

Gans en Frietje

van in de lucht tot op het bord

voor
JAGER
en
KOK

Jans en Frietje
van in de lucht tot op het bord

“Ganzenvlees smaakt heerlijk
en kan je op verschillende
manieren verwerken

Een gans op mijn bord? Nee, dank je. Ganzen zijn taai, er valt nauwelijks vlees uit te halen, je moet gespecialiseerde rooktoestellen in huis halen, ...

Al te vaak kregen we deze antwoorden te horen als we het idee van een ganzenreceptenboekje aanhaalden. Toch is niets minder waar. Ganzenvlees smaakt heerlijk en kan je op verschillende manieren verwerken: ganzenpaté, gerookte ganzenborst, confit, hamburgers, gebraad, ... De eetcultuur van ganzenvlees is in onze streken een beetje verloren gegaan. Hoog tijd voor een opfrissing.

In Vlaanderen en Nederland zijn de populaties ganzen de laatste jaren sterk toegenomen. Naast de traditionele overwinterende ganzen komen er steeds meer ganzen bij die het jaar rond in onze streken verblijven. Deze laatste groep, de zo genoemde 'zomerganzen', zijn vaak populaties die afkomstig zijn van vrijgelaten of ontsnapte sier- en neerhofganzen die zich in het wild hebben gevestigd en er zich voortplanten.

Door vraat en vertrappeling tijdens het kwetsbare groeiseizoen veroorzaken ze heel wat schade aan landbouwgewassen en natuurgebieden. Maar ook de ecologische en sociale impact is niet te onderschatten.

Te grote populaties zomerganzen zorgen voor het verdrukken van de inheemse biodiversiteit door bastaardvorming, ziekteoverdracht, habitatvernieling en het verdrijven van fauna en flora. Daarnaast zijn ze ook vaak verantwoordelijk voor overlast in recreatiegebieden door hun uitwerpselen en agressief gedrag.

Vanuit verschillende hoeken worden inspanningen geleverd om deze populaties onder controle te houden. Een belangrijke beheermaatregel, naast het prikken van eieren en de georganiseerde afvangsten, is de jacht. Duurzaam wildbeheer kan de populaties zomerganzen immers reguleren. De jacht op dergelijk



waterwild is dan ook van groot belang voor een efficiënte en gezamenlijke aanpak van de ganzenproblematiek.

Zomerganzen houden zich echter niet aan landsgrenzen. Vandaar het belang van een grensoverschrijdende samenwerking met Nederland. De agrarische natuurvereniging Groene Oogst werkte in samenwerking met het ZLTO (Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie) de afgelopen 2 jaar een proefproject uit waarbij bestreden ganzen een zinvolle bestemming kregen: de voedselketen. Ook in Vlaanderen bestaan er mogelijkheden om ganzenvlees te vermarkten.

Naast de uitdaging van de bejagingstechniek is ook het panklaar maken en het bereiden van een gans zeker iets wat iedere jager zich eigen zou kunnen maken. Gans op het menu is misschien geen 'dagelijkse kost', maar wie met een gans aan de slag wil, krijgt in dit boekje alvast heel wat nuttige tips. Een ware jager is immers hij die zijn eigen geschoten wild smaakvol op tafel weet te brengen.

Veel succes en vooral... smakelijk!



Noot: In Nederland is de wetgeving anders geregeld. Ganzen zijn in Nederland niet bejaagbaar, maar kunnen in kader van schadebestrijding via ontheffingen op de flora- en faunawet wel bestreden worden. De mogelijkheden verschillen echter per ganzensoort en per provincie. Meer informatie kan je terugvinden via de linken die achteraan in deze publicatie staan opgenomen.

DUO



Welke ganzen zijn bejaagbaar ?	6
Wanneer kan je ganzen bejagen ?	8
Afzetmogelijkheden	10
Aan de slag met een geschoten gans	20
Het panklaar maken	22
Enkele smakelijke recepten	26
Bewaring	34
Een gans is meer dan vlees alleen	40
Samenvatting met nuttige links	42

Welke

ganzen zijn bejaagbaar ?



Ganzen komen voor in alle vormen en maten: jachtwild, exoten, beschermde soorten, ... Het herkennen van ganzen is daarom een belangrijke eerste stap, want niet alle soorten zijn bejaagbaar. Hieronder krijg je een overzicht van welke soorten ganzen je mag schieten (en consumeren), gegroepeerd volgens hun wettelijk statuut.

Jachtwild

(de jacht is wettelijk geregeld → zie pg 8)



Grauwe gans



Canadese gans ©RLM

Niet beschermde soorten

(te allen tijde bejaagbaar)

De niet beschermde soorten vallen niet onder de jachtwetgeving. Jagers moeten echter wel rekening houden met de federale wetgevingen.

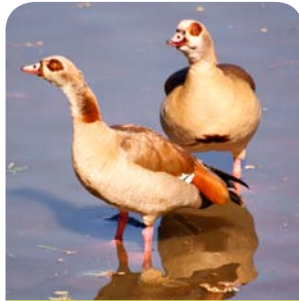
De dierenwelzijnswet laat het gebruik van een vuurwapen toe voor het doden van ganzen.

Ook de wetgeving met betrekking tot de voedselveiligheid dient gerespecteerd te worden. → Zie afzetmogelijkheden pagina 10

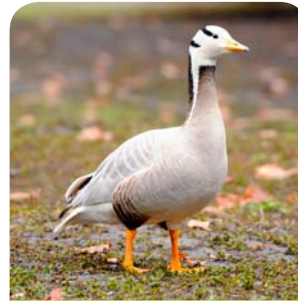
Uiteraard blijft ook de wapenwetgeving van toepassing.



Boerengans



Nijlgans



Indische gans



Magelhaengans

De typische winterganzen zoals de kleine rietgans, de kolgans, de brandgans, ... zijn beschermd en mag je niet bejagen. Voor meer informatie en tips in verband met het herkennen van de verschillende ganzensoorten, kan je ook de brochure "Ganzen, gasten met lasten" downloaden (→ zie samenvatting pagina 42).

Wanneer kan je ganzen bejagen ?



De niet beschermde soorten zijn te allen tijde bejaagbaar. Dit in tegenstelling tot de jachtwildsoorten (Canadese gans en grauwe gans).

De officiële jachtopeningstijden en de periode van bijzondere bejaging worden om de 5 jaar herzien. In onderstaande tabel worden de huidige termijnen weergegeven voor de periode 2008 tot 2013. Controleer dus steeds de actuele jachtopeningstijden.

Jachtopeningstijden 2008-2013

Waterwildsoort	juli	aug.	sept.	okt.	nov.	dec.	jan.	febr.
Grauwe gans								
Canadese gans								

Officiële jachtopeningstijden

zie www.natuurenbos.be → natuurbeleid
→ wildbeheer → jachtopeningstijden

Bijzondere bejaging

- voorafgaand of aansluitend op de gewone openingstijden
- ter voorkoming van belangrijke schade aan gewassen, weiden of eigendommen, voor natuurbeheer en de veiligheid van het luchtverkeer en op plaatsen waar geen andere bevredigende oplossing bestaat
- voorafgaande melding door de jachtrechthouder bij ANB (Agentschap voor Natuur en Bos) verplicht: meldingsformulier op www.natuurenbos.be → formulieren → jacht/wildbeheer → bijzondere jacht

Bestrijding

- buiten de gewone en bijzondere openingstijden of op niet-bejaagbare terreinen, in vogelrijke gebieden
- wordt toegepast als er ernstige schade van gewassen is en op plaatsen waar geen andere bevredigende oplossing bestaat
- voorafgaande melding door de eigenaar of grondgebruiker bij ANB verplicht: meldingsformulier op www.natuurenbos.be → formulieren → jacht/wildbeheer → bestrijding
- moeten tegen 'bewijs van aanbod' aangeboden worden aan het plaatselijk OCMW

Bestrijding ten behoeve van het natuurbeheer

- ten behoeve van de bescherming van kwetsbare vegetaties tegen vraat of eutrofiëring
- voorafgaande melding bij ANB verplicht: meldingsformulier op www.natuurenbos.be → formulieren → jacht/wildbeheer → bijzondere jacht
- gedurende gans het jaar mogelijk

Wist je dat ?

'Bestrijding' en 'Bestrijding ten behoeve van het natuurbeheer' zijn juridisch twee verschillende zaken. Toch wordt hiervoor eenzelfde meldingsformulier gebruikt. Het verschil zit hem in wat je nadien met je geschoten ganzen kan of mag doen. → Zie 'afzetmogelijkheden' pagina 10.

TIP : De kunst van het jagen op ganzen : lokken

Ganzen bejagen is niet eenvoudig en enkel de meest gedreven waterwildjagers gaan de uitdaging aan. Toch kunnen ganzen op een efficiënte manier bejaagd worden met behulp van loktechnieken, een traditie die de moeite waard is om in stand te houden.

Meer informatie hierover kan je terugvinden in de folder "Maak dat de ganzen wijs!". Je kan de folder aanvragen bij info@hvv.be of downloaden via de link op pagina 42.



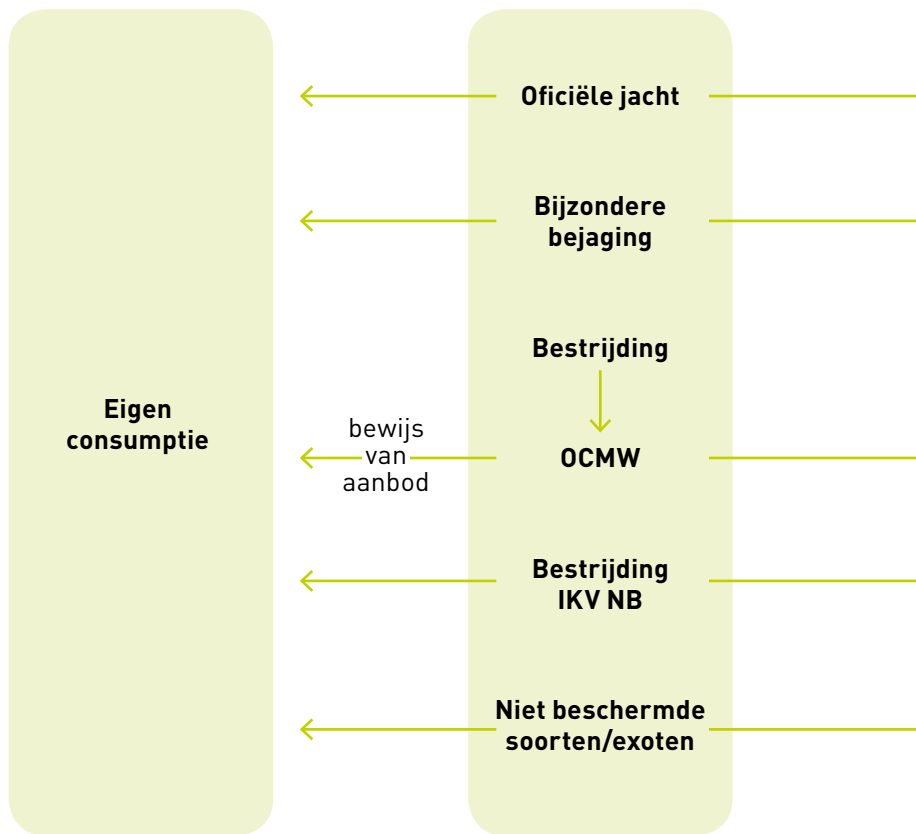
Afzet-

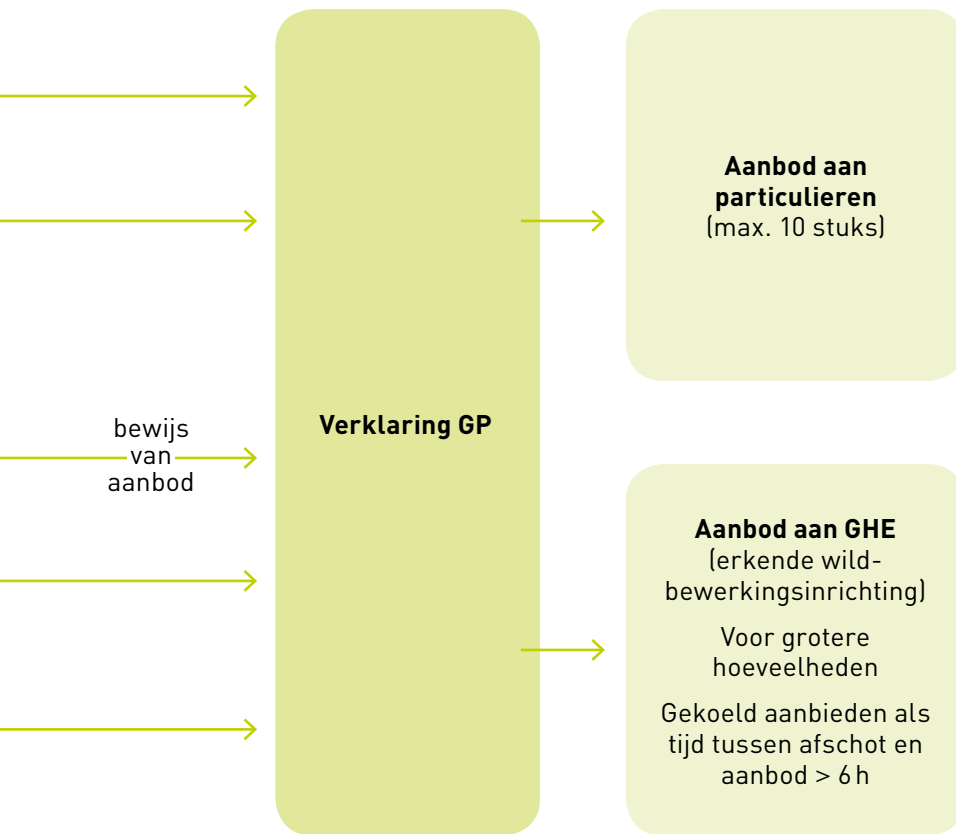
mogelijkheden

(wetgeving in Vlaanderen)



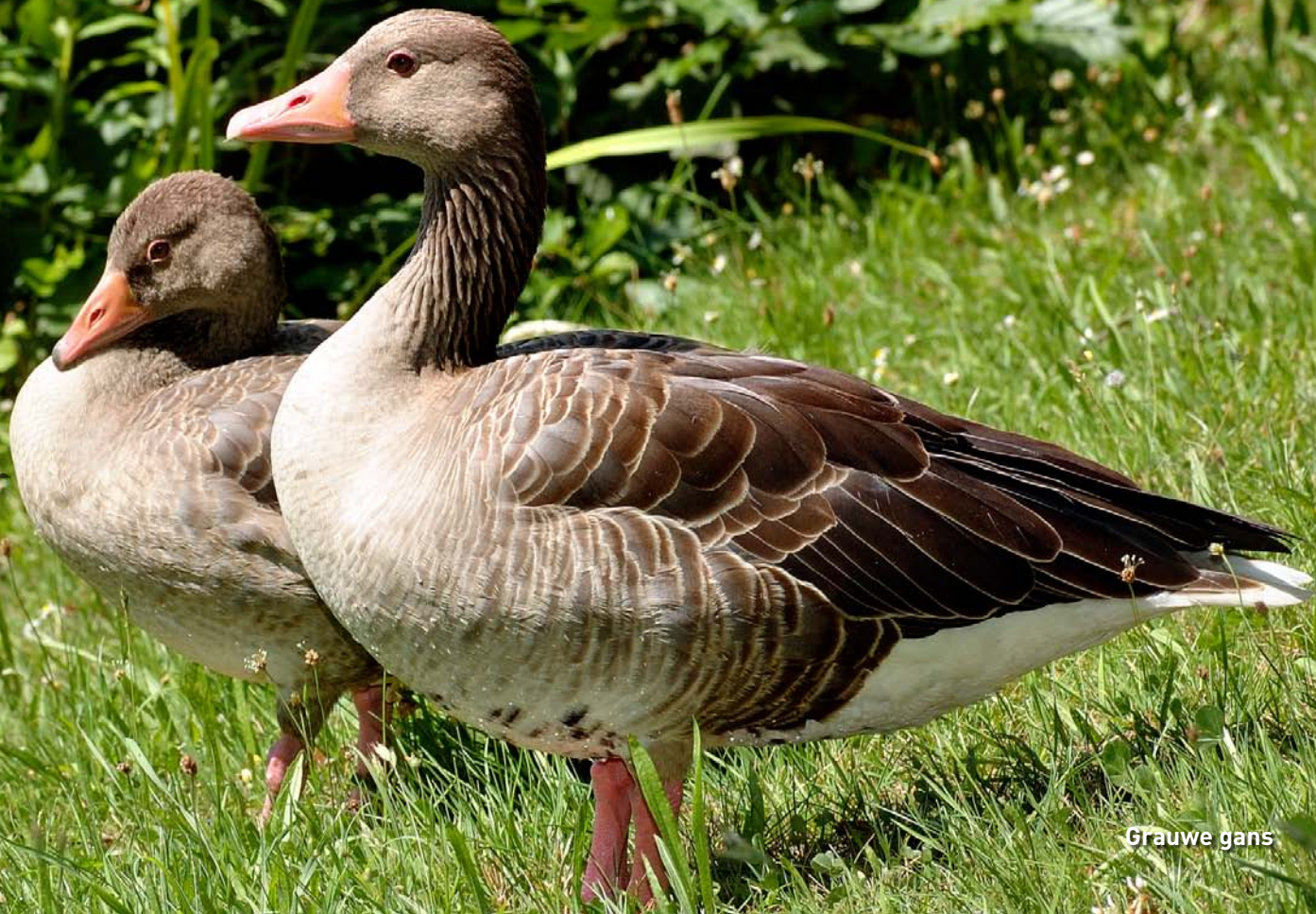
Niet elke gans die de jager schiet, is automatisch zijn/haar bezit. Evenmin mag de gans zomaar aan iedereen verkocht worden. Hiernaast vind je een samenvatting van wat (wettelijk) mogelijk is. Meer informatie kan je nalezen in de tekst op de volgende pagina's.





Transport van geschoten wild :

- Officiële jacht : vanaf opening van de jacht tot 10 dagen na sluiting
- Bijzondere bejaging : cfr. data aangegeven op het aanvraagformulier van ANB tot 10 dagen na afloop
- Bestrijding : cfr. data aangegeven op het aanvraagformulier van ANB
- Bestrijding ikv nb : cfr. data aangegeven op het aanvraagformulier van ANB



Grauwe gans

Jachtwild (Canadese gans, grauwe gans)

Jachtwild geschoten tijdens de officiële jachtopeningstijden

Als het wild geschoten is, gebeurt een eerste onderzoek door een hiertoe gekwalificeerd persoon. Gekwalificeerde personen zijn jagers die een bijzondere opleiding gevolgd hebben. Deze opleiding wordt onder meer georganiseerd door de Hubertusvereniging Vlaanderen in samenwerking met het Instituut voor de Jachtopleiding. Gekwalificeerde personen zijn in staat vast te stellen of het geschoten wild afwijkingen vertoont. Deze afwijkingen kunnen betrekking hebben op zowel het (gedrag van het) geschoten wild zelf als op de omgevingsfactoren. Op basis van hun vaststellingen kunnen deze gekwalificeerde personen een verklaring opstellen waarin eventuele afwijkingen vermeld staan.

Vervolgens kan het geschoten wild vier bestemmingen krijgen:

- Meestal gebruikt de jager de geschoten ganzen voor eigen consumptie. Enkele heerlijke recepten vind je verderop terug, maar je kan er ook verschillende

andere terugvinden op de website van ANV Groene Oogst, Wildplaza en in de brochure Ganzenbord. → Zie ook 'nuttige links' pagina 42.

- De jager kan er ook voor kiezen om kleine hoeveelheden (maximum 10 stuks) af te staan aan particulieren. Hiervoor zal hij wel een verklaring van een gekwalificeerd persoon moeten afleveren waarin vermeld staat dat er geen afwijkingen vastgesteld werden. Professionelen, zoals slagers, restaurants, poeliers,... zijn geen particulieren en mogen dit vlees niet aanvaarden.
- Bij grotere hoeveelheden, kan je de geschoten ganzen ook aanbieden bij een door het FAVV erkende wildbewerkingsinrichting. Op de website van het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) kan je de lijst met erkende wildbewerkingsinrichtingen terugvinden (http://www.favv.be/bo-documents/inter_inricht_levensmid_N.PDF). Onder de afdeling IV (vlees van vrij wild) staan alle officieel

erkende inrichtingen opgenomen. Je herkent hen aan de categorie met code GHE (4de kolom), wat staat voor 'game handling establishment'. Dit zijn de instanties die wild in de huid of pluimen mogen ontvangen. De term 'erkende wildbewerkingsinrichting' is een ruim begrip. Hiertoe behoren dus ook enkele restaurants, slagers, poeliers, ... Als jager kan je rechtstreeks geschoten ganzen aanbieden aan dergelijke inrichtingen die door het FAVV erkend zijn. Alle andere (niet erkende) wildbewerkingsinrichtingen kunnen zich enkel met ganzenvlees bevoorraden via een erkende wildbewerkingsinrichting en niet rechtstreeks via de jager.

Wist je dat ?

Niet iedere erkende wildbewerkingsinrichting is technisch uitgerust om ganzen aan te nemen voor verdere verwerking. Neem dus best op voorhand contact op met de erkende wildbewerkingsinrichting waar je je geschoten ganzen naartoe wenst te brengen.

Wanneer je geschoten ganzen wil aanbieden aan een erkende wildbewerkingsinrichting, moet daar ook

steeds een verklaring van een gekwalificeerd persoon bij zitten.

Let er wel op dat het karkas gekoeld wordt – ook tijdens het vervoer – als de tijd tussen het afschot van de ganzen en het afleveren bij de erkende wildbewerkingsinrichting meer dan 6 uur bedraagt. De temperatuur mag maximum 4°C bedragen. Tijdens koude dagen, als de omgevingstemperatuur koeling overbodig maakt, is gekoeld vervoer uiteraard niet nodig.

- Alternatieven voor consumptie zijn :
 - laten opzetten (betalend).
 - laten ophalen door het vilbeluik. De ganzen worden vernietigd en worden deels gebruikt voor energie-recuperatie (betalend).
 - gebruik van het dons voor het opvullen van donsdekens, kussens, ...
 - gebruik van de handpennen door imkers om bijen van de honingraten te borstelen.

Wild mag enkel vervoerd en verhandeld worden vanaf het begin van de officiële jachtperiode tot 10 dagen erna. Invriezen van ganzenvlees om het op een later tijdstip aan te bieden aan erkende wildbewerkingsinrichtingen is niet toegestaan.



Canadese gans ©RLM

Jachtwild geschoten tijdens een periode van bijzondere bejaging (vervroegde of verlengde jachtopeningstijden)

In principe volgt dit wild dezelfde weg als bij de officiële jachtopeningstijden. Een voorafgaande melding bij ANB is verplicht, onder meer omdat je nadien het geschoten wild zal vervoeren. Het vervoer van geschoten wild tijdens de periode van bijzondere bejaging is toegelaten vanaf de aanvang van deze bijzondere bejaging (zoals vermeld op het aanvraagformulier) tot 10 dagen na afloop van die periode (zoals vermeld op het aanvraagformulier). Los daarvan is de melding ook verplicht omdat je op pad bent met een jachtgeweer, buiten de reguliere jachtperiode. De geschoten ganzen kunnen gebruikt worden voor eigen consumptie of mogen afgestaan worden aan particulieren op voorwaarde dat de limiet van maximum 10 stuks niet overschreden wordt. Ook hier is een verklaring van een gekwalificeerd persoon vereist. Het geschoten wild kan ook aan een erkende wildbewerkingsinrichting geleverd worden.

Jachtwild geschoten bij bestrijding

Ook hier is een voorafgaande melding bij ANB verplicht. De geschoten ganzen kunnen echter niet zomaar voor eigen gebruik geconsumeerd worden. De wetgeving bepaalt immers dat bij bestrijding het geschoten wild altijd eerst dient aangeboden te worden aan het plaatselijk OCMW. Het is echter ook bepaald dat enkel gekeurd vlees (door een officiële dierenarts, specifiek aangesteld door het FAVV om deze keuringstaak uit te voeren) verdeeld mag worden in de voedselketen. Enkel een verklaring van de gekwalificeerde persoon volstaat immers niet. Een OCMW mag dus in principe geen geschoten ganzen afkomstig van een bestrijdingsactie aanvaarden.

In het geval van bestrijding, moet je dus een 'bewijs van aanbod' opvragen aan het OCMW vooraleer je het vlees voor eigen consumptie mee naar huis kan nemen. Uiteraard kan je met het 'bewijs van aanbod' van het OCMW ook het vlees afstaan aan particulieren, op

voorwaarde dat het maximumaantal van 10 stuks niet overschreden wordt, en er een verklaring van een gekwalificeerd persoon is.

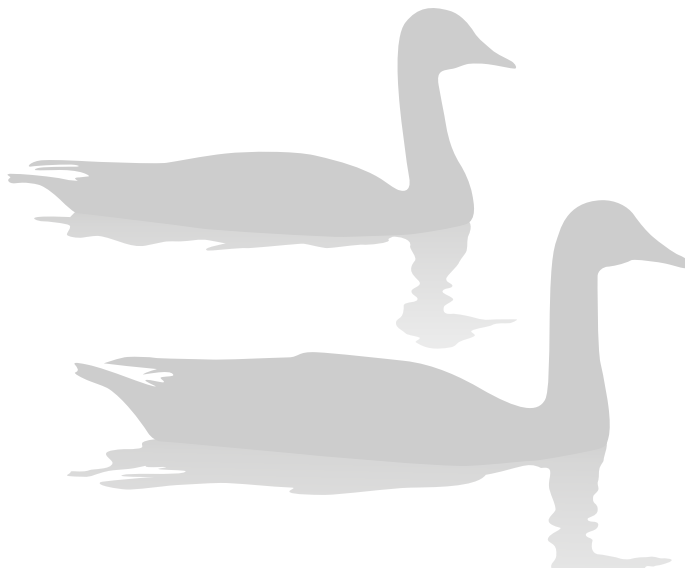
Wist je dat? Als je als particulier ganzen ontvangt (en dus vervoert), moet je kunnen verwijzen naar de jager van wie je het wild aangeboden hebt gekregen omdat die jager over de nodige vergunningen beschikt (meldingsformulier ANB). Dit kan aan de hand van het bewijs van de gekwalificeerde persoon.

Afzet naar erkende wildbewerkingsinrichtingen is minder evident. De meeste erkende wildbewerkingsinrichtingen zijn enkel open tijdens het jachtseizoen omdat de vraag naar wild buiten het jachtseizoen beperkt is. Neem dus altijd op voorhand contact op met de erkende wildbewerkingsinrichting.

Jachtwild geschoten bij bestrijding ten behoeve van het natuurbeheer

Hoewel hiervoor hetzelfde aanvraagformulier ingevuld moet worden in functie van de wettelijke melding bij ANB, is er een juridisch onderscheid tussen bestrijding ten behoeve van het natuurbeheer en de gewone bestrijding zoals hierboven vermeld. Bij bestrijding ten behoeve van het natuurbeheer dient het geschoten wild niet aangeboden te worden bij het plaatselijk OCMW. De jager kan het onmiddellijk mee naar huis

nemen voor eigen consumptie of mits een verklaring van een gekwalificeerd persoon afstaan aan particulieren, op voorwaarde dat het maximaal aantal van 10 stuks niet overschreden wordt. Ook hier is in principe afzet naar een erkende wildbewerkingsinrichting mogelijk, al dient men hier uiteraard ook rekening te houden met de openingstijden van de erkende wildbewerkingsinrichtingen.





Indische gans



Boerengans



Maegelhaengans



Nijlgans

Niet-beschermdе soorten (Boerengans, Nijlgans, Indisch gans, Magelhaengans)

Omdat deze soorten in Vlaanderen geen wettelijk beschermd statuut hebben, gelden er geen wettelijke beperkingen op het vangen of doden van deze soorten. Er zijn dus ook geen beperkingen wat betreft het vervoer of het verhandelen van deze soorten. Wel dient men rekening te houden met de wetgeving inzake voedselveiligheid. De geschoten ganzen kunnen voor eigen consumptie gebruikt worden of afgestaan

worden aan particulieren op voorwaarde dat er bij het geschoten wild een verklaring van een gekwalificeerd persoon zit en dat het maximaal aantal van 10 stuks niet overschreden wordt. Dit geschoten wild kan ook aangeboden worden aan een erkende wildbewerkingsinrichting. Controleer echter op voorhand altijd of de wildbewerkingsinrichting ganzen wil en kan aanvaarden.

Export naar het buitenland

Geschoten ganzen mogen over de grens getransporteerd worden op voorwaarde dat voldaan wordt aan de wettelijke bepalingen zowel qua jachtregels als regels voedselveiligheid uit beide landen. In Vlaanderen mag geschoten wild vervoerd worden vanaf de opening van de jacht op de betrokken soort gans tot 10 dagen na de sluiting van de jacht op die soort.

In Nederland kunnen poeliers geschoten ganzen ontvangen van een jager. Hiervoor moet ook een keuring

gebeuren door een gekwalificeerd persoon. Sinds kort kunnen gekwalificeerde personen uit België ook een verklaring tekenen voor Nederland mits zij zich hiervoor hebben opgegeven bij het FAVV.

In Nederland wordt ganzenvlees onder meer door ANV Groene Oogst als regionaal product vermarkt. Voor meer informatie kan je terecht op www.anvgroeneoogst.nl.

Aan de slag



 met je geschoten gans

Het bereiden van ganzenvlees gebeurt meestal in 2 grote stappen. Enerzijds het panklaar maken (van gans tot vlees) en anderzijds het effectief bereiden tot een gerecht (van vlees tot gerecht). Hieronder vind je alvast enkele technieken en recepten.

Beschouw het als een smaakmakertje want er bestaat nog veel meer (→ zie 'nuttige links' pagina 42). En een echte kok experimenteert ook graag zelf natuurlijk!

Wist je dat?

Nijlganzen en Canadese ganzen hebben een meer uitgesproken wildsmaak dan grauwe ganzen en boerenganzen.

Wist je dat? Over het verschil tussen jonge en oude ganzen

Smaken verschillen, dat is zonder meer een feit. Vaak hoor je jagers zeggen dat enkel jonge ganzen smakelijk zijn. Hun oudere lotgenoten zijn taai of hebben een te scherpe smaak. Toch kan je ook oudere ganzen verrukkelijk klaar maken. En je hoeft daarom geen masterchef te zijn: met het juiste recept kan je om het even welke gans op tafel brengen. Het vlees van oudere ganzen smaakt heerlijk als confit of verwerkt in paté, hamburgers, vol au vent...

Gouden tip uit grootmoeders tijd: azijnwater

Dompel de ganzenfilets gedurende 6 tot 12 uur onder in een hoeveelheid azijnwater (verhouding 50:50, 2 glazen water, 2 glazen azijn). De tijd is afhankelijk van de gewenste azijnsmaak en de omgevingstemperatuur: hoe kouder, hoe langer je het vlees mag laten liggen. Het weken in azijnwater maakt het (taai) vlees lekker mals. Dep het vlees voor gebruik goed droog.

Wil je toch liever een gebrad?

Een combinatie van volgende tips kan wijzen op een jong exemplaar (tot 3 jaar):

- de kleurcontrasten (buik en borst, vlek op wang) zijn minder uitgesproken (bv wang bij Canadese gans)*
- de vliezen tussen de tenen scheuren gemakkelijk*
- de beenderen en het kraakbeen zijn brozer; de vleugel, de luchtpijp of de bovenkant van de bek kan je dus zonder veel moeite breken*



Het panklaar maken (niet voor gevoelige lezers)

De geschoten gans wordt best zo snel mogelijk panklaar gemaakt omdat de verwerking van het vlees vlotter gaat als de gans nog warm of lauw is.

Je kan de gans stropen of pluimen. Het vlees van wild moet gedurende 12 tot 24 uur de tijd hebben om te besterven (= rijpen). Het besterven gebeurt op koelkasttemperatuur.

Na dit rijpingsproces kan je het ganzenvlees onmiddellijk gebruiken om te bakken of te braden, maar je kan het ook invriezen om het op een later tijdstip te verwerken. Het villen geniet de voorkeur van de mees-

te jagers omdat dit gemakkelijker en sneller gaat dan pluimen. Bovendien kan je met een gestroopte gans alle gerechten maken die je wilt.

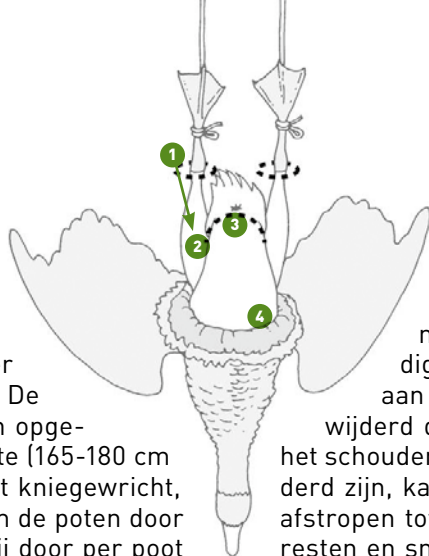
Indien je het ganzendons wenst te gebruiken, kan je pluimen overwegen. Het vel van een watervogel is echter niet lekker. Tijdens de bereiding van een gepluimd exemplaar zal je ook het vet minstens 2 maal moeten afgieten.

Tip: Een gezonde gans herken je aan de hoeveelheid vet in en om de buikholte en de mooie, donkere kleur van de lever. Te weinig vet of een gespikkelde lever is een aanduiding dat het vlees niet geschikt is voor consumptie.

Villen of stropen

Op zijn geheel

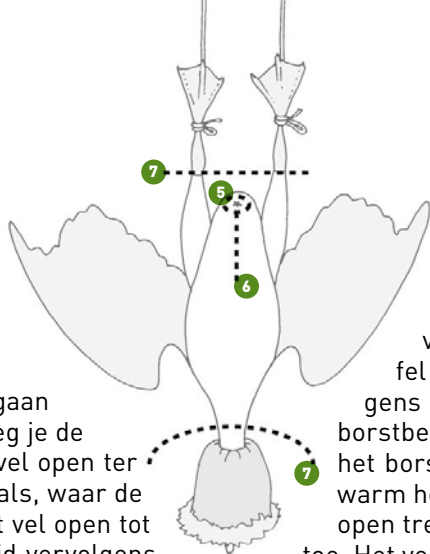
Indien je de gans volledig wenst te stropen, verwerk je de geschoten gans best zo snel mogelijk (het dier voelt dus nog warm of lauw aan). De geschoten gans wordt aan de poten opgehangen op een geschikte werkhoogte (165-180 cm boven de grond). Ter hoogte van het kniegewricht, snijd je het vel met een mes rondom de poten door ❶. Vervolgens maak je de billen vrij door per poot het vel naar het bekken toe los te maken van het vlees ❷. Snijd dan het vel onder de aars (dus in de richting van de borst) van poot tot poot door ❸. Let er hierbij op dat je de darmen niet raakt. Nu kan je het vel naar beneden toe afstropen tot aan het borstbeen ❹. Om het dier langs de rugzijde te villen, zal je het vel boven de aars (in de richting van de staart) moeten losmaken. Hiervoor moet je de staartwortel doorsnijden, waarna je het vel over de rug naar beneden kan trekken tot het ongeveer tot op dezelfde hoogte als het buikvel gestroopt is. Omdat er minder vet aan de



rug is, zal het stropen van de rug iets minder vlot gaan. Trek daarna gelijktijdig het buik- en rugvel naar beneden tot aan de vleugels. De vleugels worden verwijderd door ze door te snijden ter hoogte van het schoudergewricht. Eenmaal de vleugels verwijderd zijn, kan je de gans verder naar beneden toe afstropen tot aan de kop. Verwijder nu ook pluimresten en snijd het vet op de buik voorzichtig weg. Om de ingewanden te verwijderen, moet de buikholte (zone tussen de aars en het borstbeen) opengemaakt worden ❺. Dit doe je door de aars samen met het buikvlies los te maken en de aars naar buiten te brengen ❻. Ga hierbij voorzichtig te werk zodat de darmen en de galblaas niet beschadigd worden. Nu kan je de ingewanden (maag, lever, darmen, galblaas) via de buikholte uit de gans halen. De slokdarm wordt ook via de buikholte verwijderd, maar zal je eerst ter hoogte van het borstbeen moeten doorsnijden. Daarna worden het hart, de luchtpijp en de rest van de slok-

darm losgemaakt en weggenomen via de buikholte. De longen zijn bijzonder smakelijk en kan je gerust laten zitten. Maak de gestroopte gans vervolgens los en hak de poten en de nek af **7**.

Je kan ook omgekeerd te werk gaan en aan de hals beginnen. Hierbij leg je de gans op een werktafel. Maak het vel open ter hoogte van de onderkant van de hals, waar de hals in de borst overgaat. Trek het vel open tot aan het midden van de borst. Snijd vervolgens vanaf de hals tot onderaan de kop het vel met een mes door. Verwijder de kop. Nu kan je het vel afstropen van de hals naar de schouders toe. Eenmaal het vel over de schouders is getrokken, kan je het vleugelgewricht doorsnijden en de vleugels breken. Stroop het vel tot over de billen af. Ter hoogte van de plaats waar het vlees van de billen stopt, kan je de poten doorsnijden. Om de ingewanden te verwijderen, ga je op dezelfde manier te werk zoals hierboven beschreven staat. Let er op de stuit voldoende diep uit te snijden.



Ganzenborsten en ganzenbillen

Als je enkel de poten en de borstfilets wil gebruiken, kan je ook met reeds (af)gekoelde exemplaren werken. Je vilt het dier door het op de rug op een tafel te leggen. Met een mes maak je vervolgens een dwarse insnede ter hoogte van het borstbeen. Van daaruit snijd je het vel open vanaf het borstbeen tot aan de aars. Als het dier nog warm heeft, kan je het vel ook met beide handen open trekken. Werk hierbij naar onder en buiten toe. Het vel wordt gestroopt tot aan de vleugels. De filets worden losgesneden vanaf het borstbeen. Bovenaan het borstbeen maak je de filets los en snijd je met het mes langs het borstbeen naar de vleugel toe. Vervolgens wordt het vel losgemaakt ter hoogte van de billen. Om de poten vrij te maken, leg je de poten open en wordt de bil tegen de buikwand losgesneden tot aan het heupgewricht. Het heupbeen wordt vervolgens met een mes losgemaakt. Vergeet ook hier niet om het vlees nadien proper te maken: verwijder eventuele hagel, pluimen of gestold bloed.



Nu kan je het vlees verder verwerken. Laat het daarvoor eerst 12 tot 24 uur rijpen in de koelkast. Daarna kan je het ganzenvlees klaarmaken zoals in de recepten beschreven staat. Wil je het vlees niet onmiddellijk benutten, dan kan je het ook invriezen of pekelen en roken (zie pagina 34). Als je het ingevroren vlees wenst te gebruiken, moet je het eerst in de koelkast geleidelijk aan laten ontdooien. Dit duurt gemiddeld 48 uur.

Pluimen

Pluimen is niet evident. Het is tijdrovend en vereist ook enige vaardigheid. Bovendien is het vel van een gans, in tegenstelling tot dat van bijvoorbeeld een kip, helemaal niet lekker. Als je toch wil pluimen, trek je de veren uit in de groeirichting om schade aan het vel te voorkomen. Ga bij voorkeur aan de slag met een jonge gans, geschoten in augustus of september. Deze ganzen hebben minder vet en zijn dus zeer geschikt om te gebruiken als ovengerecht.

Wist je dat je als particulier het slachtafval van de ganzen gewoon mee mag geven met het huishoudelijk restafval? Wanneer er aan het slachten van de ganzen een economische activiteit wordt gekoppeld wordt dit afval aanzien als bedrijfsafval en moet het opgehaald worden door een erkend ophaler van dierlijk afval.

A close-up photograph of a whole roasted duck on a metal tray. The duck is golden-brown and glistening, with some dark spots on its skin. The tray is also glistening with oil or fat. The text "Enkele smakelijke recepten" is written in a white, cursive font over the duck. The background is dark and out of focus.

*Enkele
smakelijke
recepten*

GANZENBURGERS

recept van Johan Vanhooren, Vlaams-Brabantse jager

Benodigdheden

Enkele ganzenborsten en ganzenbillen
per kg ganzenvlees 1 kg buikspek van een varken
1 ei
1 ajuin
1 sjalot
burgerkruiden

Bereiding

Haal de pezen uit het ganzenvlees.

Meng alle ingrediënten door een vleesmolen en breng op smaak met burgerkruiden.

Maak de burgers met een vormpje of vorm er met je handen platte burgers van.

Bak ze in de pan of rooster ze op de barbecue.

Wist je dat?

Een gemiddelde ganzenborst weegt ongeveer een halve kilo. Dit is een portie voor 2 personen.

Maak je de gans op zijn geheel klaar, kan je er met 4 tot 6 personen van eten.

De Nijlgans is een uitzondering die door zijn relatief kleine omvang eerder te vergelijken is met die van een grote eend.

HACHEE

recept van Martin Dekker, ANV Groene Oogst, Zeeuws-Vlaanderen

Hachee is een traditioneel recept in Nederland dat bereid wordt met stukjes vlees, uien en azijn of wijn. Kruidnagel en laurier brengen het gerecht op smaak. Hachee wordt vooral geserveerd met frietjes of aardappelen, rode kool of appelmoes. Bereid de hachee een dag op voorhand en verwarm deze vlak voor het opdienen.

Benodigheden (4 personen)

2,5 kg ganzenborst (komt overeen met ongeveer 5 filets)

8 uien

4 teentjes knoflook

8 kruidnagels

8 laurierblaadjes

azijn

8 plakken honingkoek

kippen- of kruidenbouillon

boter of olijfolie

Bereiding

Snijd de ganzenborst in blokjes en dep ze droog. Snijd ook de ui en de knoflook in fijne stukjes.

Verhit de boter of de olijfolie, voeg de ganzenblokjes toe en braad ze aan.

Voeg daarna de gesneden ui, knoflook, kruidnagel, laurierblaadjes en naar smaak een aantal bouillonblokjes met vocht (of wildbouillon*) toe.

Laat het geheel gedurende een 2,5 uur stoven.

Breng daarna op smaak met azijn, in stukjes gesneden honingkoek, peper en zout.

Blijf dit geheel continu roeren tot de honingkoek opgelost is en de hachee gebonden is.

→ Hoe je wildbouillon maakt, lees je op pagina 41.



GANZENPATÉ

recept van JB De Koster, chasseur d'Ardenne

Benodigdheden

750 gr ganzenvlees (ganzenborsten, ganzenbillen)
750 gr varkenslever
750 gr varkensbuikspek
150 gr gestoofde sjalotten
15 gr zout
1 koffielepel venkelzaad
1 koffielepel jeneverbessen
1 koffielepel peperbollen
1 scheut cognac of porto

Bereiding

Meng het ganzenvlees en het varkensbuikspek door een vleesmolen.

Maak de varkenslever fijn tot ze bijna vloeibaar is.

Meng dit alles met de kruiden en de gestoofde sjalotten in een vuurvaste ovenschotel. Voeg een scheutje cognac of porto toe.

Dek de schotel af en bak het vlees in een voorverwarmde oven gedurende 60 minuten op 170 °C.

Controleer of de paté voldoende gebakken is door met een saté prikker tot in de kern te prikken : als de prikker droog blijft, is de paté klaar.

Laat de paté afkoelen.

CASSOULET MET CONFIT VAN GANS

recept van Hans Debruyne, West-Vlaamse jager

Cassoulet is een Franse regionale specialiteit met vlees en witte bonen als basisingrediënten. Vaak wordt dit in combinatie met ganzenvet sappiger gemaakt. Heerlijk om op te dienen met stokbrood en een rood wijntje.



Benodigdheden (4 personen)

4 ganzenbillen
500 gr droge witte bonen
500 gr Toulouse worstjes
1 in schijfjes gesneden wortel
2 uien
2 teentjes knoflook
1 laurierblad
tijm
3 soeplepels ganzen- of
eendenvet
1 eetlepel tomatenpuree
paneermeel
peper en zout

Bereiding

Voor de confit gebruik je 4 licht gepekeldde ganzenbillen. Hoe je ganzenvlees pekelt, lees je op pagina ... Gebruik voor dit gerecht echter minder zout (het zout moet onmiddellijk in het vlees trekken) en laat het vlees slechts 1 à 2 uur pekelen. Dompel de ganzenbillen onder in ganzen- of eendenvet en laat het geheel een paar uur op een licht vuur zacht koken. Na het opstijven van het vet, kan je met een mes het vet doorsnijden en de bouillon afgieten. Laat een dag rusten en warm nog eens op tot het vlees zacht is. Als alles onder het vet zit, kan men dit in de koelkast een paar dagen bewaren.

Week de witte bonen gedurende één nacht (minimum 8 uur) in water.

Doe de bonen, de wortel, een hele ui, tijm, laurier en 2 eetlepels ganzenvet in een kookpot.

Voeg water toe en laat het geheel 40 minuten zachtjes koken zonder dek-sel. Na 20 minuten wordt het zout toegevoegd.

Versnipper de andere ui, pers de look, voeg 1 eetlepel ganzenvet toe en laat even sudderen.

Bak de worstjes en voeg de ganzenconfit toe.

Voeg de bonen en de eetlepel tomatenpuree toe, verwijder de niet versneden ui en vul aan met 30 cl van het bonenvocht.

Laat het geheel ongeveer 30 minuten sudderen tot de bonen zacht zijn.

Plaats alles in een ovenschotel, strooi er het paneermeel over en verwarm de cassoulet in een voorverwarmde oven op 180°C.

GEVULDE (GEVILDE) JONGE GANS IN DE OVEN MET MOSTERD VAN WOSTIJN

recept van Hans Debruyne, West-Vlaamse jager

Een heerlijk ovengerecht voor 4-6 personen dat geserveerd kan worden volgens eigen smaak met frietjes of kroketjes, spruitjes of rode kool en appelcompote. Ideaal als verrassend alternatief voor de traditionele kalkoen op kerstmis.

Benodigdheden

1 jonge gans
mosterd van Wostijn
3 sneetjes in melk geweekt wit brood
1 ei
1 gesnipperde sjalot
150 gr fijn gesneden gekookte ham
2 eetlepels amandelschilfers
fijn gehakte peterselie

Bereiding

Maak de gans schoon en wrijf deze in met peper, zout en mosterd. Doorprik het vel op verschillende plaatsen.

De vulling maak je van de ham, het brood, het ei, het sjalotje, de amandelen en de peterselie.

Vul de gans met het mengsel en steek de openingen eventueel dicht met cocktailprikkers.

Plaats de gevulde gans in een ingeboterde ovenschaal of braadslede en dek af met aluminiumfolie.

Braad en gaar de gans in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 2 tot 4 uur. Overgiet de gans regelmatig met het bakvet.

Je kan de vulling ook apart mee serveren.





Bewaring

Droog pekelen

Als je het ganzenvlees niet onmiddellijk kunt bereiden, wordt aangeraden het vlees te pekelen en daarna te roken. Gepekeld ganzenvlees kan je immers langer bewaren. Bovendien bevordert het pekelen de opname van rook tijdens het rookproces. Pekelen gaat snel en is eenvoudig :

- Leg het rauwe vlees in een schotel.
- Bestrooi met zout aan beide kanten tot het vlees wit ziet. De hoeveelheid zout zal de smaak bepalen en is dus naar ieders eigen voorkeur.
- Laat het vlees gedurende 1 nacht in de koelkast liggen.
- Verwijder het zout. Gebruik bij voorkeur zo weinig mogelijk water.

Het zout kan je eventueel afschrappen met een in water gedrenkt velletje huishoudpapier.

- Droog het vlees goed af met keukenpapier.
- Wikkel het vlees in keukenpapier en leg het in de koelkast of hang het buiten in open lucht op aan een rek, in de wind zodat het goed kan drogen.
- Controleer dagelijks het vlees en ververs iedere dag het keukenpapier.
Als er geen vocht meer uit het vlees komt (droog keukenpapier) is het vlees gepekeld (ongeveer 2 dagen in open lucht).
- Het vlees kan je nu gedurende enkele maanden in de koelkast bewaren.





“Pekelen gaat snel
en is eenvoudig

Roken

Eenmaal het gepekeld vlees gedroogd is, kan je het beginnen roken. Roken kan je een beetje vergelijken met een barbecue: het duurt een aantal uur, ruikt heerlijk en je hebt er uiteraard een rooktoestel voor nodig. Je kan verschillende soorten rookovens kopen. Het onderscheid zit meestal in de soort warmtebron die gebruikt wordt. Sommige jagers werken gewoon met hout, anderen met gas of speciale houtschijven. Een handige jager kan ook zelf een rookoven maken. Met wat beeldmateriaal, inoxplaten en eventueel de hulp van een collega jager met ervaring, kan je zelf je eigen rookinstallatie bouwen. Let er bij de bouw wel op dat er zowel van boven als van onder een regelbare luchttoevoer en -afvoer mogelijk is. Soms worden ook oude metalen bureaukasten gebruikt. Al is dit niet onmiddellijk aan te raden omwille van kankerverwekkende stoffen die tijdens het rookproces vrijkomen. Geverfd of gegalvaniseerd materiaal kan je om die reden sowieso niet gebruiken.

Het roken zelf vraagt wat tijd maar heeft ongetwijfeld de nodige charme om zelf eens uit te proberen. Ganzenvlees wordt bij voorkeur koud gerookt, maar ook warm gerookt ganzenvlees valt best te smaken. Naargelang de gewenste rooksmaak, kan gebruik gemaakt worden van hout (snippers of zaagsel), turf of hooi. Meestal wordt gebruik gemaakt van hard hout van eik, beuk, kastanje of els maar ook hout van acacia, appel en kers komt in aanmerking.

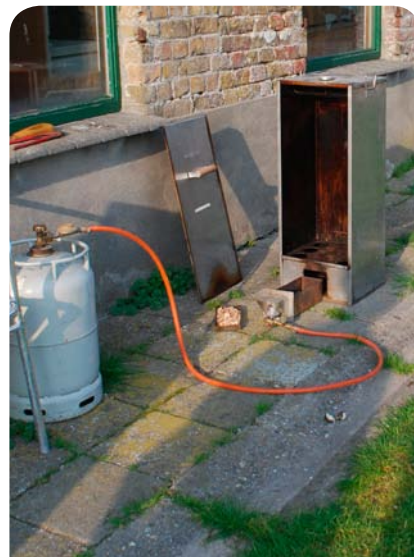
Koud roken verloopt ideaal bij een zo laag mogelijke temperatuur (maximum ongeveer 30°C). De temperatuur kan je onder controle houden door de luchttoevoer te regelen (hoe minder zuurstof, hoe kouder) en de grootte van het materiaal dat je gebruikt als brandstof (hoe groter, hoe kouder). In principe geldt: hoe hoger de rooktoren, dus hoe verder het vlees boven de rook hangt, hoe kouder men kan roken. Modernere rookovens zijn tegenwoordig uitgerust met een instelbare thermostaat die zelf de temperatuur regelt.



Met hout



Met houtschijven



Met gas

Hoe ga je nu praktisch te werk?

- Voorzie een vuurtje onderaan de rookoven. Laat dit een tijdje branden, zodat de rookoven voorverwarmt en het brandhout voldoende heet wordt.
- Laat het vuur vervolgens langzaam uitgaan, maar zorg ervoor dat het hout blijft nagloeien. Voeg eventueel wat houtskool toe om de warmte langer vast te houden.
- Om rook te maken wordt boven de hittebron een niet-brandbare pot of plaat met zaagsel, kruiden,... geplaatst. Op die manier zullen de snippers of het zaagsel beginnen smeulen waardoor rook ontstaat.
- Hang het gepekelde en gedroogde vlees aan haken in de rookoven op, bij voorkeur zo hoog mogelijk boven de warmtebron en het smeulende zaagsel, om de temperatuur zo laag mogelijk te houden.
- De hoeveelheid rook kan je regelen via de regelbare

Eenmaal het vlees gerookt en afgekoeld is, kan je het in schuine, dunne filets snijden (trancheren) en koud serveren met wat salade en een vinaigrette of dressing naar keuze.

openingen voor luchttoevoer en -afvoer : hoe minder zuurstof, hoe meer rook.

- De temperatuur kan je controleren met een thermometer die je een tijdje ter hoogte van het vlees in de rookoven houdt.
- Het roken zelf duurt ongeveer een viertal uur. Voeg eventueel extra zaagsel of snippers toe.
- Als het vuur gedoofd is, laat je het vlees in de oven hangen tot het volledig afgekoeld is. Het hele rookproces duurt zo'n 12 uur.
- Warm roken gebeurt op dezelfde manier, alleen zorg je voor een hogere temperatuur door meer zuurstof te voorzien en het vlees dicht tegen de rook te houden. Bij een temperatuur van 90°C verloopt het rookproces van warm roken in 45 minuten.

DRESSING VOOR SALADE VAN GEROOKTE GANZENBORST

recept van Hans Debruyne, West-Vlaamse jager

Heerlijk als voorgerecht waar je je gasten ongetwijfeld mee zal verrassen.

Benodigdheden

6 ontpitte dadels
1 glas porto
1 eetlepel mosterd
mengsel van balsamicoazijn en
olijfolie (verhouding 1:3)
peper en zout

Bereiding

De dressing bereid je door de dadels in dunne schijfjes te snijden. Voeg het glas porto toe en meng dit met de mosterd en het mengsel van balsamicoazijn en olijfolie. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.



Een gans is meer dan vlees alleen

Aan een gans zit heel wat meer dan enkel de borstfilets en de billen. In het verleden waren ganzen gegeerd voor onder meer hun veren en dons. De slagpennen zorgden voor stabilisatie van de pijlen waarmee vroeger gejaagd werd, maar werden later ook gebruikt om mee te schrijven. Het ganzenvet werd onder meer gebruikt voor het invetten van paardenzadels.

Het dons kan gebruikt worden als opvulmateriaal voor donsdekens, hoofdkussens, slaapzakken... Omdat ganzen vroeger vaak levend gepluimd werden (en dit zeer dieronvriendelijk is), wordt tegenwoordig

eerder synthetisch materiaal gebruikt. Een geschoten gans biedt je dus de kans om te voorzien in een eigen 'natuurlijk' donsdekens of hoofdkussen.

De slagpennen van de vleugels (vanaf de handwortel) worden door sommige imkers gebruikt om bijen van de honingraten af te strijken.

Tot slot kan je het karkas en de nek ook gebruiken om bouillon van te trekken of soep te maken. Met volgend recept kan je een zelf getrokken ganzenbouillon maken:



GANZENBOUILLON

Benodigdheden

Voor bouillon gebruik je het
karkas en de nek van één gans

1 grote ui

1 prei

1 wortel

1 stengel selder

2 teentjes look

1 blaadje laurier

1 takje rozemarijn

enkele takjes tijm

peterselie

1 glas witte wijn

peper en zout

Bereiding

Snijd het vlees en de groenten in stukken.

Braad het vlees samen met de groenten in een pan. Blus het geheel met een glas witte wijn.

Voeg water en kruiden toe en breng het geheel aan de kook.

Laat de bouillon 3 tot 4 uur op een zacht vuur pruttelen en schep het bovendrijvende schuim af. Roer niet door de bouillon om het geheel niet te vertroebelen.

Giet de bouillon door een zeef, laat afkoelen en verwijder het resterende vet.

De bouillon kan je gedurende enkele dagen in de koelkast bewaren.

Eventueel kan je de restjes ganzenvlees nog verwerken in vol au vent.

Algemeen

Ganzen herkennen: Ganzen, gasten met lasten

http://www.rlm.be/files/ganzenvouwblad_def_RLM.pdf

Ganzen lokken: Maak dat de ganzen wijs! Lokken om efficiënt te jagen

http://hvv.be/UserFiles/file/HVV_ganzenlokkers_web.pdf

Vlaanderen

Informatie voor jagers, Vlaamse wetgeving: Jachtwetgeving

<http://www.natuurenbos.be/nl-BE/Natuurbeleid/Wildbeheer/Wetgeving/Jachtdecreet.aspx>

Informatie voor jagers, federale wetgeving

http://justitie.belgium.be/nl/themas_en_dossiers/veiligheid_en_criminaliteit/wapens/vergunningen/jagers/

Nederland

Faunabeheereenheden Nederland

<http://www.faunabeheereenheid.nl/>

Faunafonds

<http://www.faunafonds.nl/>

Recepten

ANV Groene Oogst, Ganzenbord

http://www.anvgroeneoogst.nl/pages/ganzenbord_1.pdf

<http://www.anvgroeneoogst.nl/pages/recepten.html>

www.wildplaza.com

Gegrilde biefstukjes van gans
Paté van gans met pistache noten en whisky
Bouillon van wilde gans met tortellini
Ganzenborst gevuld met pistachenoten
Ganzenborstfilet met concassé van groenten
Ganzenleverpaté
Gebakken ganzenborst en gekonfijte boutjes
Gebraden ganzenborst gevuld
Gedroogde ganzenborst met asperges
Gekonfijte ganzenboutjes met geroosterde groenten
Gerookte wilde ganzenfilet met stampotje
Gestoofde ganzenbout met groenten
Gevuld gehakt van ganzenborst
Gosling sticks op de barbecue
Lasagne van gerookte gans
Paté en rilette van wilde gans
Paté van wilde gans
Ragout van wilde gans met vijgen en pruimen
Rillette van gans

Rosbief van gans met chutney
Rosbief van wilde gans met stoofpeertje en rozenbottel
Salade met gebakken en gekonfijte ganzenbouten
Salade van gerookte ganzenborst
Saté van wilde gans
Saucijzenbroodje van wilde gans
Tabouleh met een wilde Gansfilet in een frisse, romige abrikozensaus
Wilde gans in wijnblad
Wilde gans met appelen
Wilde gans met noedels en bosbessen
Wilde ganzenborst met romige groene kool en truffel
Wilde ganzenborstfilet in gerookt spek
Wilde ganzenfilets met bacon en augurkjes
Wilde ganzenfilets met roerbakgroenten



“ Een ware jager is hij die zijn eigen geschoten wild smaakvol op tafel weet te brengen.



NOTITIES



'Gans en Frietje' is opgemaakt door Inagro vzw in kader van het Vlaams-Nederlands Interreg IVa-project INVEXO.

Met dank aan de jagers voor hun inzet, recepten en ervaringen en aan de medewerkers van ANB, ANV Groene Oogst, FAVV, FBE Zeeland, HVV, INBO, RLM, de Provincie West-Vlaanderen, RATO vzw en ZLTO.

Verantwoordelijke uitgever: Mia Demeulemeester, Ieperseweg 87, 8800 Rumbeke-Beitem
Depotnummer: D/2012/0248/30

Meer informatie? www.inagro.be, www.invexo.be



Europese Unie
Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



Inagro, onderzoek en advies in land- en tuinbouw

Inagro begeleidt landbouwers in hun zoektocht naar kennis en innovatie. Dat gebeurt met praktijkgericht onderzoek op maat, vorming, demonstratie- en studiedagen.

Inagro is het grootste praktijkonderzoekscentrum voor land- en tuinbouw in Vlaanderen. Meer dan 150 deskundige medewerkers zetten zich dagelijks in voor een betere en duurzamere land- en tuinbouw.

Meer info op www.inagro.be. Bekijk er ook het promofilmje voor een eerste kennismaking.

Inagro vzw
Ieperseweg 87
8800 Rumbeke-Beitem
T 051 27 32 00 _ F 051 24 00 20
E info@inagro.be

—
www.inagro.be

Provincie West-Vlaanderen. Ondernemen het zit in ons.

