

Traditionelles Gänseessen



Wie in den meisten Jahren zuvor freute man sich im Convivium wieder auf den November. Einerseits gibt es den Zusammenhang zwischen dem Martinstag und den Gänsen, andererseits haben die sich dann auch die richtige „Figur“ angefuttert. Ein solches Traditionessen hat zwei Aspekte: Da ist die Bodenständigkeit und Überlieferung typischer Zubereitungen und Beilagen, da ist aber auch der besondere Genuss an besten Produkten und feinen Variationen des Themas Gans. So lag es nahe, dass wir uns in diesem Jahr im Restaurant Freiburger im Gasthaus Schnieder-Bauland in Coesfeld trafen, wo Benedikt Freiburger mit seiner Küchenbrigade gerade für die

Verbindung von bodenständig-westfälischer und feiner Gourmet-Küche steht.



Nach einer kurzen Begrüßung durch unseren Conviviumsleiter Manfred Wöstmann und durch Benedikt Freiburger erfuhren wir noch ein wenig über die „Hauptdarsteller“ des Abends, die aus der Region (aus Rosendahl) kommen von einer seit längerem bewährten Quelle. Es sei hier schon vorweg genommen, dass sich im Verlauf des Abends zeigte: Es wird bei diesen Gänsen wirklich eine hervorragende Qualität erreicht. Dabei geht es sowohl um zarte Fleischstruktur wie auch das typische Aroma des Gänsefleisches. Das ist bemerkenswert, da wir in den vergangenen Jahren durchaus unterschiedliche Gänse verzehrt haben. Zwar haben wir in der gehobenen und Sternegastronomie diese hohe Qualität bei den Gänsen auch erlebt. Vor mehreren Jahren gab es an anderer Stelle vereinzelt auch – nennen wir es schlichere Qualitäten wie trockenes Fleisch (Trinken hilft nicht) oder bissfeste Texturen (ein scharfes Messer hilft nur wenig...). Wie wohltuend und zu den Grundeinstellungen von Slow Food passend dagegen ein erstklassiges Produkt aus der Region!

Mittlerweile waren auch die letzten Teilnehmer eingetroffen und hatten im recht weitläufigen Saal Ihren Platz eingenommen. Eine kleine Getränkeempfehlung, je drei weiße und rote Weine sowie Bier waren in die Menükarte eingefügt. Es konnte also losgehen, ganz stilvoll mit einem Glas Sekt als Aperiti



Als Amuse Gueule kamen die haustypischen „Rieslingwürstchen“ gut an, die der eine oder andere hier schon einmal kennen gelernt hatte und gern wieder genoss.



Nun zur Gans: Eine kleine Salatkomposition aus Feldsalat mit Linsenvinaigrette und Scheiben von gefülltem Gänsehals bildete den ersten Gang. Empfindliche Gemüter hatten bei „gefülltem Gänsehals“ vielleicht ein Bild vor Augen, das die Vorfreude nicht förderte, die Optik und der gute Geschmack überzeugten dann aber sicherlich.



Warm ging es weiter mit einem kleinen Eintopf von Gänseklein und Gänseleber. Fein und deftig zugleich enthielt der Teller sehr kleine Stücke von Gänsefleisch mit feinen Gemüsen im Paysanne-Schnitt sowie ein kräftiges Stück Gänseleber, die dem Eingeweihten auch etwas über die Lebensweise und das Futter der Tiere verrät. Gänse sind allerdings „fette Vögel“ – das sorgte dafür, dass der Eintopf in dieser Hinsicht ziemlich nahrhaft ausfiel...



Der Hauptgang war klassisch angelegt, die Gans mit knuspriger Haut versehen, Bratapfel (recht intensiv gewürzt), Maronen, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße mit getrennt gereicherter Sauce, und dazu großzügiger Nachservice. Auf der Menükarte waren die Klößchen gefüllt, auf dem Teller nicht. Ist das ein Nachteil? Kommt auf die Füllung an... Jedenfalls ein richtiger klassischer Gänse-Hauptgang.



Wer wirklich noch etwas Platz hatte, konnte sich umso mehr auf die Nachspeise freuen: Ein karamalisierter Birnenstrudel mit Williams-Sabayon und Tahitivanille-Eis. Ein kleiner, sehr ausgewogener Abschluss.

Ganz besonders loben muss man noch die sehr freundlichen, aufmerksamen und schnellen jungen Frauen des Service, die immer im richtigen Moment am richtigen Ort waren und ganz unkompliziert auch etwas verrückte Wünsche erfüllten. So bekamen einige Nachspeise-Fans sogar einen zweiten Teller, zum Schluss gleich mit einem Extra an Dekorationsfrüchten.



Ein solcher Abend bietet viel Zeit zum gemeinsamen Genießen und für Gespräche am Tisch – auch das macht ihn lohnend. Benedikt Freiburger konnte dann noch einmal Beifall so gelassen entgegennehmen, wie man es ist, wenn nach einem langen Arbeitstag verschiedene Gästegruppen in mehreren Räumen zufrieden erscheinen. Er meinte noch: „Erzählen Sie es weiter.“, was hiermit geschehen ist.

(Wolfgang Hack)