

PRESSEINFORMATION

„Dithmarscher Gans“ im Wettbewerb

Mit Qualitätsprodukt den Absatz sichern

Hamburg, 21.10.2004 (rp). Mit einem klaren und eindeutigen Qualitäts- und Herkunftskonzept möchte die „Dithmarscher Gans“ die seit Jahren auf niedrigem Niveau liegenden Verzehr- und Marktanteile von Gänsefleisch in Deutschland beflügeln. Hohe Qualität über sämtliche Stufen der Erzeugung soll die Konsumenten von dem besonderen Genusswert einer entsprechend aufwendigen Produktion überzeugen. Ganz bewusst hebt sich das Markenprodukt als Freilandgans „Qualität aus dem Norden“ deutlich von der Masse ab, die hauptsächlich aus den osteuropäischen Nachbarstaaten stammt.

Angefangen bei der Auswahl der besonderen Zuchtlinien bei Elterntieren, über Küken und deren Aufzucht in landwirtschaftlichen Betrieben mit entsprechend großen Freiflächen bis hin zur Trockenschlachtung wird der hohe Qualitätsanspruch konsequent umgesetzt. Die Kurzzeitmast, wie sie bei den großen Gänseproduzenten im benachbarten Ausland üblich ist, kommt nicht in Frage. Mindestens 22 Wochen dauert die Aufzucht der Dithmarscher Gänse und damit etwa 13 Wochen länger als die der Importware. Auch bei der Haltung setzt man gezielt auf verhältnismäßig kleine Einheiten von 2.000 bis 4.000 Tieren, um den notwendigen Weidegang und damit beste Fleischkonsistenz zu ermöglichen. Die Schlachtung selbst erfolgt nach dem Trockenverfahren. Das bedeutet, die geschlachteten Gänse werden anschließend nicht in heißem Wasser gebrüht, sondern trocken gerupft und trocken gekühlt. Eine normalerweise übliche Fremdwasseraufnahme während der Schlachtung und Kühlung findet praktisch nicht statt. Selbst die als tiefgekühlte Ware vermarkteten Gänse werden nicht im Wasserbad sondern luftgekühlt und anschließend gefroren. Jede der etwa 170.000 vermarkteten Dithmarscher Gänse wird mit einem kleinen Anhänger in der Schlachtereiversehen. Auf ihm ist eine Kontrollnummer, die zugleich als Herkunftsgarantie dient, versehen. Damit lässt sich bereits seit Jahren der Ursprung der einzelnen Gänse sowie der Weiterverarbeitung zweifelsfrei rückverfolgen.

Die eindeutig qualitätsverbessernden Erzeugungs- und Verarbeitungsmethoden haben für Dithmarscher Gänse ein Image geschaffen, das den Ruf der Gans als außergewöhnlicher Festtagsbraten wiederbelebt. War sie doch in den letzten Jahrzehnten zusehends aus der Mode gekommen und hatte sich in erster Linie im Gastronomiebereich noch Rückzugsgebiete bewahrt.



Zwischenzeitlich hat aber auch der Lebensmittelhandel die Attraktivität und das Potenzial der heimischen Gänse für sich und seine Kundschaft längst erkannt. Auch wenn der Preisunterschied zur Importware auf den ersten Blick noch so manchen abschreckt, der hohe Genusswert rechtfertigt den Preis.

