

# SCHRANS MET DE GANS

Slow Food heeft in 2011 een haalbaarheidsonderzoek gesponsord om de Twentse Landgans weer in de markt te zetten als culinair kwaliteitsproduct, nadat in datzelfde jaar de Landgans opgenomen was in de Ark van de Smaak. Die markt blijkt er te zijn, maar nationale invoering van EU-wet- en regelgeving loopt achter bij de maatschappelijke ontwikkelingen.\* De ganzenproducenten hopen dat zij daarin verandering kunnen brengen door de oprichting van het Presidium Twentse Landgans. Door samenwerking binnen Slow Food en met organisaties zoals de Stichting Zeldzame Huisdierrassen (szh), hopen zij dat de Nederlandse overheid en de EU het beleid verder verruimt voor de kleine en micro producenten, die in korte ketens werken.

tekst: **Monica Commandeur** en **Edgar de Poel te Groen**

foto's: **René Zanderink** en **Edgar de Poel te Groen**

**H**et convivium Achterhoek heeft mede met de steun van chef-kok Nel Schellekens (De Gulle Waard, Winterswijk), sinds enkele jaren de Twentse Landgans in de Achterhoek weer in de belangstelling gezet. Het leidende idee daarbij is het herstel van het 'Sint-Maarten Ganzen Feestmaal' op of rond 11 november. De relatief kleine Twentse Landgans weegt ongeveer vier à zes kilo. Daarmee zijn deze dieren zeer geschikt om klaar te maken voor zowel grote als kleine groepen mensen die iets te vieren hebben.

De fokkers van de Twentse Landgans hebben dit jaar op de zaterdag na Sint-Maarten een festijn georganiseerd voor

familie en vrienden op Erfgoed Bossem in Lattrop, Twente. Tijdens het feestmaal zijn tevens het Slow Food Convivium Twente en het Presidium Twentse Landgans opgericht. Het evenement werd onder meer opgeluisterd door de burgemeester van Losser, Michael Sijbom.

Nederland kende in de negentiende eeuw nog diverse streekgebonden ganzenrassen, zoals de Groninger, de Noord-Hollandse en de Zuidenaar gans en de Limburgse Maasgans. Het belangrijkste handelsproduct van de Nederlandse ganzenhouderij was de pluk van dons, die tot viermaal per jaar werd uitgevoerd op de levende dieren. Op beperkte schaal ging er soms veel geld om bij de ganzengevechten. De Twentse Landgans is als enige en ternauwernood ontkomen aan



het lot van de totale verdwijning.

Twente bestond vroeger vooral uit moerassen en regelmatig onderlopend land. Dat heeft de ontwikkeling van de landbouw en veeteelt sterk belemmerd. Als gevolg daarvan is in Twente de permanente roggeteelt ontwikkeld in combinatie met de ganzenhouderij. Ook in de Achterhoek en in Drenthe ontwikkelde zich de ganzenhouderij.

Tot aan de negentiende eeuw was Twente eigenlijk alleen toegankelijk via de hoger gelegen zandgronden vanuit het oosten. Vanaf 1830 werd Twente vanuit het westen ontsloten voor de opkomende textielindustrie. Later kwam vanuit Enter ook de ganzenhandel naar het westen op gang. Vanaf 1880 vond die handel een vervolg via de spoorwegen naar Rotter-





# Presidium Twentse Landgans



dam en over zee naar Londen, waar de Twentse Landgans als feestelijke kerstdis op tafel kwam. In het topjaar 1887 werden er zestigduizend dieren verhandeld. De Twentse Landgans werd in de herfst geweid op permanente roggevelden, die in het najaar opnieuw uitliepen. De eiwitrijke jonge roggespruiten stimuleerden de ganzen tot het vroegtijdig leggen van eieren. Daardoor konden de Twentse ganzenhouders het aanbodseizoen van slacht ganzen verlengen. De halfwas 'pennekuikens' waren erg populair.

**B**ij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog stortte de ganzenhandel naar Engeland in om nooit meer te herstellen. Na de Tweede Wereldoorlog hield de Nederlandse ganzenhouderij



vrijwel volledig op te bestaan.

Dankzij de gezamenlijke steun van de Gedomesticeerde Watervogelvereniging en de SZH staat de Twentse Landgans tegenwoordig weer in de belangstelling bij enkele fokkers. Sinds 2005 is het aantal fokganzen dat staat ingeschreven bij de fokkersgroep van de Twentse Landgans stabiel op ongeveer honderd stuks.

Volgens de traditie komt de Twentse Landgans het best tot zijn recht als feestmaaltijd voor familie en vrienden, zoals de Sint-Maartengans en de kerstgans. In Duitsland en Oostenrijk wordt op diverse plaatsen in de herfst en winter het feestelijk eten van gans met vrienden als goede traditie nog in ere gehouden. Nu de Twentse Landgans van het bijna-uitsterven is gered willen de producenten met het feestmaal een jaarlijkse streektraditie in ere herstellen, die in de Achterhoek en in Twente plaatsvindt.

**'Vanaf 1880 vond die handel in ganzen een vervolg via Rotterdam en vervolgens over zee naar Londen, waar de Twentse Landgans als feestelijke kerstdis op tafel kwam'**

\* In 2004 opende de EU de mogelijkheid voor de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden vlees (maximaal 2000 stuks pluimvee per jaar) van door de producent op zijn bedrijf geslacht pluimvee aan de eindverbruiker, of aan de lokale detailhandelaar, die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker. In september 2014 is dit beleid in Nederland doorgevoerd, maar het is nog steeds onduidelijk hoe die slacht door de producent op zijn bedrijf mag plaatsvinden.

