



Freilandhaltung: Qualitäts-Geflügel direkt vom Erzeuger

## Auch glückliche Gänse enden im Bräter

Der Großteil der schnatternden Schar hat den Martinstag überlebt. „Die Martinsgans führt in der heimischen Küche noch ein Schattendasein“, sagt Dr. Gerald Kunzelmann aus Schwanheim. Deswegen mussten bei ihm lediglich 20 Tiere neben ihren Federn auch ihr Leben lassen. Bis dahin hatten sie es aber richtig gut.

Der promovierte Agrarwissenschaftler Kunzelmann ist Landwirt im Nebenerwerb. Hauptberuflich ist er Bereichsleiter der Hessischen Landgesellschaft mbH für Südhessen. Seine Freizeit füllt er mit der Aufzucht von Gänsen, Enten und Puten. Er baut Zuckerrüben, Mais und Getreide an, das er zum Teil an das Geflügel verfüttert. Kunzelmanns Gänse bevorzugen übrigens Hafer und Weizen.

Was sie sonst fressen, finden sie auf der mit zahlreichen Obstbäumen bestandenen Weide. Was vom Baume fällt, findet sich augenblicklich in den Mägen der Tiere wieder.

Der Martinstag ist ein Thema für die Gastronomie.

Seit vor Jahren ein Fuchs die Gans gestohlen hat, ist das Areal an der Ortsgrenze von Schwanheim engmaschig eingezäunt. Verluste waren seitdem nicht mehr zu beklagen.

Der Martinstag ist an der Bergstraße vorwiegend ein Thema für die gehobene Gastronomie, weiß Dr. Kunzelmann, der auch die Bestellungen entgegennimmt. Zu Weihnachten ist das etwas Anderes. Viele Schlemmer halten auch privat eine gut gebratene Gans für eine Gabe Gottes. Dr. Kunzelmann kann die Nachfrage quantifizieren: Das Verhältnis ist 20 zu 80.



Noch schnattern sie nach dem Martinstag. Doch das weihnachtliche Festessen wird vermutlich keine dieser Gänse überleben.

BILD: NEU

Auch den Weihnachtsgänsen ist ein vergleichsweise kurzes Leben beschieden. Mitte Juni kaufte Kunzelmann 100 Küken. Wird die Schar zum 11. November nur dezimiert,

überlebt den Heiligen Abend keine von ihnen. Die Kunden wollen die Freilandgänse schlachtfrisch. Tiefgefroren gelten sie nach wie vor als unfein, obwohl das Fleisch definitiv

noch zarter wird. Das weiß der Fachmann natürlich. Vier bis sechs Kilogramm wiegen die großen Vögel ausgenommen. Die Innereien werden in Beuteln beigelegt. Vor allem

die Leber ist eine Delikatesse. Das Fett der Gänse bleibt in der Leibeshöhle. Es ist die Basis für feinsten Gänseschmalz. „Wir reden vom Ge-  
nießen – und nicht vom Abnehmen,

bitteschön“, sagt der Gourmet und schaut auf die leichte Wölbung unter seinem Pullover. Außerdem: Nach einem Gänseschmaus an einem Feiertag hat sich jeder einen guten Schnaps zur Verdauung verdient.

Bei der Füllung scheiden sich die Geister.

Dr. Kunzelmann ist auch von der lukullischen Seite ein Gänse-Kenner. Schon seit Jahren verzichtet er auf eine Füllung. An diesem Punkt scheiden sich die Geister. Manche nehmen Äpfel oder Pflaumen, andere Esskastanien.

Gestopft wird manchmal auch mit einem Teig aus Hackfleisch, gewürfeltem Kochschinken und Pilzen. Kunzelmann ist an dieser Stelle Purist. Für ihn soll eine Gans nach Gans schmecken – und nach nichts sonst. Als Beilage favorisiert er übrigens Rotkraut und Semmelknödel.

Er steht auch auf Slow Food, der langsamen Zubereitung des fetten Vogels. Natürlich gibt er mit dem Backofen zunächst einmal Gas, damit das Tier auf Hitze kommt. Eine halbe Stunde steht das Thermostat auf 220 Grad.

Dann reduziert er auf 140 Grad. Je nach Größe der Gans gart sie dann zwischen zweieinhalb und fünf Stunden. Zum Schluss dreht er dann wieder auf volle Hitze, um den Braten kross zu kriegen.

An dieser Stelle sind sich die Gänseliebhaber einig. Fahl und labbrig wie die sprichwörtliche Gänsehaut darf die äußere Hülle keinesfalls sein. Dass sie eventuell an der einen oder anderen Stelle einreißt, ist übrigens keine Todstunde. Eine Gans ist so fett, dass das Fleisch nicht trocken wird.

Karl-Josef Bänker