

Traditioneller Gänsebraten – Genuss aus tiergerechter Haltung

In der Martinszeit oder an Weihnachten versammelt man sich traditionell in der Familie oder mit Freunden zum Gänseessen. Ob mit Äpfeln gefüllt oder mit Rotkraut und Klößen serviert: Ein Gänsebraten verschafft nur echten Genuss, wenn das Geflügel aus tiergerechter Haltung stammt. „Schmackhaftes Fleisch und wenig Fettgewebe, langsame Aufzucht und ausreichend Auslauf – das sind die wichtigsten Kriterien für unbeschwertem Gansgenuss“, empfiehlt die Verbraucherzentrale NRW, beim Kauf heimische Produkte – am besten aus bäuerlicher Freilandhaltung oder Bio-Gänse – zu bevorzugen.

Dies aus gutem Grund: Für die Produktion der von Liebhabern begehrten Stopfleberpastete ist die Zwangsmast von Gänsen in Ungarn, Frankreich und Bulgarien immer noch erlaubt. In Polen ist auch das Rupfen von lebendigen Tieren zur Gewinnung von Daunen nach wie vor weit verbreitet. Wer gegen diese Quälereien ein Zeichen setzen und zuvor geschundene Gänse nicht in im eigenen Bräter will, sollte beim Kauf folgende Hinweise beachten:

- **Haltungsformen:** Liebhaber der traditionellen Delikatesse in der Winterzeit sollten möglichst Bio-Gänse oder Fleisch von Gänsen mit der Bezeichnung „Freilandhaltung“, „bäuerliche Freilandhaltung“ oder „bäuerliche Freilandhaltung mit unbegrenztem Auslauf“ kaufen. Bei diesen gesetzlich definierten Haltungsformen müssen bei der Freilandhaltung mindestens vier Quadratmeter Auslauf pro Tier, bei der bäuerlichen Freilandhaltung sogar zehn Quadratmeter pro Gans oder sogar unbegrenzter Auslauf garantiert sein. Außerdem ist festgelegt, wie viele Tiere maximal in einem Stall

untergebracht werden dürfen. Crux im Handel: Das Angebot von gekennzeichneten Gänsen, die diese europaweit gültigen Geflügelhaltungsformen erfüllen, hält längst nicht mit der großen Nachfrage Schritt.

- **Deutsche Gänse ab Hof:** Beim heimischen Erzeuger oder auf dem Wochenmarkt kann man davon ausgehen, dass das beliebte Federvieh langsam gemästet wurde, genügend Auslauf und ein vergleichsweise gutes Gänseleben hatte. Allerdings: Es empfiehlt sich auch hier nach der Herkunft des Geflügels zu fragen. Denn zum Teil werden, insbesondere auf dem Wochenmarkt, auch zugekaufte Tiere angeboten.
- **Gänsekauf im Supermarkt:** Auch dort sollte deutsche Herkunft die erste Wahl sein. Denn hierzulande sind die qualvolle Gänsestopfmast und der peinigende Lebendrupf verboten. Die meisten Tiere in den Supermarkttheken stammen jedoch aus Ungarn und Polen. In Ungarn ist das Stopfen – wie auch in Frankreich und Bulgarien – erlaubt. In Polen hingegen ist dies zwar verboten, aber der Lebendrupf weit verbreitet. Die großen Supermarktketten in Nordrhein-Westfalen versichern den Verbraucherschützern jedoch, dass sie keine Ware anbieten, die aus Stopfmast oder Lebendrupf stammen. Ihre Gewissheit stützen die Handelsketten auf Unbedenklichkeitsauskünfte ihrer Lieferanten. Jedoch nur wenige Betriebe führen eigene Kontrollen durch oder arbeiten mit Tierschutzorganisationen zusammen. Bis es auch im Supermarkt ein gesichertes tiergerechtes Angebot gibt, können Kunden beim Gänsekauf lediglich den selbstverliehenen Hersteller-Angaben „Keine Stopfmast“ und „Kein Lebendrupf“ vertrauen. Nicht eindeutig gekennzeichnete Produkte aus Bulgarien, Frankreich, Polen und Ungarn sollten sie links liegen lassen.
- **Bezugsquellen von regionaler Ware:** Auf der Internetseite der Landwirtschaftskammer NRW www.landservice.de gibt's unter der Rubrik „Landfrische Produkte/Hofläden“ Adressen von Betrieben, die Gänse ab Hof verkaufen.

