

# Heimische Weidegänse zu Martini heiß begehrt

**MARTINIGANSL** / Qualität aus Österreich ist stark im Kommen. Noch immer stammen zwei Drittel der Gansln, die zu Martini auf dem Teller landen, aus dem Ausland.

VON CHRISTIAN BAYR

Des einen Leid, des anderen Freud. Während viele Genießer den 11. November herbeisehen, würden die Gänse diesen Tag wohl am liebsten aus ihrem Kalender streichen. Rund um Martini werden nämlich in ganz Österreich mehr Gänse verspeist als an jedem anderen Tag im Jahr. Etwa 80.000 heimischen Gänsen stehen aber nach wie vor rund 270.000 Import-Gänsen gegenüber.

Während in den heimischen Supermärkten immer noch die ungarischen Tiefkühlgänse dominieren, haben sich die heimischen Weidegänse mittlerweile als echte Alternative etabliert. Neben der Weidegans werden vor allem Intensivmast- und Frühmastgänse angeboten: Diese „Turbo-Gänse“ werden innerhalb von nur zwölf Wochen zur Schlachtreife geführt, der Großteil dieses Federviehs stammt dabei aus dem Ausland.

Bei der Weidegans verrät bereits der Name die Besonderheit der Aufzucht: Bereits nach acht Wochen Aufzucht sind die Kücken so weit befiedert, dass sie auch kälteren Temperaturen problemlos standhalten können. Von diesem Zeitpunkt an befinden sich die Weidegänse tags-



*Die heimischen Weidegänse sind mittlerweile eine echte Alternative zur ungarischen Tiefkühlgans.*

FOTO: AMA  
MARKETING

über auf der Weide und fressen vor allem frisches Gras. Es wird lediglich hofeigenes Getreide zugefüttert.

„Nach 28 Wochen erreichen die Weidegänse dann Anfang November ihr ideales Schlachtgewicht von rund vier Kilo. Durch den Auslauf ist das Fleisch kompakt und trotzdem saftig, das dunklere, fettärmere Fleisch

zeichnet sich durch einen besonders niedrigen Bratverlust aus“, so Max Gala von der Interessengemeinschaft für heimische Weidegänse, die rund 25.000 Stück Federvieh produzieren, darunter auch mit 40 Betrieben die Mostviertler Weidegans. „Die Nachfrage übersteigt dabei das Angebot bei weitem.“ Rund um den Begriff des Martini-Gansls ran-

ken sich übrigens zahlreiche Legehenden: Sie sollen vom heiligen Martin wegen ihres lauten Schnatterns der Schlachtung preisgegeben worden sein.

Realistischer ist allerdings ein heidnischer Ursprung, wonach die Kelten am Winteranfang – und zwar nach ihrer Zeitrechnung am 11. November – traditionell Gänse verspeisten.

## REZEPT: MARTINIGANSL

### Zutaten

(für 4 bis 6 Personen)  
1 Bio-Weidegans  
1 kg säuerliche Bio-Äpfel (Boskop)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Majoran, getrocknet

### Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und größere Äpfel vierteln. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Die küchenfertige

Gans waschen, mit einer Küchenrolle trockentupfen und die wegstehenden, inneren Fettpolster abziehen. Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.

2. Den Bauch der Gans vollständig mit Äpfeln füllen und in eine passende Bratpfanne, mit der Brust nach unten, legen. In die Pfanne fingerhoch Wasser einfüllen und ins Rohr stellen. Während des Bra-

tens die Gans mehrmals mit dem entstehenden Bratensaft begießen – wobei das Wasser verdunstet und zunehmend Fett austritt. Durch das regelmäßige Übergießen wird die Haut knusprig und glasigbraun. Nach ca. 2 Stunden (halbe Garzeit) die Haut der Gans mit einer Gabel mehrmals einstechen – so wird das Fett der Gans ordentlich ausgebraten. Die endgültige Garzeit richtet sich nach dem Ge-

wicht der Gans. Pro Kilogramm wird etwa 1 Stunde Garzeit gerechnet. Nach der Garzeit die Gans aus der Bratpfanne heben und das Fett abschütten. Den Bratensaft mit etwas Suppe oder Wasser aufgießen, kurz einkochen lassen und mit der Gans servieren. Als ideale Beilagen empfehlen sich mit Kastanien verfeinertes Rotkraut und Semmelknödel. (Rezept Bio Austria).

[www.weidegans.at](http://www.weidegans.at)