

Hier dreht sich alles um das liebe Federvieh

Schöne Deko-Artikel, hausgemachte Geflügel-Spezialitäten, Daunensstube, Kükenauslauf: der Dithmarscher Gänsemarkt hat viel zu bieten



EIER- UND GÄNSEDEKO in allen Variationen, Schönes für Haus und Garten hat Martje Anders in ihrer Markthalle zusammengetragen (l.). Spezialitäten wie Entensuppe, Enterlebermousse, Gänsegulasch oder Gans in Sauer gibt's in hübschen Gläsern (u.)



Wenn's um Eier geht, macht ihm niemand was vor: Jens Esklidsen (70) war schon als kleiner Junge nahezu besessen von dem weißen Oval. Begonnen hatte alles mit seiner Mutter, die mit Geflügel- und Eierverkauf ihre Haushaltskasse aufbesserte. 1962 startete Sohn Jens dann eine eigene Gänsezucht. Der Betrieb „Dithmarscher Geflügel“ in Gudendorf (Schleswig-Holstein) gehört heute zu den Branchenführern für Gänse. Mittlerweile wurde der Familienbetrieb um drei Standorte in Ostdeutschland erweitert.

Sohn aus dem Karton

„Inzwischen schlüpfen bei uns 500.000 Gänseküken aus dem Ei“, sagt Jens Esklidsen. „Außerdem Enten, Biohühner und Bioputen. Dabei legen wir großen Wert auf artgerechte Haltung auf den

Deichen der Region, auf Qualität, undschonende Schlachtung. Mein Sohn Lorenz wurde sozusagen im Kükenkarton groß und hat alles von der Pike auf gelernt. Heute ist er Chef unseres Unternehmens.“

Verführerischer Duft

Der 48-jährige Lorenz war es denn auch, der die Idee hatte, eine Erlebniswelt rund um die Gans auf die Beine zu stellen. Am 01. November 2011 fiel der Startschuss: Aus der früheren Eierpackhalle in Gudendorf entstand ein 400 qm großes Farmhaus mit einer Markthalle, in der man nicht nur täglich leckeren Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen essen und eine Dithmarscher Gans für zu Hause erstehen, sondern auch gemütlich bei Kaffee und Kuchen sitzen kann. Zudem gibt es jede Menge hausgemachte Produkte rund um die

Gans, hübsche Dekoartikel und eine Daunensstube mit Bettdecken aus farneigenen Federn. Der Weihnachtszauber im warmen Gänsestall mit vielen Tieren ist ein Riesenspaß für Groß und Klein. Und während die Eltern dem köstlichen Duft des Gänsebratens erliegen, können die Kinder dort spielen, Karussell fahren oder basteln. Info: www.gänsemarkt.de; Tel: 04859/445. *Ann-Christin Baßin*

FRISCHE MEERESBRISSE

Im Sommer grasen die Dithmarscher Gänse auch häufig auf den saftigen Marschwiesen am Neufelder Hafen





Typisch nordisch: Gans in Aspik

Die traditionelle Küche in Schleswig-Holstein ist deftig und zeichnet sich durch eine Besonderheit aus: süßsauer



Sauerfleisch von der Gänsebrust

Für 4 Portionen

- 1 Dithmarscher Gänsebrust von ca. 1000 g
- 1-2 Einmachgläser • 1 kleine Gemüsezwiebel
- 1 Karotte • 50 g Sellerie • 1 TL Senfkörner
- 6 Wacholderbeeren • 4 Nelken • 1 TL Thymian • Salz • Pfeffer • 2 Pimentkörner
- 1 mittelgroßes Lobeerblatt • 100 g Essig (z.B. Kräuternessig 10 %) • 70-80 g Zucker
- 35 g Gelatinepulver oder Aspikpulver

Die Gänsebrust abspülen und trockentupfen. Gemüse klein schneiden (1). Wasser in einen Topf geben. Je Liter die angegebene Menge Essig und Zucker zugeben und aufkochen. Gänse-

brust, Gewürze und geschnittenes Gemüse zufügen (2). Die Brust braucht ca. 1,5 Stunden. Sie ist weich, wenn sie leicht von der Fleischgabel rutscht. Dann Fleisch aus dem Fond nehmen und beiseitestellen. Die Flüssigkeit durch ein Küchentuch filtern und anschließend zurück in den Topf geben. Nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach Gelatine nach Packungsangabe einweichen, auflösen und unter den Fond geben. Gänsebrust in Stücke schneiden, ins Einmachglas geben, Kochgemüse zufügen (3). Glas mit Fond aufgießen, verschließen und im Wasserbad im Backofen für 1 Std. bei 120 Grad einwecken (4).



So gelingt die perfekte Festtagsgans

Gefüllte Gans

Für 5 Portionen

- 1 Dithmarscher Freilandgans (küchenfertig, ca. 4,5 kg) • Salz • Pfeffer • 1 Orange • 6 kleine Gemüsezwiebeln • 4 Äpfel (z.B. Boskop)
- 10 Scheiben Toastbrot • 2 Zweige getr. Beifuß • 5 g getr. Majoran • 1-2 EL Pflanzenöl

Norbert Gareis (49), Koch beim „Dithmarscher Geflügel“, füllt die Gans ganz klassisch mit Äpfeln und Zwiebeln. „Dazu eignet sich Boskop am besten“, sagt er. „Denn diese Apfelsorte ist kräftig im Geschmack und wird beim Braten besonders mürbe. Dank der Füllung, die später nicht mitgegessen wird, bleibt das Fleisch schön saftig, bekommt ein feines Aroma.“ Dafür den Backofen auf 180° C vorheizen. Dann den fettreichen Bürzel der Gans abschneiden und das Tier unter fließend Wasser gründlich von innen und außen abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung die Orange schälen und filettieren (1). Zwiebeln pellen und in Würfel schneiden. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen, klein schneiden. Die Toastbrotstücke ebenfalls würfeln. Die Beifußspitzen abstreifen. Je 2/3 der Zwiebelwürfel und der Apfelstücke mit den Kräutern und den Toastbrotstücken in eine Schüssel geben und gut vermischen. Jetzt die Gans locker mit der Füllung stopfen (2). Danach zubinden. Dazu die Öffnung mit kleinen Holzspießen zustecken (3). Anschließend Küchengarn kreuzweise um die Spießchen führen und am Ende verknoten (4).

Damit sich Schenkel und Flügel beim Braten nicht abspreizen und verbrennen, wird die Gans „dressiert“, das heißt, mit ca. 120 cm Küchengarn in Form gebracht: Gans mit der Brust nach oben legen, Knöchel zusammenbinden und die Schnur am Brustbein entlang nach hinten zu den Flügeln führen (5). Dann das Ganze wenden, Fäden kreuzen, also die Flügel anlegen, das Tier zurückdrehen und Garnenden verknoten. Nun die Gans mit 1-2 EL Öl überträufeln, mit restlichen Zwiebeln und Äpfeln auf ein tiefes Backblech legen und 1 l Wasser angießen (6). Dann 45 Min. bei 180° C, 3 Stunden bei 120° C und zu Schluss ca. 30 Min. bei 180° C braten. Dabei alle 20 Min. mit Sud aus dem Backblech begießen. So wird die Haut schön kross!



1



2



3



4



5



6



RCHTIG TRANCHIEREN Die Gans mit einem langen, schrägen Schnitt entlang des Brustbeins zu einer Seite hin öffnen (1). Nun die Haut um die Keule herum lösen, den Schenkel etwas nach außen biegen und das Gelenk durchtrennen. Brustfleisch seitlich sauber vom Knochengestüt lösen (2). Den Flügel am Gelenk abtrennen (3). Mit der anderen Seite genauso verfahren (4)

Darauf fliegen alle!
Kross, saftig und lecker