

# PRESSEINFORMATION

## Qualität bestimmt den Preis

Klassische Gänse-Aufzucht, -Fütterung und -Verarbeitung

Hamburg, 21.10.2004 (rp). Züchtung, Haltung, Fütterung und Schlachtverfahren sind die entscheidenden Bausteine für Fleischqualität und Wohlgeschmack einer Gans. Wie häufig, sind Methoden, die auf raschen Umschlag und schnelle Profite zielen, auch in diesem Fall nicht „gans“ optimal. Möglichst kurze Mast, möglichst unkomplizierte Schlachtung und Verarbeitung sind Vorgehensweisen, die einem Gänsebraten (und seinem Genießer) manches kulinarische Highlight vorenthalten.

Ganz anders liegen die Dinge bei einer Gänsemast und -verarbeitung, die sich weitgehend an bewährten, traditionellen Methoden orientiert. Haltungs- und Schlachtmethoden wie zu Großmutterzeiten gewährleisten die Entstehung von Premiumerzeugnissen, die den anspruchsvollsten Gourmet begeistern.

Erste Voraussetzung für höchste Qualität ist die Wahl der Rasse. Großrahmige Tiere liefern Vollfleischigkeit bei optimalem Verhältnis von Fleisch und Knochen. Ideal ist hier der alte Gänseschlag, wie er seit Generationen von den Schäfern an den Deichen gehalten wird; Jens Eskildsen hat diesen Typus weitergezüchtet – eine perfekte Basis für die „Dithmarscher Gans“. Der Genießer kann sich über viel festes Brust- und Muskelfleisch freuen.

„Dithmarscher Gänse“ werden auf norddeutschen Weiden gehalten, die sich durch Wasserhaushalt, Grasland und maßgeschneidertes Klima hervorragend zur Gänsemast eignen. Die Gänse wachsen hier in traditionellen bäuerlichen Betrieben zu echten Festtagsbraten heran. Alle Tiere werden ausschließlich im Freien gehalten und bekommen so viel Bewegung – ein Garant für stabile Gesundheit und festes Faserfleisch mit geringem Fettansatz.

Die Weidemast dauert besonders lange – über 5 Monate. Trotz einer Verdoppelung der Mastdauer gegenüber der Intensivmast, wird hier lediglich ein Gewichtszuwachs von ca. 20 Prozent erzielt – beste Qualität nimmt eben viel Zeit in Anspruch! Die Gänse erhalten ausschließlich natürliches Futter mit einem Mindestanteil von 70 Prozent deutschem Getreide.

Die Schlachtung und Verarbeitung ist der letzte, nicht weniger qualitätsbestimmende Faktor. Hier kommt es vor allem auf den Zeitpunkt an. Er wird bei „Dithmarscher Gänsen“ von der Natur diktiert,



denn nur während der Mauser, dem natürlichen Federwechsel, kann die trockene Schlachtung ohne Brühwasser zur Anwendung kommen.

Diese Methode ist die Grundlage für außergewöhnlichen Geschmack, denn sie vermeidet entscheidende Nachteile der weniger aufwendigen Nassschlachtung. Durch Brühen der Schlachtkörper werden dort die Poren geweitet, um die Federn abzulösen. Bei der anschließenden Kühlung im Wasserbad nehmen die Tierkörper durch die weiten Poren geschmacksverfälschendes Fremdwasser auf, das sich während des Einfrierens ausdehnt und die Hautzellen zum Platzen bringen. Beim Auftauen im Haushalt fließt das Fremdwasser ab, der Braten fällt zusammen.

Wird während der Mauserphase trocken geschlachtet, bleibt bei dem stark manuell geprägten Rupfvorgang die Schutzschicht der Haut unverletzt. Die Bedeutung dieses Vorzugs lässt sich ermessen, wenn man sich vor Augen hält, dass die Epidermis 90 Prozent der arttypischen Geschmacksstoffe einer Gans enthält; diese bleiben voll erhalten. Eine schonende Trockenluftkühlung schließt sich sofort an.

Dithmarscher Gänse werden im TK-Bereich und als Frischware angeboten, wobei logistisch bedingt der Anteil der Frischware deutlicher geringer ist als der der Tiefkühlware. Zu den Kunden gehören der Lebensmitteleinzelhandel sowie der C&C-Bereich, über den sich z.B. der Gastronomiebereich eindeckt. Die Dithmarscher Gänse werden verstärkt in der gehobenen Gastronomie angeboten.

Alle Dithmarscher Gänse sind generell mit einem Mästernachweis mit vollständiger Anschrift ausgestattet. Täglich werden Tiere ausschließlich eines Mästers geschlachtet. Dadurch wird die Nachvollziehbarkeit der Herkunftsauszeichnung zum jeweiligen Mäster sichergestellt.

Interne Kontrollen durch einen eigenen Tiergesundheitsdienst sind ebenso selbstverständlich wie die externen Prüfungen durch den Bundesverband Tierschutz, Moers. Daneben sind die Kontrollen durch die staatlichen Veterinäre in der Schlachtereie gesetzlich vorgeschrieben. Davon unabhängig erfolgen die ständigen Prüfungen der CMA, die ebenfalls für eine lückenlose Produkt- und Verbrauchersicherheit sorgen.

