

BRAUCHTUM

Martinstag ganz traditionell

Der Martinstag am 11. November hat sich aus einer langen Tradition entwickelt und gilt als Festtag des Heiligen Bischof Martin von Tours. Bis heute ist der Festtag von zahlreichen Bräuchen geprägt, darunter das Martinigansl-Essen, der Martinsumzug oder der Martinikirtag.



Der Brauch der Martinigans geht auf weit zurückreichende Überlieferungen zurück.

Foto: Ziegelböck

Es gibt viele geschichtliche Überlieferungen, warum zum Festtag des Heiligen Martin das Martinigansl-Essen kulinarisch zelebriert wird: Einer Legende nach soll der Heilige Martin befohlen haben die Gänse zu schlachten, weil ihr Geschmetter sein Mönchsleben störte. Andere Überlieferungen besagen, er wollte kein Bischof werden und versteckte sich deshalb im Gänsestall, doch diese verriet ihn, worauf er doch geweiht werden

konnte. Rosemarie Dechant, Juniorgastronomin und Gänseexpertin, glaubt eher an die Erzählungen der Kelten: „Die Kelten hielten sich die Gänse als Haustiere. Diese Vögel sind sehr misstrauisch und wetterfühlig und dienten ihnen als ‚Wachhunde‘.“ Dechant, die in ihrem Familienbetrieb gemeinsam mit ihren Eltern insgesamt 2.200 Enten und 120 Gänse bewirtschaftet,

erzählt: „Der Martinstag war ein heidnisches Erntedankfest. Aus rituellen Gründen wurden am 11. November, an dem ein ganz bestimmtes Sternbild am Himmel seinen Platz findet, Gänse geschlachtet. Auch für den Kalender war der 11. November bedeutend, denn bei den keltischen Druiden war dies der Tag des Winteranfangs.“ ■

KOCHTIPPS

Ganslbraten zu Hause leicht gemacht

Traditionell geht es am 11. November den Gänsen an die Federn. Das Martinigansl zählt in den oberösterreichischen Restaurants zum delikaten Genuss. Damit die Gans auch zu Hause gelingt, gibt es hier wertvolle Tipps.

von VALERIE HIMMELBAUER



Spezialität zum Heiligen Martin: Die gebratene Martinigans mit Semmelknödel wird auch gerne mit Rotkraut serviert.

Foto: www.entenwirt.at

„Man sollte keine Scheu davor haben sich zu Hause eine Gans zuzubereiten, eigentlich ist es ganz einfach, wenn man ein paar Tipps befolgt“, betont Landwirt und Gänsebesitzer Hannes Ziegelböck. Auch Juniorwirtin Rosemarie Dechant erklärt, wie wichtig es ist auf regionale Produkte zu setzen: „Man sollte das Gänsefleisch regional bei einem Bauern kaufen, wo man sicher sein kann, dass die Qualität in Ordnung ist.“ Für das

Braten der Gans zu Hause gibt die Juniorchefin eines auf Enten und Gänse spezialisierten Gasthofes Tipps: „Wichtig ist, die Ente bei zirka 180 Grad zu braten und eine Schüssel mit Wasser in den Ofen zu stellen, damit das Fleisch nicht austrocknet.“ Auch die optimale Temperatur und Zeitspanne, in

der das Fleisch im Ofen ist, seien für den saftigen Martinigansl-Genuss besonders wichtig, betont die 27-Jährige. „Die Gans sollte mit niedriger Temperatur – nicht zu heiß – gebraten werden und keinesfalls zu lange im Ofen bleiben, damit sie nicht austrocknet.“ Ziegelböck, der auch selbst gerne zur

Bratpfanne greift, weist auf die beliebte Bratzeit-Rechenformel hin: „Pro Kilo Fleisch sollte man eine Stunde Garzeit im Ofen einrechnen.“

Beste Fleischqualität

Um die beste Fleischqualität der Gans zu erreichen, ist die optimale Haltung und Fütterung der Tiere zu beachten, erklärt Dechants Vater Georg, der für die Gänse- und Entenbewirtschaftung verantwortlich ist: „Ausgewogenes Futter und viel Auslauf sind äußerst wichtig für eine hervorragende Fleischqualität. Dadurch ist der Fettanteil des Fleisches geringer und die Qualität sowie der Geschmack um ein Vielfaches besser“, erklärt der Gastronom, in dessen Familienbetrieb die Gänse seit 30 Jahren ihren Auslauf auf der Weide und bestes Futter genießen dürfen. ■