nieuws

'Gans en Frietje' moet jacht op zomergans stimuleren

nieuws

Om de jacht op zomerganzen in Vlaanderen te stimuleren, brengt Inagro een nieuw receptenboekje uit voor jagers en koks: Gans en Frietjes. Behalve recepten bevat de publicatie informatie over het panklaar maken van geschoten ganzen, afzetmogelijkheden en jachtwetgeving. “Onze eetcultuur van ganzenvlees is wat verloren gegaan. Nochtans smaakt het heerlijk en kan het op verschillende manieren bereid worden”, klinkt het.

24 SEPTEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:06

Lees meer over:
natuur

Om de jacht op zomerganzen in Vlaanderen te stimuleren, brengt Inagro een nieuw receptenboekje uit voor jagers en koks: Gans en Frietjes. Behalve recepten bevat de publicatie informatie over het panklaar maken van geschoten ganzen, afzetmogelijkheden en jachtwetgeving. “Onze eetcultuur van ganzenvlees is wat verloren gegaan. Nochtans smaakt het heerlijk en kan het op verschillende manieren bereid worden”, klinkt het.

Inagro wil de jacht op zomerganzen stimuleren omdat te grote populaties zorgen voor problemen voor landbouw, natuur en recreatie. “Ze verblijven het hele jaar door in onze streken en veroorzaken daardoor heel wat schade en overlast. Ze eten en vertrappelen niet alleen landbouwgewassen tijdens het kwetsbare groeiseizoen, maar verdrukken ook de inheemse biodiversiteit door bastaardvorming, ziekteoverdracht, habitatvernieling en het verdrijven van fauna en flora, en veroorzaken overlast in recreatiegebieden door hun uitwerpselen en agressief gedrag”, legt het onderzoekscentrum uit.

De populaties die in Vlaanderen leven, zijn vaak nakomelingen van vrijgelaten of ontsnapte sier- en neerhofganzen, die zich in het wild voortplanten. Op verschillende manieren wordt geprobeerd om hun aantallen onder controle te houden. Zo worden

hun eieren geprikt en worden de grotere dieren bejaagd. In het kader van het Interreg-project INVEXO, wil Inagro deze tweede beheermaatregel nog stimuleren.
Het receptenboekje Gans en Frietje bevat naast enkele recepten ook informatie over het panklaar maken van geschoten ganzen, de afzetmogelijkheden en de jachtwetgeving. “Tijdens een bevraging van de jagers viel ons op dat de eetcultuur van ganzenvlees in onze streken wat verloren is gegaan. Veel jagers denken dat ganzen taai zijn, nauwelijks vlees bevatten en alleen te bereiden zijn met gespecialiseerde rooktoestellen. Maar niets is minder waar: ganzenvlees smaakt heerlijk en kan op verschillende manier bereid worden: onder meer als paté, gerookte borst, confit of gebraad”, stelt Inagro. Met 'Gans en Frietje' hoopt het onderzoekscentrum deze vooroordelen en vragen uit de wereld te helpen.
De brochure is vanaf 25 september beschikbaar voor alle West- en Oost-Vlaamse jagers. Zij kunnen daarvoor contact opnemen met kim.debus@inagro.be of via 051/273385. Voor alle andere geïnteresseerden zal de publicatie digitaal ter beschikking worden gesteld.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada