



Familie Doblhamer und Gänsefreund Bello, der die Weidegänse nicht zum Fressen gerne hat, sondern sie brav bewacht. Foto: hips

## Die Gänsekönigin, der Gänsekönig und ihre 798 schmackhaften Kinder

„Bis Weihnachten müssen alle verkauft sein, weil von Jänner bis Martini im November mag fast niemand Gansl essen“, sagt Alois Doblhamer. „Alle“ bedeutet in diesem Fall: 797. Es waren vor meinem Besuch 798 gewesen. Eine Gans habe ich gekauft und vor Martini, man könnte sagen „illegal“, gebraten. Sie schmeckte köstlich.

VON PETER HIRSCH

Brigitte und Alois Doblhamer in Neundling bei Lambrecht (Innviertel) haben sich 2005 auf Weidegänse spezialisiert. Seither hat der Erbhof „Bauer z' Neundling“ einen zweiten Namen: „Schnatterhof“. Man hört die Gänse fast früher, als man sie sieht, wenn man sich dem großen, schmutzigen Hof nähert. Sie haben es gut hier. Auf den großen Wiesen, teils mit Obstbäumen, steigen sich die Gänse sicher nicht gegenseitig auf die Füße.

Die Küken, die man korrekt „Gössel“ nennt, kamen vor

rund fünf Monaten von einem Züchter aus der Steiermark auf den Hof. „Ab der dritten Woche haben die Gänsebabys täglich ein paar Stunden Auslauf auf die Wiesen“, sagt Brigitte Doblhamer, „dort leben sie dann ab der sechsten Woche ständig, fressen Gras und bekommen ein wenig hofeigenes Getreide als Beifutter.“

### Fünf Monate statt 13 Wochen

Mastgänse, die man bei uns meist tiefgekühlt aus Osteuropa bekommt, werden nur 13 bis 14 Wochen alt, von Stopfgänsen, dieser üblen Tierquälerei, erst gar nicht zu reden. Weidegänse aber wachsen langsam über fünf bis sechs Monate. Sie sind, weil ständig auf den Wiesen unterwegs, nicht so arg fett, ihr Fleisch wird dadurch fester, dunkler, zarter und viel schmackhafter. Während die durch Überfütterung kranke Leber einer Stopfgans bis zu einem Kilogramm wiegt (und ihr Fleisch zäh und trocken ist), er-

reicht die gesunde Leber einer saftig-zarten Weidegans selten mehr als 100 Gramm und sie schmeckt prima.

Überleben werden die Ganssaison am Schnatterhof auch heuer wieder zwei Tiere. „Bei uns war vor zwei Jahren ein Kindergarten zu Gast“, berichtet Brigitte Doblhamer, „ein Kind hat gefragt, wer die Mama, wer der Papa sei von all den Gänsen. Da haben wir den Kindern eine besonders schöne, große Gans und einen Ganserich als Mutter und Vater, als Gänsekönig und Gänsekönigin, vorgestellt. Die beiden werden bei uns irgendwann eines natürlichen Todes sterben.“

Apropos: Geschlachtet („gestochen“) wird am Hof. Die Tiere erleben in ihren letzten Minuten keinen Stress. Sie werden mit Strom betäubt, dann ein Schnitt in die Halsschlagader, die Tiere bluten aus, spüren keine Schmerzen. Da darf man auch als Tierfreund beim Schmausen ein gutes Gewissen

haben. Das ist nicht der Fall bei den meisten der vielen importierten Mastgänse, in erster Linie aus Osteuropa, von denen man immer wieder hört, dass sie ohne Narkose gestochen und lebend gerupft werden.

Gekocht, gesotten und gebraten (nicht nur Gänse, siehe Rezept unten links) wird am Schnatterhof auch: In der gemütlichen, neuen Gaststube für bis zu 40 Gäste bekommt man besonders rund um Martini nur auf Vorbestellung Platz. Nächtigen kann man auch: Es gibt zwei komfortable Doppelzimmer und für Klassen, die im Rahmen der Aktion „Bauernhof & Schule“ ein paar Tage in Neundling verbringen wollen, wurden heimelige Schlafsäle mit 34 Betten eingerichtet.

**Infos:** Verkauft werden die Gänse von Familie Doblhamer auf Bestellung ab Hof, Kilopreis 8,50 Euro, 07765 / 277, [www.schnatterhof.at](http://www.schnatterhof.at). Adressen anderer Weidegänsehöfe, allein in Oberösterreich gibt es knapp 60; [www.weidegans.at](http://www.weidegans.at). Biogänse: [www.biogans.com](http://www.biogans.com). Eine gute Bio-Adresse: Danmayr & Petersell in Bad Zell.

## Feiner Gänsebraten à la Schnatterhof

Gans waschen, innen und außen mit Majoran, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian, eventuell auch ein wenig Kümmel und Ingwer einreiben. Brigitte Doblhamer verwendet die Ganslgewürzmischung von Familie Schiederbauer in Lambrecht (www.innviertler-gewuerze.at).

Gans mit vier ungeschälten Äpfeln (Gehäuse ausgestochen) füllen, dresieren (Flügerln und Keulen zusammenbinden), mit Wasser begießen, mit Brust unten ins Rohr stellen (170 Grad). Nach einer Dreiviertelstunde Gans umdrehen, weiterbraten, häufig übergießen. Pro Kilogramm Gans eine Stunde Bratzeit. Gansfett abschöpfen, Bratensaft mit etwas Wasser aufkochen, abschmecken, eventuell mit Maizena binden.

„Noch besser und saftiger“ werde die Gans, sagt die Gänsebäuerin, wenn man sie langsam (zwei Stunden pro Kilogramm) zugedeckt bei 100 Grad brät und erst in der letzten halben Stunde offen bei hoher Temperatur für knusprige Haut sorgt. „Haut mit einer Mischung aus Orangensaft und Honig einpinseln, dann wird's besonders gut.“

Brigitte Doblhamer füllt Gänse auch gerne mit einer gut gewürzten Mischung aus Knödelbrot, Milch, 2 bis 3 Eiern, hell angerösteten, klein geschnittenen Zwiebeln, geviertelten Dörrzwetschken, Apfelfstücken und Petersilie.



Am 11. November ist Martini und somit der Gansstag das Jahres. Foto: Pöstlingsbergschlössl

## Edle Ganslsuppe mit Knödeln

Sandra Mayerhofer (Kulti-Wirtshaus Boigerstadt, Garsten) bereitet die Ganslsuppe nicht mit weniger edlen „Rest-Teilen“ zu (ohne Brust und Oberkeulen). In ihrer Suppe, die auch eine Hauptspeise ist, kocht die ganze Gans.

### Zutaten:

1 Junggans, 2 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner, Salz, 125 ml Weinessig, 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilwurzel, 1 Scheibe Sellerie, 20 g Gänseschmalz, 20 g Mehl, 200 ml Schlagobers, Muskat

Bröselknöderln: 40 g Butter, 1 Dotter, 1 Ei, fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 3 Semmeln, Semmelbrösel nach Bedarf,

Mehl, Brösel und Ei zum Panieren, Backfett.

### Zubereitung:

Gansl ganz oder halbiert in 1 ½ l Salzwasser zustellen. Essig, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen, Fleisch etwa 1 Stunde weich kochen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit das Wurzelwerk dazugeben.

Gans aus der Suppe heben, Haut entfernen, Fleisch in kleine Stücke schneiden. Wurzelwerk kleinwürfelig schneiden und beiseite stellen.

Aus Gänseschmalz und Mehl eine lichte Einbrenn zubereiten, mit dem Gänse-sud und Obers aufgießen. Suppe so lange unter gelegentlichem Rühren kochen,

bis sie sämig wird. Mit Muskat abschmecken und durch ein Haarsieb passieren.

Bröselknöderln: Butter schaumig rühren, mit Dotter, Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer und den in Wasser eingeweichten Semmeln mischen. So viel Semmelbrösel hinzufügen, dass eine kompakte Masse entsteht. Knödel formen, in Mehl, Ei und Bröseln panieren, in heißem Fett ausbacken.

Knöderln mit dem Gansfleisch und Wurzelwerk in der heißen Suppe servieren. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.

**Rezept aus:** „Das große Kochbuch der Kulti-Wirte“, Verlag Styria, 208 Seiten, 25 Euro

## Im Knödel ist ein Gansl versteckt

Wenn von der Gans Fleisch übrig bleibt, kann man nicht nur ein Gröstl zubereiten, auch als Knödelfülle schmecken die Restln sehr fein.

### Zutaten:

Teig: Erdäpfel- oder Topfenteig.

Fülle: 400 g Fleisch (fertig gebraten), je 50 g nicht zu weich gekochte Karotte und Sellerie in kleinen Würfeln, 70 g Zwiebelwürfel, 20 g Butter, Öl oder Gän-seschmalz, 1 bis 2 Eier, 40 g Brösel von entrindetem Weißbrot, Salz, Pfeffer, Majoran, fein gehackte Petersilie. Weitere passende Würzung nach Geschmack: Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Oregano.

Beilagen: Bratensaft von der Gans, Blaukraut oder Weinkraut.

### Zubereitung:

Fleisch klein würfelig schneiden oder grob farschieren. Zwiebel und Gemüsewürfel in Fett anschwitzen, zum Fleisch geben und bei geringer Hitze kurz dünsten.

Überkühlen lassen, Ei und Brösel untermischen, würzig abschmecken. Kleine Knöderln formen und diese kurz anfrieren. Fülle mit dem Erdäpfelteil umhüllen und in Fett schwimmend anbacken, im Rohr fertig ausbacken. Wird Topfenteig verwendet, die Knödeln in Salzwasser kochen.

**Rezept aus:** „Knödeltische – die 250 besten Rezepte“, Verlag Pichler, 240 Seiten, 24,95 Euro.



Foto: privat