

Ganzenvleeskroket,
kraaienborstpaté en
zwanenbouillon

Plaagdieren als lekkernij

Amerikaanse rivierkreeften, ganzen, kraaien. Ze gedijen goed in Nederland en zijn in steeds groteren getale aanwezig. Ze verstoren het evenwicht in de natuur. Boeren ondervinden grote overlast. Ilse Beurskens sprak met boeren en met initiatiefnemers die de ongewenste dieren als lekkernijen op de markt te brengen. *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingskundige*



Japanse oesters vormen een bedreiging voor het ecosysteem in het waddengebied. Op de boerenmarkt in Amsterdam zijn ze al jaren te koop. Amerikaanse rivierkreeften dringen zich op in onze waterrijke gebieden en richten schade aan aan de biodiversiteit en de slootkanten. De oevers worden minder stevig omdat de kreeften er massaal gaten in maken. Het gevaar bestaat dat koeien in het water zakken wanneer ze willen drinken. Veel restaurants hebben de kreeften op het menu staan, zo ook het restaurant op Kraaybeekhof. De bekendste woekeraar is de grauwe gans. Tot in de 19e eeuw was zij een inheemse broedvogel. Ze is jarenlang weggebleven tot in de zestiger jaren. Toen kwam ze terug. In de zomertelling van 2015 zijn er 600.000 ganzen geteld. Zij bezorgen boeren veel overlast.

Ze eten het beste gras op

Een jaar geleden kreeg ik een mailtje van Jan Vrolijk uit Oosthuizen, de boer waar ik mest en vlees koop. Hij bood iets nieuws aan: gan-

D Y N A M I S C H E K E U K E N



Foto: bedrijfsfotografie.nl

De 'Gebroeders de Wolf' – Tom Zinger en Martijn van de Reep – verwerken ganzen tot onder meer gerookte ganzenborst en rilette van ganzenbout.

werkt aan het ganzenproject 'Ga voor gans'. Els: "Het is gelukt om een lekker pakket samen te stellen, maar het vlees blijft onbekend en dus onbemind. We moeten echt moeite doen om het vlees onder de aandacht te brengen. De

restaurants zijn onze insteek. We benaderen koks met de vraag of ze gans op het menu willen zetten. Afgelopen week hebben we een wedstrijd georganiseerd op het ROC in Amsterdam waar we koks van restaurants en koks in opleiding hebben uitgenodigd. De deelnemers kregen vooraf een gans om mee te experimenteren. Veel koks deden mee. Ze vonden het een leuke uitdaging en hebben echt hun best gedaan. Ik was blij verrast over de mooie en lekkere gerechten die uiteindelijk op tafel kwamen."

Naar aanleiding van Jan Vrolijk's mailtje heb ik een ganzenpakket gekocht. Ik vond de producten echt smaakvol en was positief verrast hoe vet de ganzenbout was. Wat ik jammer vond was dat er varkensvlees in de worsten en burgertjes was verwerkt. Ik vroeg me af welke kwaliteit dit vlees heeft. Els beantwoordt mijn vraag: "Wanneer mensen eenmaal proeven, vinden de meesten het vlees erg lekker. Een vette gans: ja, dan heb je geluk. Want vaak zijn ze mager. Daarom gebruiken we varkensvet om worsten en burgers te kunnen maken. Helaas is

dat niet van biologische kwaliteit. Ik ga mijn best doen om dit te veranderen."

Al het loof eraf

Op het Demetercongres 'Microkosmos, macrokosmos', vorig jaar september, ontmoette ik Tineke van den Berg, boerin van BD-bedrijf 'De Stadsboerderij' in Almere. Het gesprek kwam op ganzen. Tineke: "Ganzen zijn gek op jonge gewassen. Het wisselt waaraan ze zich verschransen. Dit jaar hebben ze op één kavel alle wortelen kaal gevreten. Al het loof is eraf. Boontjes vinden ze ook erg lekker en jong graan. Het is echt verschrikkelijk. Ik heb een hekel aan ganzen gekregen. Vroeger was ik dol op ganzen. Ik las de kinderen de avonturen van Nils Holgersson voor. Zo mooi, dan ga je van ganzen houden. De discipline die de vogels hebben en het rotsvasste vertrouwen in de leidster. Echt bijzonder. Dat vind ik ook erg, dat ik zo'n hekel aan ganzen heb gekregen. Hierover heb ik een vraag in Dornach gesteld. Hoe moet ik omgaan met ganzen? Hoe doe ik dat innerlijk? Sindsdien doe ik mijn best om ze weer als een heel dier te zien, als een groep saamhorige dieren en niet alleen als beesten die de akkers plunderen."

Tineke vertelt dat het is toegestaan om een jager in te schakelen wanneer ze eerst geprobeerd heeft de ganzen met lichtjesverschrikkers weg te jagen. Om in aanmerking te komen voor een schadevergoeding is ze zelfs verplicht een jager in te zetten. Tineke: "Dat doen we ook. Niet dat dat dé oplossing is: je mag maar tien ganzen per dag schieten en er zijn er 80.000 in het Flevoboerenland. Je mag alleen ganzen schieten die op het land

zenvlees. Vlees van ganzen die voor overlast zorgden bij de boeren in Noord-Holland. Jan: "Ze eten het beste gras op. En dat niet alleen. De rest van het gras bevuilen ze met hun grote hoeveelheid uitwerpselen waardoor de koeien het gras niet meer willen eten." Boeren, jagers en poeliers hebben de handen ineen geslagen om het probleem aan te pakken, samen met Vereniging 'Water, land en dijken'. En wel op een nuttige manier: ze bieden de ganzen aan in ingevroren eetbare pakketten met ganzenbout, gerookte ganzenborst, worsten en burgertjes. Els Wennekers is projectleider bij 'Water, land en dijken', een vereniging voor natuurbeheer die samenwerkt met boeren. Els

zitten. Wanneer ze op het water zijn, moet je ze met rust laten. En dat weten ze: ze vluchten het Gooimeer op. Het beste dat tot nu toe helpt is een groen lichtje van een laserlamp. Dan komen ze minder snel terug. Ik sta er wel achter om dieren te eten die in overvloed zijn. Daarom hebben we een jager uitgekozen die er voor zorgt dat het borststuk en de poten van de ganzen bij een poelier terecht komen. De rest van de gans wordt terug gegeven aan de natuur, voor de vossen. Op onze jaarlijkse Oogstdag is de jager er ook altijd. Hij hoort erbij. Hij hoort bij het boerenleven en kan goed en mooi vertellen over zijn vak. Ook Nicolle Schatborn van de 'Keuken van het Ongewenst Dier' nodigen we uit. Zij verkoopt dan producten van ganzenvlees, zoals kroketten."

De Keuken van het Ongewenst Dier
Nicolle Schatborn en Rob Hagenouw zijn kunstenaars en hebben een vormgeversbedrijf. Een 'pushbusiness': zij beogen te inspireren. Eén van hun grootste drijfveren is om mensen ertoe te bewegen anders om te gaan met plaagdieren. Deze dieren kun je eten. Daarom hebben zij in 2010 de 'Keuken van het Ongewenst Dier' (KvhOD) opgezet. Dit is één van hun projecten. 'Door deze installatie wordt een statement gemaakt van de absurditeit in de wijze van vleesproductie en maatschappelijk niet aanvaarde dieren', staat op de website te lezen. Zij verkopen producten die ze zelf hebben ontwikkeld, maar door anderen, professionals, hebben laten maken. Deze zijn te koop via een webwinkel en een aantal verkooppunten in en rond Amsterdam.

Rob schrijft gedichten, ontdekt nieuwe dieren, houdt zich bezig met de geschiedenis rond de dieren en hun soms eeuwenoude relatie tot de mens. Nicolle ontwikkelt recepten, verzamelt het wild, zoekt samenwerking en stimuleert koks om het wild te gebruiken. Zo maakt de Kleinste Soepfabriek bouillon van de karkassen van de ganzen, gaart het ROC in Amsterdam het ganzenvlees en maakt krokettenfabriek Oma Bobs er uiteindelijk kroketten en bitterballen van met toevoeging van uitsluitend biologische ingrediënten. Nicolle: "En dan verkopen wij de kroketten en bitterballen in prachtige doosjes. Wij zijn de spin in het web. Wanneer jagers hun ganzen niet kwijt kunnen, bellen ze ons en wij halen ze op en zorgen dat ze goed terecht komen." Op de website kun je verschillende ganzen-



Bij de workshop 'Snack een stadsduif' mogen deelnemers een duif zelf plukken, het vlees oogsten, bereiden en opeten

producten bestellen zoals een hele ingevroren gans, gerookte ganzenborst, rilette in vet, fond en maagjes in vet. Nicolle: "De maag van een gans is een krachtige spier, bijna altijd in goede gezondheid. De structuur van het vlees is heel eigen en toch toegankelijk, smaakvol. Zonde om weg te doen." De rilette, langzaam in ganzenvet gegaard en gekruid vlees van een ganzenbout, is bedoeld als spread op toast en smaakt verrukkelijk. Je proeft het werk van een goede kok.

Kort gekookte en ingevroren rivierkreeften uit de grachten van Amsterdam en een heerlijke bouillon ervan behoren tot het vaste assortiment. Je kunt ook burgers van paardenvlees bestellen. Nicolle: "Afgeschreven hobbypaarden worden levend op transport gezet naar Spanje, Italië of Polen. Soms komen ze als

gedroogde worstjes weer terug. Het paardenvlees dat hier in Nederland verwerkt wordt, komt uit Mexico en Argentinië omdat dat vlees goedkoop is. Met onze burgers van paardenvlees willen we dit fenomeen ter discussie stellen. Mensen vinden het niet fijn om vlees te eten van dieren die ze lief hebben. Waarom niet? Zij hebben het juist goed gehad. Er zijn nog maar vier paardenslachters in Nederland. Zij dreigen uit te sterven."

Plaagdierdiners

De KvHOD staat vaak op festivals. Nicolle: "Niet alleen om onze spullen te verkopen. We willen ook graag met mensen in gesprek. Het gaat ons niet om de romantiek van je eigen portie vlees bij elkaar scharrelen. Het gaat ons erom dat het vlees van dieren die toch gedood worden, benut wordt. De naam Schipholgans hebben wij geïntroduceerd. Mensen wilden er eerst niets van horen. Nu wel. Het wordt een begrip. Uit dit voorbeeld blijkt dat kunstenaars zeggingskracht hebben."

KvHOD organiseert plaagdierdiners. Daar staat ook vaak muskusrat of kraai op het menu. Nicolle heeft een smakelijke paté ontwikkeld van zwanenbouillon en kraaienborst. Nicolle: "Eén of twee keer per jaar wordt er door een aantal jagers op zwanen gejaagd. Ik meen in februari. De meeste mensen weten dat niet, maar boeren wel. Ook de kleine hoeveelheden vlees willen we benutten. Er worden veel kraaien en kauftjes gedood omdat ze voor overlast zorgen bij boeren. Sinds een tijdje worden deze vogels voor ons bewaard. Kraaienborst is erg lekker en goed te bereiden als biefstuk. We zijn aan het experimenteren in ons lab."

Stadsduiven worden massaal vernietigd. Dus

ook duivenborst behoort tot het vaste assortiment. Nicolle: "We leven met het beeld dat stadsduiven zich tegoed doen aan restjes patat. En dat is natuurlijk ook zo. Maar we treffen in de krop van de duiven veel vaker granen en zaden aan dan snackbarresten."

De Keuken van het Ongewenst Dier verzorgt ook workshops waar mensen zelf aan de slag gaan met een plaagdier. Bij de workshop 'Snack een stadsduif' mogen de deelnemers de duif zelf plukken, het vlees oogsten en bereiden. Nicolle: "Mensen komen vaak met z'n tweeën. Een vader met z'n zoon bijvoorbeeld. Het voelen van de lichaamsdelen van een dier, het zien hoe een vleugel kan bewegen, dat maakt enorme indruk. Ook op mij. Je ziet een dier dat je in je handen hebt gehad nooit meer op dezelfde manier. Je gevoel voor het dier is veranderd. Het gaat over respect. De verbondenheid met dieren zijn we kwijt geraakt in onze vleesindustrie. Dit willen wij terug brengen." 🐦

Meer informatie:

gavoorgans.nl

dekeukenvanhetongewenstdier.nl

gebroedersdewolf.nl



Foto: s:KvHOD

Hulp gevraagd

Om de geschoten ganzen op tijd bij de verwerker te krijgen is niet makkelijk, vooral 's zomers. Boeren of particulieren kunnen helpen door een koeling beschikbaar te stellen. Voor meer informatie: Nicolle Schatborn: 06-11310439