

Twentse landgans: definitieve gastronomische erkenning

In 2011 werd de Twentse landgans voor het eerst tijdens een Slow Food proeverij in Amsterdam door een panel geproefd. Op 12 november 2016 heeft het samenwerkingsverband van fokkers/producenten van de Twentse landgans de erkende status van Slow Food Presidium gekregen. Dat werd op Erve Bossem in Lattrop (in Twente waar de Twentse landgans van origine voorkomt) gevierd met een heerlijk gansendiner, op de dag na Sint Maarten, de internationale dag van de gastronomische gans.

Na het opnemen van de Twentse landgans in de Ark van de Smaak op basis van traditie, kleinschaligheid, regionaliteit, smaak en zeldzaamheid, duurde het nog ruim vijf jaar voordat de samenwerkende fokkers konden voldoen aan de voorwaarden voor een Presidium erkenning. Dat had

vooral te maken met het feit dat van dit zeldzame ras voldoende exemplaren voorhanden moeten zijn. Enerzijds moeten er voldoende fokkers zijn, anderzijds moeten de gefokte ganzen vooral in het begin volgens een gemeenschappelijk bepaalde lijn of standaard gefokt worden. Daarnaast

zorgden vossen, strenge winters en verhuizingen van fokkers voor vertraging in de aanwas.

Kenmerken Twentse landgans

Vroeger waren de meeste ganzen wit vanwege de hogere opbrengstprijis van witte dons. De Twentse landgans is erkend in bont en wit, maar nu prefereren de meeste houders bont. Deze kleurslag wordt plukbont genoemd, omdat de delen die geplukt kunnen worden (hals, borst en buik) wit zijn. Alleen de kop, rug en flanken zijn gekleurd. De gekleurde rugveren hebben de vorm van een hart en op de flanken zit een strook van circa acht cm die ook getekend is.

Een gans weegt tussen de vier en vijf kilo, een gent tussen de vijf en zes kilo. Ze zijn net zo waaks als hun grote familieleden en zullen aanslaan als er vreemdelingen op het terrein komen.

Ganzencultuur

Eind vorige eeuw kende de ganzencultuur in Nederland eigenlijk nog maar twee exponenten:

- 1) de jaarlijkse Ganzenhoedsterverkiezing in het Drentse Coevorden (overigens met in de Achterhoek gefokte Gelselaars) en
- 2) nog een tiental ganzenfokkers in Midden- en Oost-Nederland die hun Pommerse ganzen naar Duitsland verkochten.

Ruim vijftien jaar later heeft deze cultuur

een nieuwe impuls gekregen; niet alleen door de instelling van een fokkersvereniging voor de Twentse landgans en het Slow Food Presidium, maar ook door vernieuwde activiteiten in de dorpen Enter, Goor en het Achterhoekse Gelselaar, vanouds bekend om hun ganzenactiviteiten. In 2003 werd de Stichting Erfgoed Gelselaar in het leven geroepen, die een ganzenweide met ganzen in het dorp beheert en ook hier een jaarlijkse Miss Ganzenhoedster verkiezing op de eerste zondag in juli organiseert.

Handel in ganzen

In mei vindt er jaarlijks in Enter een Ganzenmarkt plaats. Dit is een verwijzing naar de handel in ganzen zo'n anderhalve eeuw terug. Een achttal grote boeren hadden samen ongeveer vijftig opkopers in dienst die door geheel Twente en ver daarbuiten trokken om de ganzen te verzamelen. Rond 1850 werd het grootschaliger. De Enterse handelaren kochten tot ver in Duitsland ganzen op, waardoor zelfs de aanvoer op de befaamde Coevorder ganzenmarkt in november 1853 stokte. Het ging jaarlijks om zo'n 30- tot 40.000 vogels. Het hoogste aantal verkochte ganzen was in 1867: 60.000 stuks. De dieren werden verscheept naar Engeland voor het kerstdiner. Ook werden ze verhandeld in Noord-Duitsland tot in Pommeren en Berlijn.

De vogels werden in grote troepen naar het verzamelpunt, de Hoge Brink in Enter, gebracht. Vandaar vertrokken de handelaren met de drijvers te voet naar Arnhem en later na uitbreiding van het spoornet naar Deventer en Goor, waarna de dieren per trein naar Rotterdam of Duitsland werden



De ganzen worden binnengebracht tijdens het Sint Maartensdiner

Monica Commandeur

vervoerd. De ganzen moesten onderweg hun voedsel zelf maar bijeen zien te scharrelen langs de wegen of op vette weiden waar ze langs kwamen. Als een eigenaar daarvan moeilijk deed over de vreten-de ganzen, begonnen de ganzenhoeders soms een schijngevecht met elkaar, om zo de aandacht af te leiden en de ganzen de gelegenheid te geven zich vol te vreten.

Gastronomische gans

Voor het breder uitzetten van dit Slow Food Presidium moet kleinschalig (laten) slachten van ganzen mogelijk zijn. De omstandigheden bij kleinschalige slacht zijn onvergelijkbaar met de grote slachtbedrijven waar meer dan tienduizend vogels per uur worden geslacht. Diverse organisaties brengen dit momenteel onder de aandacht van de overheidsinstanties die daarover gaan. Dat is hoog tijd omdat

het voor de meeste kleine slachterijen niet mogelijk is om hun bedrijf overeind te houden vanwege de naar verhouding onevenredig hoge keuringskosten. De vraag is dan: hoe kunnen bij kleinschalig slachten aspecten als hygiëne en dierenwelzijn op een andere manier bewaakt worden dan in het huidige systeem.

Het zou mooi zijn als al die ganzenminnende stichtingen, verenigingen en clubs met het Convivium Twente (samenwerkingsverband van consumenten dat ook 12 november is opgericht), de Twentse landgans als een traditioneel oostelijk Nederlands product zo zouden promoten dat deze watervogel in geheel Nederland, deltaland bij uitstek, erkend wordt als een deel van onze gastronomische cultuur. Aan de kwaliteit en smaak zal het niet liggen, dat hebben we al ervaren bij het Sint Maartensdiner op 12 november. ●

Ook Twentse landgans eten?

Wilt u deze gans ook eten in het komend najaar met Sint Maarten of Kerstmis? Laat het dan nu al weten aan Edgar de Poel (edgar@depoel.nl), zodat de fokkers voor voldoende ganzen kunnen zorgen. Overige opmerkingen zijn welkom bij de Nationale Ark van de Smaak-commissie van Slow Food Nederland t.n.v. zanderinkr@gmail.com

Ganzenhoederij van nu



René Zanderink