



# Van rillettes tot rookworst

## WILDE GANS OP HET MENU

JAGERSVRIENDEN MARTIJN VAN DE REEP EN TOM ZINGER ZIJN DE MANNEN ACHTER CHARCUTERIE GEBROEDERS DE WOLF. SINDS 2014 VERWERKEN ZIJ NEDERLANDSE WILDE GANZEN TOT PATÉS, RILLETES, DROGE WORST, BURGERS, GEROOKTE GANZENBORST EN – HEMA, MOVE OVER – ROOKWORST. TUSSEN HET BURGERS STEKEN DOOR, VERTELT MARTIJN ER ALLES OVER.

Tekst: Renée Conradi Foto's: Renée Conradi, Gebroeders de Wolf

**In Duitsland is een kerstdiner niet compleet zonder een traditionele Weihnachtsgans en in Frankrijk zijn de potten ganzenrilletes het hele jaar door niet aan de slepen. Hoe komt het dat we in Nederland zo weinig gans eten?**

"Gans staat bij ons amper op het menu omdat het tot voor kort verboden was om erop te jagen. Daardoor maakt het geen onderdeel uit van onze eetcultuur én zitten we nu met een enorm overschot. Vooral boeren hebben daar last van, want ze grazen het hele land kaal. Daarom is het sinds een aantal jaar weer toegestaan om in aangewezen gebieden te jagen, al werd er in eerste instantie niet veel gedaan met al dat geschoten wild. Tom en ik konden echt niet aanzien hoe al die ganzen in de kadavertoren verdwenen. Met Gebroeders de Wolf willen we elke in Nederland geschoten wilde gans op het bord krijgen. Of op de borrelplank, want we maken er ook heerlijke worstjes van."

**Als jager heb je niet vanzelfsprekend ook verstand van het slagersvak. Hoe hebben jullie het ambacht geleerd?**

"Ons eerste plan was om droge worst te

maken, dus moest er een gehaktmolen komen en bouwden we een oude koelkast om tot droogkast; hadden we gelezen in *Over worst* van Meneer Wateetons. Later zijn we ook in de leer gegaan bij echte vakmannen, maar in het begin was het een kwestie van gewoon beginnen en experimenteren. Ook qua receptuur was het zoeken naar de balans. Onze eerste worsten waren heerlijk, maar erg heftig van smaak. Te veel knoflook en oregano. Na drie plakjes had je genoeg, terwijl je natuurlijk een worst wilt maken die in één keer opgaat. Nu is het een heerlijk boerenmetachtig worstje."

**Wat is er uniek of typerend aan de smaak van ganzenvlees?**

"Ik omschrijf de smaak weleens als een heerlijke runderbiefstuk met een lichte wildsmaak, al verschilt de smaak en malsheid per gans. Zo is het vlees van oude ganzen taaier dan dat van jonge beestjes: het dient lang en rustig gegaard te worden en is geschikt voor worsten, stooftpotten, burgers en rillettes. Voor de gerookte wilde ganzenborst gebruiken we alleen het vlees van jonge ganzen. De smaak is afhankelijk van wat de gans heeft gegeten.

Daar hebben we natuurlijk geen invloed op, maar wilde ganzen hebben een goed buitenleven gehad en allerlei soorten voedsel gegeten. Dat komt de smaak ten goede."

**Wat is volgens jou het meest onderschatte stukje ganzenvlees?**

"Gekonfijte ganzenmaag. In Nederland wordt het bijna niet gegeten, maar in Frankrijk is het echt een delicatessen. Daar vind je het op iedere boerenmarkt. Een ganzenmaag is ongeveer zo groot als een vuist en het vlees is heerlijk stevig en mals. Ik bereid het vlees het liefst sous-vide: in een vacuümzakje gevuld met ganzenvet en kruiden. Na zes uur garen op lage temperatuur is het klaar. Het vlees smelt dan echt in je mond."

**Welk recepten raad je de thuiskok nog meer aan?**

"Je kunt natuurlijk gaan voor een droge worst of een kant-en-klare paté of rillettes, maar als je echt zelf wil gaan koken dan kun je eens een kijkje nemen op [gavoorgans.nl](http://gavoorgans.nl). Daar lees je alles over het bereiden van wilde gans en we verzamelen er recepten die geschikt zijn voor iedere thuiskok.

De salade van gerookte ganzenborst met gekaramelliseerde vijgen en dadedressing is gegarandeerd een succes tijdens het kerstdiner. Zelf eten wij iedere kerst met een stuk of twintig vrienden, dus ik denk dat ik dit jaar voor een enorme terrine met paté van wilde gans ga. Dat recept vind je ook online."

[gbroedersdewolf.nl](http://gbroedersdewolf.nl)  
[gavoorgans.nl](http://gavoorgans.nl)

Wildeganzenvlees kopen? Bij verschillende boerderijwinkels zijn pakketten te koop met vers vlees van wilde gans. Adressen bij jou in de buurt vind je via de webshop van Gebroeders de Wolf. Hier kun je ook terecht voor terrines, worsten, gerookte ganzenborsten en patés.



**"Wilde ganzen hebben een goed buitenleven gehad en allerlei soorten voedsel gegeten. Dat komt ten goede aan de smaak."**

