



Foto: agrarfoto.com

## Österreichische Weidegans

Wer freut sich nicht auf den 11. November? Für alle Kinder ist das Martinifest ein unvergessliches Erlebnis. Die Erwachsenen erfreuen sich an einer Weidegans aus heimischer Erzeugung. Vom hl. Martin bis hin zu den römischen Gänsen, die als Wachtiere dienten, gibt es viele Geschichten rund um dieses Federvieh. Immer mehr Konsumenten können sich einen Herbst oder aber auch ein Weihnachtsfest ohne Weidegans nicht mehr vorstellen.



Bereits der Name verrät beim Weidegans die Haltung der Tiere. Nach einer sehr behutsamen Gösselaufzucht (Gössel ist der Name der Gänseküken) im Stall dürfen die Gänse schon sehr bald auf die grüne Weide. Nach 8 Wochen sind die Tiere voll befiedert und widerstandsfähig gegen schlechtes Wetter. Von nun an sind sie untertags auf der Weide. Fröhlich und abends erhalten sie neben dem saftigen Gras zumeist auch hofeigenes Getreide (Hafer, Gerste usw.). Bis Ende November wachsen die Tiere innerhalb von ca. 28 Wochen zu einer regionalen Spezialität mit einem bratfertigen Gewicht von 3,5 bis 4 kg heran. Speziell durch die Weidehaltung entwickelt sich ein besonders geschmackvolles und kompaktes Fleisch. Das dunklere, fettärmere Fleisch zeichnet sich durch besonders niedrigen Bratverlust aus, d. h. „MEHR GANSL“ in der Pfanne nach dem Braten. Dem Konsumenten werden nur frische Weidegans angeboten; höchste Qualität und kurze Wege garantieren ein besonderes Festmahl.

### Auf den Geschmack kommt es an ...

Die spezielle Fütterung und Haltung machen die Weidegans zu einem ganz besonderen Leckerbissen!

#### Merkmale der Weidegans:

- Fettärmer als Mastgänse ohne Weide
- Wasserärmer, d. h. weniger Bratverlust – Sie haben mehr von Ihrem Festtagsbraten
- Dunkleres Fleisch durch viel Bewegung
- Feinfasriges Fleisch, zart, aromatisch, mit dem typischen, feinen Geschmack

Durch den geringeren Bratverlust ist eine höhere Anzahl an Portionen (sechs pro Gans) möglich.

### Das Gemeinschaftsprojekt „Österreichische Weidegans“

Im Jahr 1992 wurden von drei Vortragenden und zwei Zuhörern im Anschluss an einem Vortrag im Mühlviertel das Projekt „Mühlviertler Weidegans“ gestartet. Seit damals ist viel geschehen. Heute gibt es in allen Regionen Österreichs eigene Weidegansprojektgruppen, die sich unter dem Markennamen „Österreichische Weidegans“ zusammengeschlossen haben.

Insgesamt produzieren über 200 bäuerliche Betriebe mittlerweile über 25.000 Weidegänse pro Jahr für Martini und Weihnachten. Der österreichische Selbstversorgungsgrad konnte dabei in den letzten 15 Jahren von 5% auf 25% gesteigert werden; die große Masse an Martinigänsen stammt aber nach wie vor aus der Intensivtierhaltung aus dem Ausland, vor allem aus Ungarn.

In der Gemeinschaft kaufen die Bauern zusammen die Küken ein, betreiben gemeinsam bäuerliche Schlachtplatzanlagen, helfen sich in der Vermarktung der Gänse und haben auch eine einheitliche Werbelinie mit Infokarten, Rezeptheften, Plakaten, Hoftafeln, Schlachtkörperetiketten, Gastronomieständen, dem Internetauftritt [www.weidegans.at](http://www.weidegans.at) und einer eigenen Weidegans-Multimediashow.

Informationen über die „Österreichische Weidegans“ sowie Bezugsquellen erhalten Sie auf [www.weidegans.at](http://www.weidegans.at) und bei Ing. Max Gala, Tel.: 07582/81017-15, oder [max.gala@igv.at](mailto:max.gala@igv.at).

▪ traditioneller, saisonaler Genuss

#### Zutaten für 6 Portionen

1 Weidegans (ca. 3,5 kg)

Salz und Pfeffer

Rosmarin

Majoran

Butter zum Belegen

5 EL Balsamicoessig

1/4 l dunkles Bier

2 EL flüssiger Honig

1/2 Zwiebel

1 Apfel

1 Orange

#### Fülle

6 altbackene Semmeln

Milch nach Bedarf

2 Eier

Salz und Pfeffer

Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

3 EL Rapsöl

80 g Steinpilze

80 g Dörrpflaumen

#### Nährwert je Portion

Energie:	842 kcal
Eiweiß:	31,7 g
Kohlenhydrate:	43,2 g
Fett:	59,5 g
Proteinheiten:	3,5 BE
Ballaststoffe:	5,7 g
Cholesterin:	212 mg

Kann auch mit Erdäpfelknödeln serviert werden!

WEINEMPFEHLUNG:  
Zweigelt

## Gefüllte Weidegans



Fotos: R. Zösch

### Zubereitung (ca. 4 Std.)

- Für die Fülle die Semmeln in Würfeln schneiden, mit Milch übergießen (Masse sollte nicht zu fest sein), Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie und Knoblauch dazugeben; Zwiebel in Öl anschwitzen, Pilze und Dörpflaumen dazugeben und unter die Masse heben.
- Die Gans mit den Gewürzen gut einreiben, füllen und mit Rouladennadeln schließen. Zwiebel, Apfel und Orange in Scheiben schneiden, alles in den Bratentopf geben, mit wenig Wasser angießen und die Gans ca. 15 Minuten im Rohr anbraten. Dann die Hitze auf 180 °C reduzieren und 3 Stunden weiterbraten. Immer wieder mit Bratensaft übergießen, mit Bier und Essig angießen. Kurz vor Ende der Garzeit mit Honig bestreichen.

- Die Gans in einen anderen Topf heben und im Backrohr 30 Minuten bei ca. 60 °C ruhen lassen. Saft abseihen, Fett abschöpfen und mit Maizena binden.

thefoodloop®lace ersetzt umständliches Hantieren mit Küchegarn, Nadeln oder Zahnstochern. Die Gans nach dem Füllen einfach mit Hilfe des cleveren Silikonbandes mit integrierter Edelstahlnadel kinderleicht und sicher zunähen. Hitzebeständig für Pfanne und Backofen geeignet,

Preis: EUR 12,95  
www.dolphin-innovations.de



„Ich koche gerne für meine Familie. Dabei achte ich besonders auf die Herkunft der Produkte.“

### STECKBRIEF

Name: Maria Haberl  
Jahrgang: 1965  
Familienstand: verheiratet, 2 Kinder  
Beruf: Bäuerin  
Hobbys: Fotografieren, Reisen, Weidegänse, Gart'n  
Lieblingsspeise: traditionelle Hausmannskost  
Lieblingkochbuch: St. Martin Kochbuch.

Maria Haberl erlernte das Kochen in jungen Jahren während ihrer Ausbildung. In der Hauswirtschaftsschule Haidegg, in der Caritas- und in der Familienhelfer-Schule erhielt sie ein umfangreiches Basiswissen. Anschließend konnte sie ihre Kochkünste bei ihrer Arbeit als Familienhelferin festigen. Derzeit kocht sie für 5 Personen.

Die Biobäuerin liebt die traditionelle Hausmannskost und verwendet dabei viel Gemüse aus dem eigenen Garten. Wenn Maria Haberl „trendige Rezepte“ ausprobiert, hört sie meist von allen Familienmitgliedern: „Schmeckt echt gut, aber du brauchst das nicht mehr zu kochen.“

### Bauernhof

Der Bauernhof liegt im steirischen Liesingtal. Maria Haberl betreibt mit ihren Mann Bernhard den Bio-Bauernhof (93 ha Wald, 27 ha Wiesen und Acker) im Vollerwerb.

Die Gänse werden als Gössel im Frühjahr zugekauft, Anfang November geschlachtet und an vorgemerkte Kunden und an die gehobene Gastronomie verkauft.

### Tiere am Bauernhof

- 50 Gänse
- 95 Legehennen
- 3 Hähne
- 2 Schweine
- 2 Entlebucher Sennenhunde
- 4 Katzen

