

## Diepholzer Gans

### Alte deutsche Gänserasse aus Niedersachsen

Arche Passagier seit 2017

Unterstützt von Slow Food Diepholz

#### Beschreibung des Passagiers

Optische Merkmale sind die aufrechte Körperhaltung, das reinweiße Gefieder, ein schlanker, nicht dickbackiger Kopf mit orangefarbenem Schnabel, ein mittellanger, schlanker, schmal aufgesetzter und aufrecht getragener Hals, ein mäßig gestreckter Rumpf mit geradliniger, nur mäßig abfallender Rückenpartie und rötlichen Füßen.

Die Diepholzer Gans ist ein Weidetier und eine der wenigen noch existierenden Landgänserassen. Sie stammt ursprünglich von Moorniederungen aus dem Umkreis von Diepholz in Niedersachsen. Die mageren Weiden brachten dort relativ kleine Landschläge hervor. Aus diesen wurde die Diepholzer Gans herausgezüchtet, die wesentlich leichter ist als die Gänse heutiger Hybridlinien. Seit 1925 ist diese als eigenständige Rasse anerkannt.

„Charakteristisch für die Diepholzer Gans sind ihre hohe Widerstandsfähigkeit, die ausgezeichnete Marschfähigkeit und die sehr gute Futterdankbarkeit“, beschreibt der Herdbuchverein die Tiere. Sie gilt zudem als sehr fruchtbar. Auch in den heutigen Zuchtstämmen sind bei den weiblichen Tieren der Bruttrieb sowie das Betreuen und Führen der Gössel bewahrt worden. Damit ist die Diepholzer Gans für nachhaltige Geflügelhaltung prädestiniert. Heute wird sie als mittelschwere Gänserasse eingestuft. Bei reiner Weidehaltung mit geringer Zufütterung erreicht sie knapp fünf Kilogramm.

#### Gefährdung des Passagiers

Bis über die Mitte des vergangenen Jahrhunderts hinaus trieben Züchter die Gänse als typisches Produkt der Region Diepholz in Herden für die Vegetationsperiode auf moornahe, zeitweilig überschwemmte, karge Weiden. Dort lebten und brüteten die Gänse in der Regel ohne besondere Aufsicht. Ab Spätherbst wurde ein Teil auf den Höfen gemästet, der andere Teil der Gänse gelangte in Herden zu Fuß in die weitere Umgebung bis nach Bremen, Oldenburg, Osnabrück und sogar bis ins Ruhrgebiet. Dort wurden sie als Martins- oder Weihnachtsgans verkauft.

Für die Hochleistungszucht erweist sich die hervorragende Eigenschaft Genügsamkeit als wirtschaftlicher Nachteil: Heutige Hybride erreichen mit Kraftfutter Schlachtgewichte um zehn Kilogramm. Zudem verlor die Diepholzer Gans ihren Lebensraum: Sie benötigt in extensiver Haltung

relativ viel Weideplatz. Aber Gemeindeweiden wurden abgeschafft und immer mehr Moorweiden kultiviert.

In den 1980er-Jahren galt die Diepholzer Gans als fast ausgestorben. Dann aber setzte eine bewusste Nachzucht ein, die auch zum Wiederaufleben des Herdbuchs geführt hat. Dennoch ist sie weiterhin in Gefahr: In der roten Liste wird sie als „stark gefährdet“ (Kategorie 2) geführt (gemeinsame Liste alter und einheimischer Geflügelrassen in Deutschland der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Nutztierassen e.V. und des Bundes Deutscher Rassegeflügelzüchter).

### **Vermarktung des Passagiers**

Heinrich Bollhorst aus Diepholz begann in den 1980er-Jahren, wieder Diepholzer Gänse zu züchten. Er gilt als ihr Retter. Heute engagieren sich ausschließlich Hobbyzüchter für die Diepholzer Gans, wobei nur wenige mehr als 50 Tiere halten. Die wirtschaftliche Bedeutung der Diepholzer Gans ist gering. Dass sie ausschließlich von Hobbyzüchtern gehalten wird, beschreibt auch die agrarische Bedeutung. Aber in jüngerer Zeit haben Schäfer Interesse bekundet, die Diepholzer Gans wieder auf extensive Weiden zu treiben und kommerziell zu nutzen.

Dem Herdbuchverein gehören zur Zeit (Mitte 2017) 60 Mitglieder an. Die Haltung auf traditionellen Extensionsflächen ist, wenn überhaupt, selten. Die Regel sind heute hofnahe Flächen mit Ställen, in denen sie nachts vor Fuchs (und Wolf) geschützt werden können.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

In jüngster Zeit hat sie aber wieder einen festen Platz im Bewusstsein der Bevölkerung in der Region Diepholz erreicht. Ihre Existenz wird mit einem gewissen Stolz wahrgenommen. Das schlägt sich auch im erzielbaren Verkaufspreis nieder. Mit ca. 12 Euro pro Kilogramm wird vom Kunden ein deutlich höherer Preis als für Supermarktware akzeptiert.

Angesichts der überschaubaren Zahl der Halter ist der Markt für die Diepholzer Gans klein. Zumeist wird sie von den Kleinzüchtern zu Martini, häufiger aber zu Weihnachten an Freunde und Bekannte abgegeben. In den sonstigen Handel gelangt sie derzeit nicht. Jährlich im November findet seit einigen Jahren in der Kreisstadt Diepholz als Stadtfest der „Gänsetag“ statt, der die Popularität der Rasse in ihrer heimatlichen Region wieder stark befördert hat. Er wird in Zusammenarbeit der Fördergemeinschaft lebendiges Diepholz und des Herdbuchvereins durchgeführt.

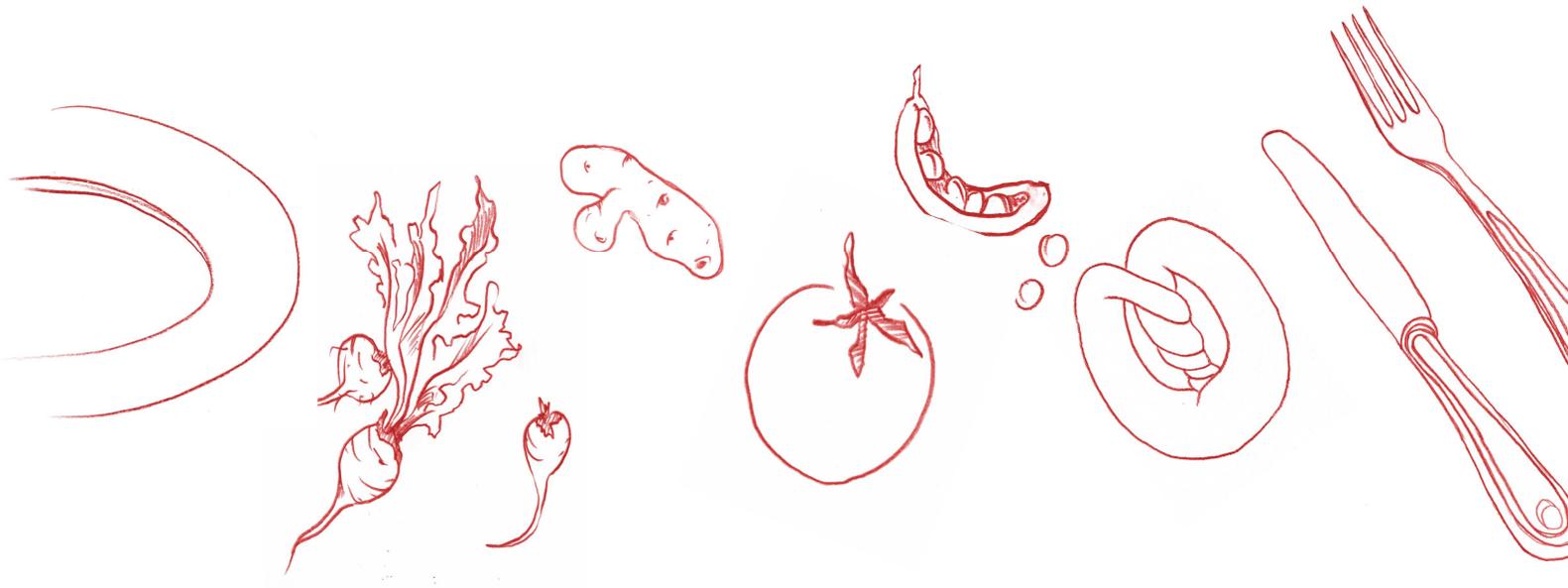
### **Geschmack des Passagiers**

Solange die Diepholzer Gans in Weidefütterung gehalten wird, entwickelt sie sich zu einem relativ fettarmen Tier. Beim Braten gibt sie erheblich weniger Fett ab als Gänse von Hybridlinien. Dabei bleibt das Fleisch zart. Wird in den letzten Mastwochen reichlich zugefüttert, zum Beispiel Hafer, wie in der Region üblich, so legt sie deutlich an Gewicht zu, was weitgehend auf Fettanatz entfällt.

## Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/diepholzer\\_gans](http://www.slowfood.de/diepholzer_gans)



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Luisenstr. 45  
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)