronder ook vergoedingen voor de opvang van ganzen in foerageergebieden, de taxatie van de schade en de overheadkosten, bedroegen in 2011 26 miljoen euro. Bij ongewijzigd beleid blijven de ganzen in aantal toenemen en zouden de totale kosten kunnen oplopen tot 38 miljoen euro in 2017/18. Vooral de schade in de zomer is voor de boeren een grote ergernis.

Daarnaast veroorzaken ganzen ook problemen in natuurgebieden: ze grazen rietkragen af, vervuilen voedselarme vennetjes met hun uitwerpselen waardoor zeldzame flora en fauna verdwijnt en vernielen orchideeënrijke graslanden. *Last but not least* vormen ganzen in de buurt van vliegvelden een serieus risico voor de vliegveiligheid. Dit alles heeft ertoe geleid dat de ganzen bij ons geschoten worden bij het verjagen van landbouwpercelen en dat ze rond Schiphol ook gevangen worden, op een vergelijkbare manier als in de arctische gebieden, zoals eerder is beschreven. De schade en overlast is voor de provincies aanleiding om het aantal ganzen dat hier broedt flink terug te brengen. De 600.000 die er nu in de zomer zijn, willen zij met bijna een factor vier verminderen tot ca. 160.000. Momenteel worden ongeveer 200.000 ganzen per jaar gedood. Om het beoogde aantal te bereiken moeten er de komende jaren twee keer zo veel worden geschoten en gevangen. Het aanbod zal daarmee verdubbelen. En wat kunnen we daar beter mee doen dan opeten? Echter, dat is makkelijker gezegd dan gedaan.

ZOU DE GANS DE PLOFKIP KUNNEN VERVANGEN?

WOENSDAG... GANSDAG?

Onderzoek laat zien dat jagers 40 tot 45% van de geschoten ganzen verwerken voor eigen gebruik, familie en kennissen. Een ander aanzienlijk deel gaat naar de wildgroothandel, zo'n 35 tot 50%. De horeca neemt ongeveer 10% ganzen af. Helaas wordt ook een deel van de ganzen weggegooid, naar schatting zo'n 10%. Het exacte percentage laat zich lastig vaststellen. Jagers komen hier niet graag voor uit. Het is pure voedselverspilling en zou eigenlijk niet mogen voorkomen. Het ondermijnt in elk geval het draagvlak voor het terugbrengen van het aantal ganzen.

Het extra aanbod zal deels naar de wildgroothandel moeten gaan. Jagers kunnen moeilijk nog meer zelf verwerken. Het bedrijf Duke Faunabeheer levert alle ganzen die het vangt af bij wildgroothandel Pieter van Meel in Amsterdam. Deze groothandel verwerkt de hele gans, waarbij ook het dons wordt gebruikt en de karkassen naar Stichting Leeuw gaan. Zou de gans de plofkip kunnen vervangen? Dat is een aantrekkelijk idee. In vergelijking met de plofkip hebben wilde ganzen een goed leven dat ze in alle vrijheid doorbrengen. De kip zit zes weken krap behuisd en wordt dan geslacht. Maar als we het aanbod wilde ganzenvlees in perspectief plaatsen, dan is dat slechts 0,5% van onze jaarlijkse kipconsumptie. Kortom, wilde gans is een exclusief product en een woensdag – gansdag is noch waarschijnlijk, noch wenselijk. De gans is een bijzonder natuurproduct dat uit het wild komt en met respect behandeld moet worden. Dat neemt niet weg dat er aan de vraagkant van wilde gans nog veel moet gebeuren.

ONBEKEND MAAKT ONBEMIND

We zijn de afgelopen decennia verleerd om wilde gans te bereiden en te eten. Een gans goed klaarmaken is ook niet eenvoudig. Van wilde ganzen weet

je doorgaans niet of het een jonge, malse gans is of een oud, stevig en taai exemplaar. En dat maakt voor de bereidingswijze flink wat uit. Een jonge ganzenborst kan als een biefstuk worden gebraden, een oudere ganzenborst moet uren in de oven op een lage temperatuur garen. Beide leveren voortreffelijke gerechten op, maar braad je een oudere borst als biefstuk, dan kom je van een taaie kermis thuis.

Gerookte ganzenborst, rilette, verse en droge worstjes voor bij de borrel, paté, hamburger, kroketten en pekelvlees. Het zijn voorbeelden van min of meer kant-en-klare producten die de consument 'aan de wilde gans' kunnen krijgen. Het bereiden van zo'n gerecht kost weinig tijd en de smaak is gegarandeerd goed. Daarnaast is er de gourmet thuiskok, die graag zelf experimenteert. Ook die kan met een scala van recepten aan de slag, waarover later meer.

De eerste uitdaging is om de verkrijgbaarheid van gans te vergroten. Sinds 2014 werken het Centrum voor Landbouw en Milieu (CLM) en de agrarische natuurvereniging Water, Land en Dijken in Noord-Holland samen met de hele wilde ganzen keten aan betere onderlinge verbindingen. Van jager tot restaurant en van groothandelpoelier en verwerkers tot catering.

BRANDING WILDE GANS

Food Cabinet, een organisatie die zich met campagnes voor duurzaam voedsel bezighoudt, heeft een sterkte-zwakte analyse uitgevoerd voor wilde gans. Het exclusieve, pure en natuurlijke karakter van het vlees zijn als pluspunten benoemd. Die eigenschappen maken het een uitstekend gerecht voor bijzondere gelegenheden. Verder vinden consumenten de herkomst van producten steeds belangrijker. Wilde gans als streekproduct valt mogelijk in de smaak bij het publiek.

De moeilijke bereiding ziet Food Cabinet

als minpunt. Aanbod van kant-en-klaar producten kan dit probleem voor een deel ondervangen, al verandert dat niets aan de specifieke smaak waarvan niet iedereen gecharmeerd is.

De kans om de gans op het menu te krijgen, hangt ook af van het effect dat protesten van dierenorganisaties hebben op de publieke opinie. Ze zijn erop tegen dat ganzen worden geschoten en gevangen, wijzen op 'het vergassen en afslachten van ganzen' en plaatsen wilde ganzen-vlees daarmee in een negatief daglicht. De stadse *foodie* en de culinaire thuiskok (gastronoom) zijn de meest hoopgevende doelgroepen voor wilde gans. De *foodie* is op zoek naar een nieuwe smaakervaring en koopt bewust voedsel, wil een 'gemakkelijke' maaltijd en gaat regelmatig uit eten. De gastronoom is bereid om thuis flink wat tijd te steken in het bereiden van een bijzondere maaltijd en te experimenteren met nieuwe producten. Om de 'gemiddelde Nederlander' enthousiast te maken voor een stukje gans op het bord, is echter meer nodig.

EEN DEEL VAN DE
GESCHOTEN GANZEN
WORDT WEGGEGOOID.
JAGERS KOMEN HIER
NIET GRAAG VOOR UIT,
HET IS PURE VERSPILLING

PRO-GANS

In 2007 sprak het CLM haar bezorgdheid uit over het aantal ganzen dat niet in de voedselketen kwam, terwijl er juist meer werden geschoten. De filosofie was: of je het nu leuk vindt of niet, er worden ganzen geschoten en dan kan je zo'n goed product maar beter opeten. CLM heeft toen het initiatief genomen om een receptenboekje te maken met gerechten voor wilde gans, *Ganzenbord*. Verschillende restaurants hebben recepten aangeleverd. Speciaal wil ik hier noemen restaurant De Pronckheer in Cothen, met chefkok Arjan Smit die een voorloper is in de bereiding van wilde gans. Het receptenboekje is in zijn restaurant gepresenteerd met een proeverij, waarbij een breed scala van jagers, koks en culinaire journalisten tot en met beleidsmakers aanwezig waren. De proeverij bleef niet onopgemerkt. Tegenstanders van het schieten van ganzen – de Partij voor de Dieren en Faunabescherming – protesteerden voor de deur. Op een spandoek stond: 'Gerda: eet je niet on-gans', bedoeld voor toenmalig minister Gerda Verburg. De demonstratie verliep vreedzaam, de ME hoefde niet op te treden. De demonstranten zijn jammer genoeg niet ingegaan op de uitnodiging om zelf wilde gans te proeven. Het kunstenaarscollectief van Rob Hagenouw en Nicolle Schatborn heeft de wilde gans ook onder de aandacht gebracht via de Keuken van het Ongewenste Dier. Hun idee is om letterlijk ongewenste dieren zoals ganzen, een goede bestemming te geven. Zij hebben kroketten gemaakt van de ganzen die rond Schiphol werden geschoten in het kader van de vliegveiligheid, de zogenoemde Schiphol-ganzen. Deze zijn nu verkrijgbaar in de trendy supermarkt Marqt. De provincie *Fryslân*, een echte ganzenprovincie, is in 2015 een campagne gestart, waarin ze de hele wilde ganzenketen aanpakken: Gans & Bord. Er zijn mobiele koelcellen beschikbaar, waarin de ganzen omwille van voedselveiligheid bewaard worden zodra ze zijn geschoten.

De wildgroothandels Pieter van Meel en Ruig, beide in Noord-Holland, verwerken de ganzen.

Op de website van Hollands Wild zijn wilde ganzenproducten te bestellen. Een aantal boerderijwinkels in Noord-Holland biedt speciale ganzenpakketjes aan. Op de website van de Nederlandse Vereniging voor Wildhandelaren en Poeliers (NVWP) kan je opzoeken waar wilde gans te verkrijgen is. Ondanks alle initiatieven is het nog steeds niet gemakkelijk om aan wilde gans te komen. CLM en Water, Land en Dijken en Food Cabinet werken daarom samen aan een publiekscampagne in Noord-Holland die de gans weer op de menukaart moet zetten. De campagne is op 10 december jongstleden van start gegaan, meer informatie is te vinden op www.gavoor-gans.nl. ■

Met dank aan Eefje den Belder.

MAAR GEEN FOIE GRAS

Foie gras is de vervette lever van eenden of ganzen. Een vervette ganzenlever heet *foie gras* ('de oie') bij een gewicht van minimaal 400 gram. Een gewone ganzenlever weegt 100-130 gram. Ieder jaar worden wereldwijd meer dan 36 miljoen eenden en 0,5 miljoen ganzen onder dwang gevoederd voor dit product. Frankrijk maakt 80% van de wereldwijde *foie gras*-productie, gevolgd door Hongarije en Bulgarije. In Nederland is het dwangmatig voeren van ganzen en eenden verboden. Ganzenlever mag echter wel worden geïmporteerd en gegeten, omdat een importverbod onmogelijk is, aldus de overheid, door Europese en mondiale handelsverdragen.

Adriaan Guldemond is onderzoeker en adviseur bij het Centrum voor Landbouw en Milieu (CLM).