

Thüringer

STAATSANZEIGER

Nr. 51 + 52/2014

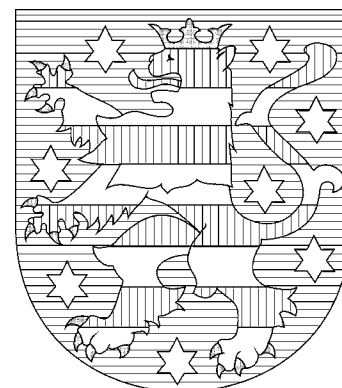
Montag, 22. Dezember 2014

24. Jahrgang



Hausgänse der Thüringer Rasse „Steinacher Kampfgans“

Foto: Christian Enders



Gans bewusst ...

In wenigen Tagen beginnen mit dem Heiligen Abend die Weihnachtsfeiertage dieses Jahres. Traditionell gehört dazu natürlich ein festlich gedeckter Tisch mit besonderen Gerichten. Während Gebäck, Pfefferkuchen oder Bratäpfel bereits durch die Vorweihnachtszeit begleiten, bleiben manche Spezialitäten den Feiertagen an sich vorbehalten. Eine gute Tradition hat hier die Weihnachtsgans, die überwiegend am ersten Weihnachtsfeiertag auf den Tisch kommt.

Obwohl Geflügelfleisch deutschlandweit im Trend liegt, spielt Gänsefleisch als Nahrungsmittel eher eine untergeordnete Rolle. Der Verbrauch von Geflügel in Deutschland ist im Jahr 2013 auf 19,4 kg pro Einwohner und Jahr gestiegen. Schon längere Zeit sind die Hähnchen mit 11,7 kg hier Spitzenreiter. Auf den Plätzen danach folgen Pute mit 5,7 kg, Ente mit 0,8 kg und Schlachthennen mit 0,6 kg je Einwohner und Jahr. Das Schlusslicht stellen die Gänse mit einem Jahresverbrauch von lediglich 0,4 kg dar. Nachgefragt werden diese vor allem im November und Dezember.

Die Hausgans stammt von der Graugans ab, der wild lebenden Gänseart, die in Mitteleuropa am häufigsten anzutreffen ist. Daneben kommen u. a. noch Saatgans, Blässgans sowie Kanada- und Nonnengans in Deutschland vor. Zu den Gänsen zählen auch Höcker- und Singschwan, die in unseren Breiten ebenfalls beheimatet sind. Der Niederrhein ist wohl das bekannteste Brutgebiet für viele wild lebende Gänsearten in Deutschland. Hier sowie in den Niederlanden und Belgien überdauern auch die Saat- und Blässgänse als Zugvögel aus nördlichen Breiten den Winter.

(Fortsetzung letzte Seite)

(Fortsetzung von Titelseite)

Während ab November die Wildgänse in unseren Breiten Schutz vor arktischer Kälte suchen, geht es den Hausgänsen an den Kragen. Traditionell wird am 11. November – dem Martinstag – eine Gans zubereitet. Der Brauch geht auf den heiligen Martin von Tours zurück. Als er zum Bischof geweiht werden sollte, versteckte er sich in einem Gänsestall. Das Geschnatter der Gänse soll ihn jedoch verraten haben und er wurde schließlich doch geweiht. Nach einer anderen Überlieferung haben Gänse einst eine seiner Predigten gestört. In beiden Fällen endeten deshalb die Gänse als Braten. Zu Ehren des heiligen Martin wird seitdem am 11. November eine Gans geschlachtet. Dies war der letzte Tag vor Beginn einer damals üblichen vorweihnachtlichen Fastenzeit, an dem noch einmal ein festliches Essen bereitet wurde.

Die klassische Weihnachtsgans übertrifft inzwischen die Martinsgans an Bekanntheit. Weniger geläufig ist, dass auch die Weihnachtsgans mit dem Martinstag in Verbindung steht. Denn mit einer Gans wurde am 25. Dezember in früheren Jahrhunderten mit einem Festessen die vorweihnachtliche Fastenzeit „gebrochen“. Diese ist im mitteleuropäischen Kulturraum heute fast gänzlich in Vergessenheit geraten. Das Fasten als selbst gewählter Verzicht galt und gilt bis heute als ein Weg der Rückbesinnung. Davon ist heute im Advent oft nur noch wenig zu spüren. Umso mehr dafür ein oft sinnentleerter Konsummarathon über die gesamte Vorweihnachtszeit, eine Materialschlacht voller unnützem Ressourcenverbrauch und ungesundem Stress. Viele Menschen atmen erst auf, wenn Weihnachten dann endlich „überstanden“ ist.

In Tagen, in denen fast alles und immer verfügbar ist, scheint die Zeit an sich zum knappsten Gut geworden zu sein. Dabei ist Zeit immer und für alle verfügbar und wird lediglich von falsch gesetzten, aber selbst gewählten Prioritäten vereinnahmt. Hier könnte gerade ein Fasten und Loslassen vom umgebenden „zu viel des Guten“ und dem „schönen Schein des Äußeren“ neue Einblicke eröffnen. Ein bewusster Verzicht auf Materielles und bestimmte Gewohnheiten kann viel über die wahre Bedeutung mancher Dinge lehren, oder eben auch zeigen, wie sinnlos und unnützlich manche Verhaltensweisen oder Sachen in Wahrheit sind. Sich selbst den verlockenden äußeren Anreizen oder den Erwartungen Anderer zu entziehen, ist dann jederzeit wählbar.

Auch wer eine Weihnachtsgans zubereiten will, hat zuerst einmal eine Wahl zu treffen, nämlich woher diese beschafft wird. Das Angebot ist groß und ebenso die Preisspanne. In Deutschland gehen für den Martinstag und für Weihnachten jedes Jahr rund 10 Millionen Gänse über den Ladentisch. Etwa 20 Prozent dieser Tiere stammen aus Deutschland und werden hier überwiegend in Freilandhaltung oder auch ökologischer Aufzucht herangezogen. In Thüringen sind das jährlich etwa 35 000 Gänse. Aber 80 Prozent der in Deutschland verkauften Gänse werden vor allem aus Osteuropa importiert.

Gisela Husemann Verlag e. Kfr.
Wartburgstraße 6, 99817 Eisenach
PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt

F 11297

Gans bewusst ...

Leider haben diese Gänse in der Regel ein Leben, das diesen Namen nicht verdient. Aufgezogen in industrieller Intensivhaltung in Ställen ohne Auslauf, erhalten sie konzentriertes Mastfutter, oder werden brutal gestopft, um schnellstmöglich das Schlachtgewicht zu erreichen.

Eine gesunde Ernährung beginnt immer damit, die Wertigkeit des „Essens“ zu überdenken. Das betrifft die Qualität und Herkunft der Nahrungsmittel, aber auch die Zeit, die wir uns für das Ritual des Verspeisens an sich nehmen. Dafür braucht es den Willen eingeübte Gewohnheiten loszulassen



Winter im Thüringer Wald

Foto: Christian Enders

Aber sollten unsere Nutztiere nicht ein Leben führen können, das ihren biologischen Ansprüchen sehr nahekommt? Letztendlich können die Verbraucher mit ihrer Kaufentscheidung über die Haltungsbedingungen entscheiden. Leider ist in Teilen der Bevölkerung die Bereitschaft gering, für hochwertig erzeugte Lebensmittel etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Hier ist ein Umdenken gefordert, denn tiergerechte Haltungsformen bedingen natürlich andere Preise. Es gibt inzwischen viele Initiativen, die sich um bessere Haltungs- und Lebensbedingungen unserer heimischen Nutztiere bemühen. Unabhängig von der Größe der Betriebe geht es darum, den Tieren ein Leben zu ermöglichen, bei dem sie gesund bleiben und ihren natürlichen Verhaltensweisen nachgehen können. Es gibt verschiedene Gütesiegel, mit denen eine Herkunft aus tiergerechter Haltung lückenlos nachgewiesen werden kann. Der höhere Preis kommt dann letztlich den Tieren zugute. Eine größere Nachfrage nach zertifizierten, tiergerecht hergestellten Produkten würde die Breite der Angebote noch erhöhen.

und Menschen, die bereit sind voranzugehen. Und hier kann eine Gans im „Märchen von der goldenen Gans“ als Sinnbild stehen. Erst als der zu Unrecht „Dummling“ Gescholtene seine goldene Gans – der schöne Schein, an dem alle hinter ihm festgingen – ganz bewusst losließ und verschenkte, wurden auch die anderen wieder frei und konnten ihres Weges gehen.

Ich wünsche Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest, eine schöne Zeit über den Jahreswechsel und einen guten Start ins neue Jahr 2015.

Christian Enders

Quellen:

- Entwicklung der Tierzucht in Thüringen
- Die Vögel Europas
- wildvogelhilfe.org
- wikipedia.de
- Nabu Naturschutzstation Niederrhein
- BAYRISCHER RUNDFUNK