

Drei Stunden schmort die Gans im Ofen

Gastronom gibt Tipps für die Zubereitung – nicht alle Restaurants bieten Martinsessen an

Von unserem Mitarbeiter Ulrich Krawutschke



Es ist angerichtet: Auf klassische Art brät Küchenchef Fatmir Imeraj derzeit täglich mindestens zwei Gänse, die dann von seiner Geschäftspartnerin Öznur Simsik serviert werden.

Ettlingen. Laut schnatternd zieht die Gänseherde immer im Rudel auf der grünen Wiese des Michelhofs in Reichenbach ihre Runden und lässt sich auch von Personen nicht stören.

Landwirt Michael Hucker ist einer der wenigen in der Region, der Freilandgänse züchtet, die als Martinsgänse am Martinstag am 11. November auf den Tisch kommen sollen. 57 sind es in diesem Jahr, die den ganzen Tag auf der Wiese des nicht einfach zu findenden Hofes „In den Krautländern 3“ verbringen und nur für die Nacht, so gegen 18 Uhr, in den Stall kommen. Dort sind sie vor Füchsen geschützt.

Die Gänse „sollen so lange wie möglich draußen bleiben“, sagt Hucker. Sie bekommen nur das Grün der Wiese zu füttern und abends im Stall etwas Hafer.

Hucker, der auf dem Familienbetrieb in dritter Generation mit der Haltung von Mastgänsen angefangen hat, betreut neben den Gänsen noch 900 Legehennen und 35 Mutterkühe. Der Hof umfasst 70 Hektar, davon 30 als Grünland und 40 für den Ackerbau. Alles Futter baut Hucker auf seinen Ackerflächen selbst an. „Zugekauft wird nichts“, sagt der 34-Jährige, der höchsten Wert auf Qualität legt. Es ist eine Menge Arbeit, denn er betreibt den Hof ganz alleine, nur ab und zu helfen Bruder oder Vater, von dem er den Hof 2009 übernommen hat, aus. Die Martinsgänse wiegen zwischen vier und fünf Kilo,

Hucker verkauft sie für 20 Euro das Kilo nur nach Vorbestellung am 10. November und am 23. Dezember für Weihnachten. Abgeholt werden können sie auf dem Hof oder in Reichenbach in der Stuttgarter Straße 66, wo Hucker auch einen Verkaufsautomaten mit Eiern, Wurst und anderem hat.

Die Gänse kommen im Alter von etwa drei Wochen zu Hucker und haben bis zu ihrer Schlachtung vor St. Martin „ein glückliches Leben“, wie er sagt. Geschlachtet werden sie küchenfertig von Hucker selbst, der dafür eigens einen Lehrgang belegt hat. Derzeit spürt auch Hucker eine Zurückhaltung beim Kauf, etwa bei den Hühnern. Bestellen kann man die Gänse über die Homepage www.michelhofwaldbronn.de.

Die Gans ist also da. Wie aber wird sie zubereitet? Das weiß Küchenchef Fatmir Imeraj, der zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Öznur Simsik seit März das Restaurant „Zur Linde“ auf dem Gelände des TSV Oberweiler „Am Haberacker 1“ betreibt. Die beiden – er ist Albaner, aber aufgewachsen in Italien, sie ist Türkin, aber aufgewachsen in Frankreich – haben sich an einer früheren Arbeitsstelle in Bietigheim kennengelernt. Imeraj war unter anderem auch in den Ratsstuben Ettlingen und in der Kochmühle Neurod tätig.

Er bereitet derzeit täglich mindestens zwei Gänse zu, auf Vorbestellung auch mehr. Er bietet die Gans im Ganzen oder auch à la carte auf der Tageskarte an. Imeraj setzt bei der Zubereitung der Gans „ganz auf die klassische Art“. Er würzt sie mit Pfeffer, Salz und Paprika und füllt sie mit Kräutern. Dann kommt sie bei 120 Grad Heißluft in einem

Bräter ohne zusätzliches Fett , „davon hat sie selbst genug“, in den Backofen. Ganz wichtig: Zuerst mit der Brust nach unten. Nach etwa eineinhalb Stunden wird die Gans gewendet und bleibt nochmals eineinhalb Stunden im Backofen. Serviert wird die ganze Gans oder der Gänsebraten klassisch mit Rotkohl und Maronen sowie Serviettenknödel und Kartoffelklößen sowie Sauce. Bestellen kann man eine Gans oder Gänsebraten unter www.zur-linde-ettlingen.metro.rest.

In der Region herrscht zum Angebot eines Gansessens eher Zurückhaltung. So hat auch Patrik Danolic vom „Zum Kreuz“ in Ettlingen lange überlegt und sich schließlich gegen ein Gänseangebot entschieden. Er sagt, es liege „vor allem an den hohen Preisen für die Gänse. Den Preis, den ich nehmen müsste, zahlt mir niemand“. Übereinstimmend hat auch Kathrin Speth, die die Gaststätte der Sportfreunde Forchheim betreibt, auf Gans auf der Speisekarte verzichtet.

Reiflich überlegt hat man auch in der „Kochmühle“ in Neurod, wie Armin Löffler den BNN sagte. Schließlich habe man sich aber „aufgrund der großen Nachfrage doch für das traditionelle Martinsgansessen ab Ende Oktober entschieden“. Allerdings gibt es die Gans in der Kochmühle nur auf Vorbestellung. Etwa unter www.kochmuehle1.de. Auch in der Kochmühle wird die Gans ganz klassisch serviert. Speziell für den Martinstag am 11.11. wird auf Vorbestellung ein dreigängiges Gansmenü serviert.

57

Gänse

hat Landwirt Michael Hucker, die tagsüber auf der Wiese sind.