



**W**eihnachtszeit ist Gänsezeit. Ab Martini beherrschen sie die Speisekarten. Wohlgemästet, vier, fünf Kilo schwer. Mal gefüllt, mal solistisch pur. Schön kross gebraten, meist serviert an Knödel und Blaukraut. Die Gans zum Lichterglanz, dies war schon Tradition in Goethes Tagen. Im Frankfurter Elternhaus ließ Mutter Catharina den Braten nach eigenem Rezept mit Kronberger Kastanien gefüllt auftragen. Zeitlebens behielt der Dichter diesen Brauch bei – eine köstliche Erinnerung an das kindliche Festtagsglück.

Millionen anderen geht es noch heute ähnlich. Für uns Gänseliebhaber werden zwischen dem ersten Advent und dem 26. Dezember mehr als 1 200 Tonnen Fleisch allein aus deutschen Schlachtungen auf den Markt gebracht, sagt das Statistische Bundesamt. Zum größten Teil stammt der Gänsebraten auf den Festtafeln jedoch nicht aus Deutschland. Im Jahr 2015 wurden rund 21 000 Tonnen Gänsefleisch aus dem Ausland eingeführt. Die wichtigsten Lieferländer waren Polen mit etwa 14 000 Tonnen und Ungarn mit etwa 6 000 Tonnen.

Meist landet die Ware tiefgekühlt und abgepackt im Discounter. Doch wer die Mastgans für zehn Euro kauft, muss sich im Klaren sein: Solche Billigpreise sind teuer erkauft. In der Regel durch Turbomästung und Quersubventionierung aus den Erlösen tierquälerisch erzeugter Stopflebern und Daunen. So werden die Tiere nicht selten vor der Schlachtung bei lebendigem Leib fünf bis sechs Mal gerupft, zur qualvollen Kiloproduktion von Daunenflaum fürs Bettenparadies. Und während die Mastdauer bei Freilandgänsen mindestens 20 Wochen beträgt, wird sie bei der Stopfmast um die Hälfte reduziert.

Leider reicht es für den aufgeklärten Gänseliebhaber nicht, einfach nur mehr Geld in die Hand zu nehmen, um ein wirklich artgerecht aufgezogenes Freilandtier zu finden. Selbst ein Bio- oder Tierschutzsiegel hilft meiner Erfahrung nach bei der Orientierung im Markt nur bedingt. Dies liegt am Wesen der Gans, sie gilt als äußerst empfindsam und intelligent, hat einen ausgeprägten Familiensinn. Bis zu 40 Jahre alt wird sie und bleibt im Gegensatz zur Ente ein Leben lang mit dem Partner zusammen. Die Gans trauert, wenn ihr Partnertier stirbt.

Alle diese Merkmale stellen die tiergerechte Aufzucht vor große Probleme. Ist es denn tatsächlich artgemäß, die Eier eines Elternpaares von einem Brutschrank ausbrüten zu lassen? Kaum ein Mäster – auch solche der Bioverbände nicht – verzichtet darauf. In der Regel beginnt die Saison mit der Lieferung von Eintagesküken aus großen Brutunternehmen, die dann acht Wochen lang im Stall als »Waisengänse« aufgefüttert werden. Wer Bruttiere besitzt, nimmt ihnen gewöhnlich ebenfalls die Eier weg und lässt



Von Ursula Hudson,  
Vorsitzende von  
Slow Food Deutschland.

## Artgerecht aufgezo­gene Gänse?

»Selbst Bio- oder Tier-  
schutzsiegel helfen bei der  
Orientierung im Markt nur  
bedingt.«

die Küken in Maschinen ausbrüten. Die Jungtiere schlüpfen im dunklen Schrank. Es fehlt ihnen die Wärme der Eltern und auch deren Federfett, das sie vor Nässe schützt. Nur die allerwenigsten Gänsemäster betreiben tatsächlich Eltern-Kind-Aufzucht, da hier die Verluste an Küken gegenüber der Schrankbrut höher sind.

Die Bioverbände Bioland und Demeter räumen dieses Defizit im gemeinsamen Geflügelhandbuch freimütig ein. Es gebe hier schlicht »noch keinen biodynamischen Reihenschluss von der Elterntierhaltung bis zur Mast«, heißt es. Auch eine Biozuchtlinie gibt es bis heute nicht. Meist werden Hybridgänse aufgemästet. Betriebe, die den Reihenschluss dennoch wagen, sind in Deutschland selten. Im vergangenen Jahr hat beispielsweise der Slow-Food-Partnerhof »Hausberg« von Anton Dapont in Niederbayern einen Teil seiner Mast umgestellt. Statt auf Hybriden setzt er auf eine alte bayerische Landrasse. Das Projekt wird von der Genussgemeinschaft Städter

und Bauern vom Convivium München unterstützt. Dieses Jahr werden voraussichtlich erstmals 15 Weihnachtsgänse aus Naturbrut geschlachtet, alle bereits im Voraus an die Mitglieder der Genussgemeinschaft verkauft.

Für Dapont bedeutet die artgerechte Aufzucht durch Elterntiere weniger Aufwand. In den ersten acht Wochen muss er sich nicht um die Küken kümmern. Sie werden von den Eltern eingefettet und gewärmt, werden mit ihnen ortskundig und finden bald allein den Weg von der Wiese zum Stall. Ich meine, es liegt vor allem an uns Konsumenten, für mehr Projekte dieser Art zu sorgen. Der Zusammenschluss in Gemeinschaften der Solidarischen Landwirtschaft macht artgerechte Aufzucht möglich. Wer seine Festgans bei seinem Bauern »least«, begleitet sie von der Geburt bis zum Tisch – eine Wertschätzung des ganzen Tieres und der Nahrung, die es uns gibt.

Vielleicht entwickeln wir dann auch einen Sinn für das sogenannte »Gänseklein«: Kopf, Kragen, Ständer, Herz und Magen sowie das Blut. In Essig gebeizt und dann gekocht wurde es früher traditionell am Tag nach dem Festbraten serviert. Beileibe kein Arme-Leute-Essen, wie Wieland Schnürch, Leiter des Genussführer-Teams von Slow Food Deutschland, im »ABC der regionalen Spezialitäten« schreibt. Auch bei Goethe gab es das Gänseklein am Tag nach dem Bratenschmaus. Probieren Sie es diese Weihnachten doch einmal aus!

Gesegnete Festtage,  
bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,  
Ihre Ursula Hudson