

## Het beste van het AD

In AD Premium vind je een selectie van onze beste verhalen. Elke dag alles van het AD lezen? [Neem dan een abonnement.](#)



PREMIUM

▲ Dirk-Jan Polak (midden) levert ganzenstoofvlees voor de patat van Bram Ladage. © Jan de Groen

## Ganzenvlees uit eigen streek, ook op patat

Gans uit eigen streek is in opkomst, ook aan de kerstdis. Poelierbedrijf Hollands Wild uit Schiedam verwerkte het afgelopen jaar 20.000 ganzen uit vooral de Hoeksche Waard tot allerlei vleesproducten en wil dat aantal opschroeven. Want er worden veel meer wilde ganzen geschoten en die belanden vaak bij de destructie.



## Waarom willen we dit eigenlijk nog?

- Dirk-Jan Polak

Het jonge poeliersbedrijf van Dirk-Jan Polak, Jo Kloet, Rutger van Soelen en Marinus Roobol kwam het afgelopen jaar nieuw binnen op allerlei hippe food-lijstjes en is nu genomineerd voor een Quooker Innovatie Award. „Door van wilde ganzen lekkere producten te maken voor de bewuste en duurzame consument, draagt Hollands Wild bij aan het voorkomen van voedselverspilling”, luidt de nominatie.

Polak is erg in zijn nopjes met de voordracht. De voormalig tuinder uit Rhoon stoort zich er enorm aan dat 95 procent van het wild dat in de schappen ligt, afkomstig is uit het buitenland of uit kweekfarms, terwijl in Nederland volop wild aanwezig is dat door jagers wordt geschoten vanwege de overlast die de dieren veroorzaken. „Deze week zijn op Schiphol duizenden dode kalkoenkuikens gevonden die vanuit Canada hierheen zijn gevlogen. Waarom willen we dit eigenlijk nog?”

### Groei

Polak constateert tegelijk dat de lokale gans voor consumptie een groei doormaakt. „Steeds meer restaurants in Rotterdam hebben het op de kaart staan en steeds meer mensen leren het vlees eten en bereiden”, zegt hij.

Hollands Wild probeert gans breder aan de man te brengen door er toegankelijke producten van te maken, zoals geconfijte ganzenbouten, een wildburger, een wildsaucijs en wildgehakt. „Omdat ganzenvlees heel erg mager is, vermengen we het met rundergehakt van Schotse hooglanders. Dat maakt het wat smeuïger.”

Ook produceert Hollands Wild kant-en-klaar ganzenstoofmees, waar hij de interesse van Bram Ladage voor heeft gewekt. De Rotterdamse patatbakker gaat het gestoofde wild verkopen in Bram's Gourmet Frites.

*Elke ochtend up-to-date met het laatste nieuws uit Rotterdam en omstreken? Schrijf je [hier](#) gratis in!*