

Bergische Gans ist bissfester

Massenware fliegt aus Osteuropa ein, Premiumfleisch gibt's im Hofladen

Von ULRICH KLEIN

OBERBERG. Oberbergs Gänse haben kein schlechtes Leben. Auf sattgrünen Wiesen ist Futtersuche wahrlich kein Problem und die frische Luft sorgt ebenfalls fürs Wohlbefinden beim Federvieh – bis die Bratröhre ruft.

Von Anfang November bis Weihnachten hat die krosse Gans Hochkonjunktur. Viele Leute freuen sich denn auch tierisch auf diese Zeit. „Gans mit Sößchen und Klößchen ist ein echter Renner in diesen Wochen“ sagt Peter Boxberg, der Chef des Gasthauses Boxberg in Engelskirchen. Allerdings hat sich in seinem Familienbetrieb seit 2005 einiges geändert: „Wir haben früher unsere Gänse noch selber gezüchtet, ehe sie geschlachtet wurden. Aber der Aufwand ist inzwischen einfach zu groß geworden: „Die Tiere müssen gerupft, gereinigt und ausgenommen werden. Das kostet eine Menge Zeit“, sagt Boxberg und verweist auf die Alternative, die ihm die Arbeit um einiges leichter macht.

Gänse aus Osteuropa – Polen oder Ungarn – liegen immer stärker im Trend. „Komplette Tiere, Brust oder Keule. Der Verbraucher hat die freie Auswahl“, betont Werner Lorenz, Marktleiter beim Engelskirchener Gastronomie-Großhandel. Zwischen sieben und zehn Euro kostet ein Kilo dieser Tiefkühlimporte.

Ein Preis, den Holger Kleinjung nicht halten kann. Beim Wallefelder Metzgermeister bekommt man noch heimische Gänse, die fünf bis sechs Kilo auf die Waage bringen. Für ein



Didier Bailly, Leiter des Hofes Müllerheide, und seine Mitarbeiter legen großen Wert auf artgerechte Haltung ihrer Gänse. (Foto: Krempin)

Kilo der „Heimgans“ muss man rund 14 Euro berappen. Neun bis zwölf Monate dauert ein bergisches Gänseleben.

„Preisdifferenz ist gerechtfertigt“

Die Preisdifferenz ist für Kleinjung völlig gerechtfertigt, „denn die Qualität des Fleisches ist einfach besser“, findet er und kann diese Einschätzung plausibel begründen: „Das bergische Gänsefleisch ist bissfester und im Geschmack intensiver. Man

merkt einfach, dass unsere Tiere frei herumlaufen und picken können. Da bauen sie Muskelmasse auf.“ Die Tiere aus Polen oder Ungarn werden dagegen in Mastanlagen gezüchtet, und bekommen Antibiotika, so dass sie in kurzer Zeit schlachtreif sind. Das Fleisch ist deutlich fetter als das der hiesigen Gänse. „Fetter bedeutet freilich oft auch zarter“, sagt Kleinjung.

Der Metzger bezieht seine zwölf bis 15 Gänse für Privatkunden in den Wochen vor Weihnachten aus Strießhardt in der Nähe von Much bezieht. Im Oberbergischen selbst gibt

es praktisch keine Gänsehöfe mehr. Jedenfalls keine kommerziellen: Der Hof Müllerheide in Reichshof-Müllerheide beispielsweise ist ein therapeutischer Bauernhof für Suchtkranke, erläutert Ergotherapeut Udo Diez. „Gänsezucht sei nur ein Aspekt im Konzept des Hofes. In diesem Haus der Oberbergischen Gesellschaft zur Hilfe für psychisch Behinderte können nämlich außer Gänsen im November/Dezember auch andere landwirtschaftliche Produkte gekauft werden.“

Kreislandwirt Hans Stöcker weiß natürlich um die Proble-

matik, an eine heimische Gans heranzukommen und gibt demjenigen, der an Weihnachten das Geschmackserlebnis nicht missen möchte, folgenden Tipp: „Wer nicht zum Metzger geht, kann seine Gans auch bei privaten Züchtern im Hofladen kaufen. Das ist dann ein Premiumprodukt.“

Brust und Keule aus Polen sind nach Einschätzung von Großhändler Werner Lorenz trotzdem keine schlechte Wahl: „Die Kunden sind mit dem Fleisch zufrieden. Wir haben bisher jedenfalls nicht eine einzige Reklamation von einem Verbraucher vorliegen.“