nieuws

Waarom eten we geen ganzenfilet?

nieuws

Sinds vorig jaar schenkt de Oost-Vlaamse vzw RATO gevangen Canadese ganzen – uitheemse vogels – aan de voedselbanken. “Het is puur, onbewerkt vlees”, zegt Karel Van Moer, medewerker van RATO. “We kregen de feedback dat het vlees erg geliefd is, vooral in bepaalde culturen waar graag gevogelte gegeten wordt. Daarom gaat het vlees dit jaar opnieuw naar de voedselbank.” Een stukje ganzenvlees is nochtans niet iets dat vaak op ons bord terecht komt. Onbekend is onbemind?

5 JULI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 5 JULI 2021 15:23

Lees meer over:
wild



Canadese ganzen, een uitheemse soort, kunnen heel wat schade aanrichten in natuurgebieden of op akkers. De Oost-Vlaamse vzw RATO, een rattenbestrijder, werkt mee aan de vangst van de dieren. “Vroeger voerden we de gevangen dieren af naar een destructiebedrijf”, zegt Karel Van Moer van RATO. “Nu brengen we ze naar een wildslachtinrichting hier in Oost-Vlaanderen. Het vlees schenken we aan de voedselbanken.”

Vlees van jonge ganzen

Ook al staat het niet vaak op ons menu, met een stukje gans is helemaal niks mis. “Het is alleen niet echt populair of commercieel”, weet Jos Broeckx van poelier Lieben in Genk. “Gewone consumenten vragen er niet vaak naar omdat ze het niet kennen. Rond de eindejaarsperiode verkopen we wel eens een tamme gans en ganzenlever.”

Een stukje gans bereiden is volgens Broeckx niet echt moeilijk. “Je moet wel zorgen dat je vlees van jonge ganzen hebt, anders kan het redelijk taai zijn”, weet Broeckx. “Vlees van oudere ganzen kan je best roken of gebruiken in stoofpotjes. Van jongere ganzen zijn vooral borstfilets goed te bereiden, die kan je gewoon bakken. De bouten hebben wat meer structuur en lenen zich vooral tot stoofschotels of konfijten in vet.”

Ook restaurants serveren niet snel een ganzenfilet. Dat ligt vooral aan het beperkte aanbod van de soort. “Momenteel zijn er problemen met ganzen in de natuur en worden ze bejaagd of gevangen, maar het is niet iets dat altijd in de handel te

krijgen is", aldus Broeckx. "Een chef-kok die iets op de kaart zet, wil het ook elke week kunnen verkopen."

> **Ganzenvlees valt onder de categorie 'wild' en is volkomen veilig om te eten**
>
> Hélène Bonte - Woordvoerder FAVV

Niet slachten in regulier slachthuis

Het Federaal Voedselagentschap (FAVV) bevestigt aan de krant Het Belang van Limburg dat het volkomen veilig is om een stukje wilde gans te eten. "Het vlees valt onder de categorie wild", legt woordvoerder Hélène Bonte uit. "In het geval van ganzen gaat het om vrij wild, niet opgekweekt. Net als de andere diersoorten in deze categorie, zoals de niet-gekweekte fazant, moeten de wilde ganzen geslacht worden in een specifieke wildbewerkingsinrichting. Zo bestaan er 22 in ons land. Dit mag niet gebeuren in een regulier slachthuis, omdat we de sanitaire achtergrond daar niet kennen."
Er gelden bovendien strikte controles op het slachten van vrij wild. "Voor het slachten moet het dier worden gecontroleerd door een gekwalificeerd persoon", legt Bonte uit. "Dat is een jager die een heel specifieke opleiding heeft gekregen. Na het slachten wordt het karkas ook nog eens gekeurd door een officiële dierenarts, net zoals dat in een slachthuis het geval is. De consument kan dus met een gerust hart het vlees bereiden, maar moet uiteraard zoals altijd zorgen voor een goede hygiëne in de keuken."

Bron: Het Belang van Limburg

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