

Dithmarscher Geflügel

Diese Gans stiehlt der schlaue Fuchs



Die Adventszeit rückt immer näher und mit ihr auch die Frage nach dem perfekten Weihnachtsmenü. Bei Referent Lorenz Eskildsen steht der Hauptgang für den 24. Dezember schon längst fest: eine kross gebratene Gans aus dem Ofen. Der Geschäftsführer der Eskildsen GmbH ist vielfacher Gänsevater und vertreibt feinstes Dithmarscher Geflügel in seinem traditionellen Familienunternehmen. Dem FEC gibt Eskildsen Einblicke in seine tägliche Arbeit mit der Gänsezucht, lüftet Geheimnisse rund um den perfekten Gänsebraten und gibt Feinschmeckern einen besonderen kulinarischen Tipp.

Zum Auftakt der Verkostung dürfen die 15 Teilnehmer aus dem FEC verschiedene Gänsespezialitäten wie Leberwurst, Rillettes und Schmalz probieren, die allesamt auf knusprigem Bauernbrot serviert werden. Dazu gibt es Gänsewein – kein herkömmliches Wasser, sondern tatsächlich ausgewählte Rot- und Weißweine, die ebenfalls unter der Marke "Dithmarscher Gänse" vertrieben werden.

Lorenz Eskildsens Unternehmen startete vor rund 50 Jahren als kleiner landwirtschaftlicher Betrieb in Gudendorf, einer Gemeinde im Kreis Dithmarschen in Schleswig-Holstein. Seine Gänse wachsen seither an drei deutschen Standorten in bäuerlicher Freilandhaltung auf und werden ausschließlich trocken sowie während ihrer natürlichen Mauserzeit geschlachtet. Qualitätsmerkmale, auf die jeder Verbraucher beim Kauf seiner Gans achten sollte und die dem Betrieb den Ruf als Experte in Sachen Gänsehaltung bescherte.

Besonders wichtig bei der Gänsezucht seien Eskildsen das Tierwohl und die gesamte Verwertung des Geflügels. Und so finden sich im "Gänsemarkt" – dem Hofladen des Betriebs – neben jeder Menge kulinarischer Spezialitäten auch Daunebetten, die aus Daunen und Federn der eigenen Dithmarscher Gänse hergestellt werden. Den größten Abverkauf seiner Gänse kann Lorenz Eskildsen jährlich kurz vor dem Martinstag, am 11. November, sowie zur Weihnachtszeit verbuchen: Die Gans sei ein äußerst traditionsreiches Essen, das Heimatgefühle und Erinnerungen an die Kindheit wecke. Zu besonderen Anlässen werde sie immer noch gerne gekauft, so der Unternehmer. Eine Gans perfekt im Ofen zu garen, ist seiner Meinung nach kinderleicht.



Das idiotensichere Erfolgsrezept des Gänsevaters: Eine Stunde Garzeit pro Kilogramm Gans bei 100 Grad Celsius.

Und Eskildsen teilt einen weiteren Einkaufstipp: Wer seinen Liebsten eine besonders zarte Gans mit magerem Fleisch auftischen möchte, sollte neben den oben genannten Qualitätsmerkmalen außerdem darauf achten, dass das Tier im August geschlachtet wurde. Der Grund hierfür ist simpel: Zu dieser warmen Jahreszeit frisst die Gans nicht übermäßig viel und trinkt stattdessen jede Menge Wasser, um sich abzukühlen.

Gans köstlich: Zum Abschluss der Verkostung teilt Lorenz Eskildsen mit der Sommergans noch ein besonderes kulinarisches Highlight mit all diejenigen, die mit dem Gansessen nicht bis zur kalten Jahreszeit warten wollen. Die Sommergans wird vor dem 15. Juni geschlachtet und ist im Vergleich zur herkömmlichen Weihnachtsgans deutlich magerer. Gegrillt und zusammen mit leichten Beilagen sowie einem gut gekühlten Weißwein serviert, hat die Sommergans auch in den heißen Monaten einen glanzvollen Auftritt.



Text: Jessica Bolewski

Fotos: Marie-Louise Barchfeld und Jessica Bolewski

Gänsezucht Wermsdorf

Dithmarscher

Gänsemarkt

Eskildsen GmbH

Hauptstraße 1

Am Lindigt 1

25693 Gudendorf

04668 Grimma

www.gänsemarkt.de

www.gänse.de