



PETER LEXE
KOCHT MIT
**HANS
TSCHERNJAK**

Meister des Gänsebratens

Hans Tschernjak ist der Martini-Gänseboom in Kärnten zu verdanken. Ganslbraten ist für ihn eine Zeremonie der besonderen Art.

Mit seinem Satz: „Wer isst schon gerne eine Jogger-Gans“, hat er sich einmal den Zorn einiger Biogänse-Züchter zugezogen, die damals nicht verstanden haben, worum es dem Gourmet bei der Martini-Gans geht: Um den saftigen Geschmack der knusprig gebratenen Gans. Und saftig schmeckt halt ein Gansl, wenn es unter der Haut Fett besitzt. Ich spreche von Hans Tschernjak, dem Wirt vom Tschebull am Faaker See. Als es in Kärnten noch keine Bio-

weidegänse gab, sondern Bauernhof-Gänse, da blühte der Hans seinen Kärntner Spargelwirten ein: Kärntner Wirte für Kärntner Gansln. Der Tschebull ist der Inbegriff der Gansl-Kulinarik.

Bald waren die heimischen Gänse zu wenig, denn auch Andere griffen zu heimischer Qualität. Heute finden sich auf Wirtshaustischen Gansln aus Kärnten, dem Burgenland und Ungarn. Sie sind alle gut, wenn sie im Freien gehalten und vor dem Schlachten ein wenig gemästet werden.



Zutaten

Martini-Gansl. Ein gutes Weidegansl zwischen 3 und 4 Kilo schwer. Salz, Pfeffer, Majoran, Beifuß (gut für den Magen).

Rotkraut. Rotkraut, Salz, Pfeffer, kl. Zimtrinde, Kümmel, 1 Gewürznelke, 1 kleine Zwiebel, 1 TL Zucker, Butter, Rotwein, Apfelsaft, Apfeilstücke, eine handvoll Rundkornreis. Rotkraut feinnudelig schneiden,

salzen, pfeffern, mit Kümmel würzen und mit dem Saft einer Zitrone marinieren. Eine Stunde ziehen lassen. Zwiebel in Butter anrösten, Zucker dazu geben und karamellisieren, Rotkraut dazu geben, mitrösten, mit Wein ablöschen und etwas Rindsuppe auffüllen. Mit Zimt, Reis und Nelken kochen, mit Apfelsaft verfeinern.

SCHRITT FÜR SCHRITT



1. Gans würzig
Das Gansl innen und außen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß einreiben. Mit Apfelspalten den Bauch füllen. Dann bei 140 Grad braten.



2. Beilage
Zum Gansl passen Semmel-, Serviettenknödeln oder wie hier ein Semmel-Kastanienauflauf. Semmelmasse mit Kastanien im Rohr backen.



3. Rotkraut
Das Rotkraut ist als Beilage ein Klassiker: Es soll eine Harmonie zwischen Süße und Säure herrschen. Das machen die Früchte und der Wein.

Kleine Zeitung, 31. Oktober 2009 (Leserbrief)

Meister gibt es viele

Langsam, aber sicher sollten die Kärntner Spargelwirte zur Kenntnis nehmen, dass es auch außerhalb ihrer Gruppierung viele engagierte Wirte gibt, die hervorragende Gansl-Gerichte zubereiten. Der Boom ums Martinigansl ist erst mit der Kärntner Bioweidegans vor fünf Jahren ausgelöst worden. Für die Gastronomie bietet sich hier eine attraktive Alternative, die zugegeben im höheren Preisniveau liegt, aber bei den Gästen enormen Anklang findet.

Manfred Santner, Klagenfurt

Kleine Zeitung, 5. November 2009 (Leserbrief)

Kühne Empfehlung

„Meister des Gänsebratens“, 25. 10.

Hans Tschernjak und Peter Lexe fehlt offensichtlich das nötige Wissen über Merkmale einer Weidegans, österreichische Tierchutzstandards und Vorzüge biologischer Landwirtschaft. Denn Kärntner Bio-Weidegänse in einem Atemzug mit ungarischen Gänsen zu empfehlen, das ist schon kühn. Leider setzen die Spargelwirte trotz der Einblätungen nur an einem einzigen Wochenende auf Kärntner Martini-Qualität und Bio. Ihren übrigen Gansbedarf, weil billiger, ordert die „Champions League der Kärntner Gastronomie“ (O-Ton Landeshauptmann Dörfler) von irgendwoher, ausländische Stopfleber inklusive.

**Mag. Christoph Gruber,
Geschäftsführer ARGE Kärntner
Bioweidegans, Launsdorf**