

R & EERLIJK |

OUDE GENEN

VOOR EEN NIEUWE CULINAIRE TRADITIE



FOTO: EDGAR DE POËL



Ooit golden onze Twentse landganzen als een delicatesse, waar Engelsen en Duitsers dol op waren. Halverwege de 20ste eeuw had de vroegere exporthit afgedaan en was het dier bijna verdwenen. Historisch geïnteresseerde fokkers als Edgar de Poel bouwen de populatie van het enige overgebleven Nederlandse landganzenras weer op en zetten het samen met kok Nel Schellekens op de culinaire kaart.

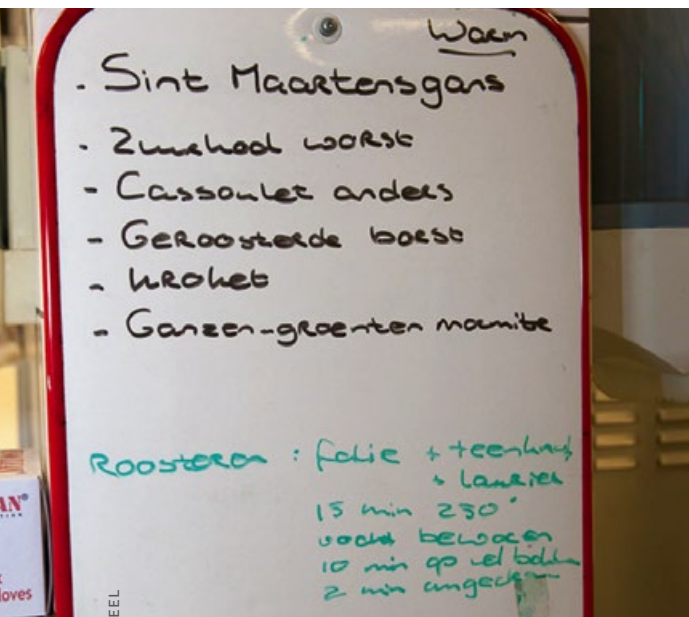
DOOR MARIANNE FISCHER, CONVIVIAM AMSTERDAM

Ik geef toe dat ik er helemaal niet bij was; sterker nog, dat ik er tot voor kort niet eens van gehoord had. Dat mijn enthousiasme voor het nieuwe Ark van de Smaak-lid Twentse landgans puur op horen zeggen berust, maar dat ik nu al zeker weet, dat ik de volgende proeverij bij Nel Schellekens in Winterswijk niet wil missen. Als ik haar bel, krijg ik de indruk van een wervelwind, zo'n bruisende energie ligt in haar stem. En ondanks de vele kilometers telefoondraden die ons scheiden, waan ik mij in de keuken van haar restaurant De Gulle Waard, zo plastisch schildert zij de Twentse landganzenlekkernijen die me elf november al voor de tweede keer ontgaan waren.

SINT MAARTEN EN DE GANS

De elfde van de elfde? Wat heeft het begin van het carnaval met het eten van gans te maken? 'Het is de naamdag van Sint Maarten die traditioneel met gebraden gans, de Sint Maartensgans, wordt gevierd; dit gebruik is hier alleen minder ingeburgerd dan in onze buurlanden', zegt de van oorsprong Belgische Nel. 'Je kent het toch wel, het verhaal van Martinus van Tours die zich in een ganzenhok verstopte omdat-ie geen bisschop wilde worden. Maar de beesten verraadden hem met hun gegak, hij werd alsnog bisschop en de ganzen belandden voor straf in de pan. En de dag na Sint Maarten begon de vasten voor de kerst.' Ah, dan is het dus niet verwonderlijk dat je je graag nog een keer aan ganzengebraad tegoed deed voordat het weer wekenlang *carne vale*, 'vaarwel vlees', geblazen was.

'Nederlanders houden niet zo van vet.'



V.l.n.r. Wat schaft de Sint-Maartenspot bij Gasterie De Gulle Waard, Nel Schellekens en haar witte brigade (in het zwart), het vullen van de Sint Maartensgans, de Sint Maartensgans in volle glorie, het fort van Nel Schellekens: een bordje met verschillende koude bereidingen van gans.

FOTO'S: MARC VAN HEEL

HISTORISCH BESEF

Zelfkastijding in deze vorm is tegenwoordig niet meer zo in zwang, maar ook de gans is vrijwel uit beeld verdwenen. Zoals veel meer was ook dit vroeger anders, toen Nederland vier eigen landganzenrassen rijk was; vijf zelfs, als een met de vroegere zuidelijke Nederlanden gedeeld ras wordt meegerekend. Enig overblijfsel van de ganzenverscheidenheid van weleer is de Twentse landgans, die dankzij enkele liefhebbers met historisch besef het verdwijningslot van haar gevederde zusters bespaard bleef. Een landgans? 'Daarmee wordt een tam ganzentype aangeduid, dat nog vrij dicht bij de grauwe of wilde gans staat', legt Edgar de Poel uit, Twentse landganzen-fokker uit Fleringen en leverancier van Nel Schellekens. 'De dieren zijn relatief klein, ongeveer een kilo zwaarder dan de grauwe en hebben een horizontale lichaamslijn. Met andere woorden, ze kunnen lopen; verticaal gestelde ganzen, neem de Franse, kunnen dat niet meer.' Nel Schellekens is fan van de Twentse ganzen, de Franse hoeft ze niet. 'Hun vetgehalte is buiten proportie. Het vlees is veel lichter van kleur dan het donkerroze van de Twentse landganzen en het is niet zo mooi stevig maar week. Je drukt je vinger er zo in. Afgrijpselijk. Die beesten bewegen ook nauwelijks.'

HERFSTIGE LENTEKRIEBELS EN HOGE EXPORTCIJFERS

In het Twente van voor de ontwatering, toentertijd een soepbord volgens Edgar de Poel, en ook in delen van de Achterhoek wemelde het van Twentse landganzen. Op de drassige grasvelden vol leverbot, een parasiet die de lever van schapen en koeien opvreet, was veeteelt haast onmogelijk. De watervogels konden

er echter prima gedijen en ontwikkelden door de streektypische 'eeuwige' roggeteelt – aan gewaswisseling werd niet gedaan – zelfs een bijzondere genetische eigenschap: de vroege leg. Zodra in september op de schaarse droger gelegen velden de driedubbel ingezaaide rogge opgekomen was, liet men er namelijk de ganzen weiden. Daarvan werden de dieren niet alleen lekker vet, het eiwitrijke voedsel bezorgde hen ook herfstige lentekriebels. En de ganzenhouders al in november een schare kuikens. Dat was winst! Hield men ganzen hier te lande voornamelijk voor eieren en dons – de beesten werden vier keer per jaar levend geplukt – in Duitsland en Engeland lonkte een grote afzetmarkt voor ganzenvlees. Daar was het immers met kerst nog ganzenseizoen en ook de jonge Twentse landgansjes bleken goed in de buitenlandse smaak te vallen. Een *gefundenes Fressen* voor onze spreekwoordelijke handelsgeest: de toch al bloeiende ganzenhouderij werd geïntensiveerd en de exportcijfers schoten omhoog. 'Mede door de komst van de spoorwegen die de aanvoer van grote hoeveelheden diervoeder en het verplaatsen van grote aantallen ganzen mogelijk maakten, ontstond hier in de 19de eeuw rond de Twentse landgans de eerste Nederlandse bio-industrie. Een opmerkelijk gegeven vanuit Slow Food-perspectief', stelt fokker De Poel.

ETEN TEGEN HET VERGETEN

Het is ontvullend te moeten onderkennen dat, wat je onbewust eigenlijk al wist, de wereld – toen er een veel grotere verscheidenheid aan landbouwrassen bestond – ook vroeger niet per se in orde was. Voor Edgar de Poel is het zelfs valse romantiek en bovendien onrealistisch terug te willen naar de oude ras-

De Twentse landgans: *gefundenes Fressen* voor

'De Twentse landgans was bepalend voor de cultuur en de economie van deze streek.'



sen zolang het huidige eetpatroon niet verandert en geen keuze voor een ander systeem wordt gemaakt. Omdat de allrounders van vroeger niet aan het productievolume van de moderne vlees-, melk- of eierspecialisten kunnen tippen. Hetgeen geenszins een vrijbrief is om de Twentse landgans te vergeten, die halverwege de 20ste eeuw dramatisch in aantal was vermindert door factoren als het wegvallen van de Engelse markt, de ontwatering en de nieuwe Duitse voorkeur voor grotere ganzen. 'Door je te verdiepen in een ras, leer je een tijdsbeeld kennen' zegt De Poel. 'De Twentse landgans was zo bepalend voor de cultuur en de economie van deze streek. Als het dier verdwijnt, wordt dit allemaal vergeten; blijf je het houden, dan houd je ook de geschiedenis in leven.' Voor Nel Schellekens betekent het uitsterven van landbouwrasen een verarming van onze eetcultuur. 'Te gek voor woorden' vindt ze het om culinair erfgoed te laten verdwijnen, al moeten we het in het geval van de Twentse landgans feitelijk met de Engelsen en Duitsers delen. Net als Edgar de Poel en zijn collega-fokkers is ook Nel ervan overtuigd dat je moet eten wat je niet wilt vergeten. Met verve voegt ze de daad bij het woord, én met uitbundige creativiteit. Een vereiste volgens Edgar de Poel, wil je de gans in onze haastige wereld op de kaart zetten, waar nog maar weinigen tijd, laat staan kennis en faciliteiten hebben om een heel dier klaar te maken.

EEN LAWINE VAN GANZENLEKKERNIJEN

Door de hoorn van de telefoon stuift een lawine van zalige ganzenlekkernijen, bereid door een kok die duidelijk geen flintertje van een dier wil weggoien. Gekookte ham 'verfijnd met appeljenever' en licht gerookte, gepekeld en gedroogde

ganzenborst, paté en rillettes van honderd procent gans 'zonder toevoeging van ook maar één grammetje varkensvet', gedroogde en 'mega-lekkere' verse worst. De charcuterie wordt door warme hapjes gevolgd: er zijn kroketten en bitterballen van plukvlees en pasteitjes, die met ganzenhart en -lever zijn verrijkt. De ganzenbouillon laat me alvast van Nels *fond en glace* dromen en ook de *gésiers*, de in gelei (en niet in vet) ingemaakte maagjes – 'Nederlanders houden niet zo van vet' – klinken goddelijk. Cas-soulet-worsten van de nekken, conti, en met door Nel gedroogde pruimen en appels, aardappelen, stroop en een beetje marjolein gevulde gans – 'je moet het dier bereiden met wat het zelf eet' – sluiten het feest af en laten mij verzuchten dat het maar weer gauw 11 november moge worden.

De Twentse landganzenproducten worden enthousiast ontvangen. Nel Schellekens' paté werd op de laatste editie van het Zeldzaam Lekker Festival met de eerste prijs bekroond; de ingemaakte *gésiers* zijn de bestseller van haar (internet)winkel GiesZ. GiesZ staat voor 'geduld is een schone zaak', wat je wel het culinaire motto van Nel Schellekens kunt noemen. 'Omdat alles tijd nodig heeft; tijd om te groeien, te rijpen, te bereiden en te genieten. Ik wil geen vlees van jonge dieren eten. Dieren moeten langzaam kunnen groeien en de cyclus van de seizoenen meemaken. Dan marineren ze zich bij wijze van spreken zelf en krijgt het vlees pas echte smaak. Kruiden heb je dan nog maar nauwelijks nodig.'

onze spreekwoordelijke handelsgeest.