



Grauwe gans
 ⇒ MOOISTE EN EERLIJKSTE

Scharrelvlees

Vroeger kwamen ze in V-vorm over het land gevlogen. Dan wist je dat er vorst kwam. Nu blijft ie hier: de grauwe gans. In groten getale bezoekt hij de groene grazige weiden der Lage Landen. Het vruchtbare land doet de gans goed. Zo goed zelfs dat hij actief wordt bejaagd om schade aan weiden en landbouwgewassen te voorkomen. Maar wat doen we met het ganzenvlees? Nederlanders moeten gek genoeg nog wennen aan dit product. “Best vreemd, want gerookte ganzenborst is een delicatessie eerste klas”, weet kok Erik Knoop.

Tekst DOUWE ANNE VERBRUGGE | Fotografie OTTO KALKHOVEN



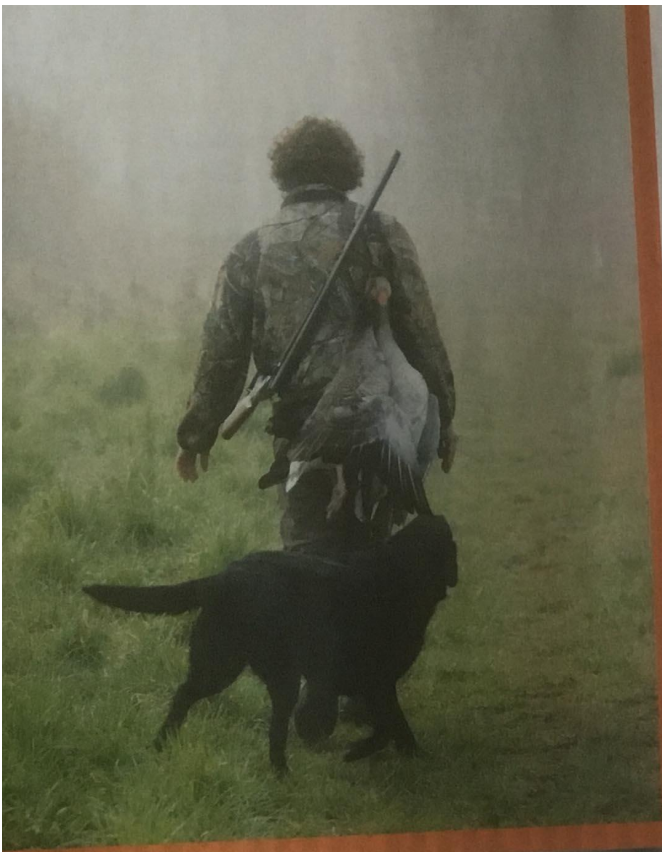
⇒ Gestoofde ganszenbout

INGREDIËNTEN

4 ganzenbouts, boter, 150 g spekblokjes, ½ kleine koolraap, ¼ knolselderij, ½ winterwortel, 3 stelen bleekselderij, 1 witte ui (gesnipperd), olie, 7 dl appelcider, eventueel gevogeltebouillon, 2 laurierbladeren, ½ el tijm (fijn gesneden), ½ el rozemarijn (fijn gesneden), 1 knoflookteen (in plakjes gesneden), 3 appels in stukjes, peper en zout, naar keuze whisky, eventueel aardappelzetmeel.

BEREIDING

Bak de ganzenbouts rustig (niet te heet) in boter voor een mooie egale kleur. Bak het spek uit in een koekenpan. Snijd de koolraap, de knolselderij, de winterwortel en de bleekselderij in dobbelsteentjes (circa 1,5 x 1,5 centimeter). Bak de groenten samen met de gesnipperde ui kort aan in wat olie in een grote pan. Voeg het uitgebakken spek en de ganzenbouts toe en blus af met cider. Vul zo nodig wat aan met gevogeltebouillon. Voeg de kruiden en de knoflook toe. Stof het geheel zachtjes op een laag vuur tot het vlees bijna van het bot valt. Dat kan wel een paar uur duren (de tijd hangt af van het formaat van de bouts). Het beste is om af en toe even te voelen met mes of vork. Voeg tegen het eind van de stoftijd de appelstukjes toe en haal het laurierblad en de takjes kruiden eruit. Haal dan voorzichtig de ganzenbouts uit het vocht. Breng het stoffvocht verder op smaak met peper en zout (en eventueel een beetje whisky). Bind eventueel met wat aardappelzetmeel, maar pas op dat het niet te glazig wordt.



'GANZEN ZIJN BEST
snuggere beesten,
ONDERSCHAT
DAT NIET'



met opzet braak gelaten. Een mooie biotoop voor de fazant en hopelijk binnenkort ook weer voor de bijna verdwenen patrijs. Dat is ook jager: zijn: samenwerken met natuurorganisaties voor een balans in de natuur." De schuttershutjes staan opgesteld aan de randen van de eiwitrijke graslanden. "Hier komen de ganzen in de ochtend op af. Vanaf het water in de rivier vliegen ze op om te foerageren in het weiland. Ze cirkelen altijd even rond voordat ze landen. Ik moet mij dan verdekt opstellen. Het gekke is dat ze niet bang zijn voor mijn jachthonden Gin en Scotch, maar zodra ze een geweer zien, zijn ze verdwenen. Het zijn best snuggere beesten, onderschat dat niet."

Bij het eerste koppel grauwe ganzen dat komt aanvliegen, is het meteen raak. Siebren wacht eerst tot de ganzen binnen een afstand van zo'n 25 meter komen. "Ik schiet alleen als ik zeker weet dat ik er eentje goed kan raken, zodat de gans in één keer morsdood is." Siebren legt uit dat de grauwe gans in zijn jachtveld het hele jaar door mag worden bejaagd. "Ze brengen te veel schade toe, vooral aan de ingezaaide gras- en akkerlanden. Maar wacht even, bukken jongens... ik hoor er weer een aantal aankomen." Even later klinkt een volgend schot. Scotch voert een geslaagd appost uit. In no-time heeft hij de gans bij zijn baasje gebracht. Een sloot met koud water deert hem niet.

DRIE IS GENOEG

Siebren houdt de ochtend in het jachtveld voor gezien als hij zijn derde gans heeft geschoten. "Ik schiet nooit meer ganzen dan ik zelf verwerken kan. In het hoogseizoen -de maanden juli en augustus- zijn dat tien ganzen per week. Drie op een ochtend is dus mooi zat." Eenmaal thuis legt Siebren de geschoten ganzen op het terras voor de keuken. Bij het inschenken van de koffie vertelt Siebrens moeder dat ze het maar 'zo zo' vindt. "Als liefhebber van de natuur zit ik niet te wachten op de aanblik van dode dieren. Tegelijk besef ik als vleeseter dat dit hypocriet is."

Door de mist heen klinkt gegak. Siebren wacht. En wacht. Tot de gans dichtbij genoeg is. Een schot klinkt en de grauwe gans kukelt naar beneden in de uiterwaarden van de Afgedamde Maas, vlakbij Woudrichem. "Dit is het mooiste en eerlijkste stuk vlees dat je kunt eten. Bizar dat er zo weinig gans in Nederland wordt gegeten. Ze zijn er in overvloed en het is zo machtig lekker mals vlees."

JACHTVELD IN ACHTERTUIN

De veertigjarige Siebren Koek uit het Brabantse dorpje Rijswijk jaagt nu zo'n tien jaar. Samen met andere jagers beheert hij een 120 hectare groot gebied. "Zo'n 80 hectare is eigendom van Het Brabants Landschap, de rest is van een tweetal boeren." Het jachtveld grenst letterlijk aan de tuin van zijn ouderlijke woning, een authentieke boerderij die tegen de dijk is aangebouwd. Siebren heeft zijn kantoor in diezelfde boerderij. "Dat is ideaal. Zo heb ik perfect in de gaten wanneer er sprake is van ganzenoverlast. Ik zwierf hier als kind al rond, het gebied ken ik als mijn broekzak." Op de route naar de jachthutjes in het weiland vliegen verschillende keren fazanten omhoog. Het geweer blijft om de schouder. "Met Het Brabants Landschap zijn we hier een patrijzenproject gestart. Er zijn struwelen aangelegd met meidoorns en rozenbottels. En een deel van het akkerland wordt



⇒ *Ganzen* ⇐

carpaccio

INGREDIËNTEN

handje hazelnoten, ½ gerookte ganzenborst, 1 rode ui, 1 el appelazijn, 40 g rucola, 1 tl mosterd, 3 tl olijfolie, zout,

BEREIDING

Verwarm een pan op het vuur en rooster de hazelnoten in zes tot acht minuten goudbruin. Hak de hazelnoten daarna fijn. Snijd de gerookte ganzenborst in mooie dunne plakjes. Snijd de rode ui in ringen en maak aan met een scheutje appelazijn. Leg de rucola op het bord, verdeel de stukjes ganzenborst, uienringen en stukjes hazelnoot erover en besprenkel met een dressing van appelazijn, mosterd en olijfolie, op smaak gebracht met wat zout.

Meer weten?

Op www.jagersvereniging.nl/wildopdekaart is te vinden bij welke jagers ganzenvlees (en andere soorten vlees) te koop is. Daar zijn ook winkels en restaurants te vinden die ganzenvlees verkopen. Meer over het werk van topkok Erik Knoop vindt u op www.bistro-deheerlijkheid.nl



Broodje warme gekonfijte gans

INGREDIËNTEN

Gekonfijte wilde gans, nappenge broodjes, kant-en-klare honing-mosterddressing.

BEREIDING

Verwarm de wilde gans en snijd de broodjes open. Pluk het vlees van de botten en leg het vlees op het brood. Serveer met de dressing. In de winter is het ook lekker met een dun laagje zuurkool.

GANS VILLEN

Het zelf slachten en/of villen van een gans is volgens Siebren tamelijk eenvoudig. Meer dan een aardappelschilmasje heb je niet nodig en het is beslist niet bloederig. "Ik krijg er absoluut geen vieze handen van." Bij de gans gaat het vooral om de borstfilets en om de bouten. "Begin bij de borstfilets. Bovenaan het borstbeen pluk je wat veren weg tot op het vel. Daar maak je een klein gaatje. Met het aardappelschilmesje snijd je naar beneden om de huid vervolgens aan beide zijden met de handen open te scheuren zodat de borstfilets bloot komen te liggen. Met de botte kant van het mesje snijd je langs het borstbeen de filets een voor een los. Het is veiliger om dit met de botte kant te doen zodat je niet de onderliggende organen opensnijdt." Siebren adviseert het vlies om de borstfilets te laten zitten. "Dit om uitdroging te voorkomen. Ik verwijder het vlies pas op het laatste moment, voordat ik het ga bakken." Als de borstfilets eruit zijn, kunnen de poten (de ganzenbouten) makkelijker worden gefileerd. "Snijd de banden



en pezen bij het heupgewricht door en trek de poten los van de huid. Zo hoef je niet alle veren te plukken. Als ik het vlees niet in de vriezer doe, laat ik het meestal twee tot drie dagen besterven in de koelkast. Maar direct bereiden kan ook."

Ik heb eraan moeten wennen dat Siebren jager is, maar de ganzen zijn er in overvloed en het zou nog vreemder zijn om dit niet te benutten. Helemaal als je bedenkt dat kippen in de bio-industrie er veel slechter aan toe zijn. Deze ganzen hebben een prachtig leven gehad, en bij een nette bejaging zijn ze in één klap dood."

DE HEERLIJKHEID

Kok Erik Knoop is eigenaar van Bistro De Heerlijkheid in het naburige dorpje Sleeuwijk, en een goede kennis van Siebren. Hij is voor de gelegenheid in huize Koek om een kerstachtige lunch met ganzenvlees te serveren. Erik "Als in oktober het wildseizoen begint, ben ik in mijn sas. Dertig jaar geleden bereidde ik al gans, niemand dat deed toen nog. Er is een tijd geweest dat ganzen niet bejaagd mochten worden. Door dat verbod is het vlees uit het culinaire geheugen van de Nederlanders verdwenen. Gelukkig komt daar verandering in. Het is zo zonde om niets te doen met dat prachtige vlees." Zelf heeft Erik een grote voorkeur voor gerookte ganzenborst. "Maar dat roken is wel een vak apart. En je moet een rookton hebben. Omdat gans bijzonder mager vlees is, moet je dat heel precies roken. Niet warmer dan 60 graden en niet langer dan 25 tot 30 minuten. Net als kalkoen wordt ganzenvlees snel droog."

Een andere manier om ganzenvlees lekker te bereiden, is door het te konfijten. "Daar heb je wel de tijd voor nodig. Om de ganzenbouten goed te krijgen, moeten ze twaalf uur op het vuur staan. Maar je kunt ze ook stoven. Dan ben je binnen twee uur klaar." Borstfilets kunnen volgens de kok ook als biefstuk worden gebakken. "Heel kort, vier à vijf minuten, op het vuur laten staan. Dan blijven ze lekker rosé van binnen."

Met ganzenlever heeft Erik weinig op. "En zeker niet die van wilde ganzen, die is heel bitter van smaak."

RESPECTVOL

Voor hobbykoks als Siebren is het maken van worsten in hamburgers van ganzenvlees het meest eenvoudige. "Gewoon omdat dat altijd wel lukt. Het ganzenvlees draai je door de vleesmolen en je kunt met het gehakt doen wat je wilt. Eenmaal op je bord of op de barbecue heb je een prachtig verhaal bij dit stukje vlees. Zelf geschoten, zelf gevild en zelf gebakken. Daarom schiet ik ook nooit te veel ganzen. Ik ga er respectvol mee om. Wij eten het vlees zelf en ik deel het met vrienden en familie die het net als ik waarderen."

Voor Siebren is het roken van ganzenborsten het summum van wat er uit een zelf geschoten gans te halen is. "Ik heb een rookton, maar het is echt heel moeilijk om het precies lekker te krijgen. Erik is daar heel goed in. Ik moet het nog vaker doen om het goed onder de knie te krijgen." Erik beaamt dat: "Het is een kwestie van goed aanvoelen, kijken en voelen. En niet bang zijn om fouten te maken." 🐾