

# Wissenswertes

## Wieso, weshalb, warum

Vieles aus der Geflügelwelt, was Sie sicher noch nicht wissen.

Hier erfahren Sie alles rund ums Thema Geflügel. Oder wissen Sie schon, was Gösse sind und warum der Trockenrupf so entscheidend für unsere Qualität ist?

## Was sind Gösse?

Dies ist in Norddeutschland der Begriff für Gänseküken. Falls Sie welche sehen wollen, schauen Sie doch mal in unseren Bereich „Goodies“, dort können Sie süße elektronische Karten mit Gösseln drauf verschicken.

## Warum werden am Martinstag Gänse gegessen?

Martin von Tours, geboren um 316 in Ungarn und gestorben 397 in Tours, kämpfte als Krieger unter den byzantinischen Kaisern Konstantin und Julian. Da er dem Kriegshandwerk recht bald entsagte und sich zum Christentum bekannte, sollte er Bischof von Tours werden. Zu bescheiden, dieses Amt anzunehmen, versteckte er sich im Gänsestall, wo ihn jedoch das Geschnatter der Gänse verriet.

Martin wurde Bischof – die Gänse zur Strafe verspeist.  
Martin von Tours gilt als Schutzpatron der Gänsezucht.

## Was ist der Trockenrupf und wieso ist er so wichtig?

Unsere Gänse werden aufwändig von Hand gerupft. Und nicht wie meist üblich im Nassrupf, bei dem die Gänse in heißem Wasser gebrüht werden. Dies machen wir deshalb nicht, weil dabei die unter der Haut liegenden Aromastoffe ausgespült werden.

Der „Trockenrupf“ ist das besondere Qualitätsmerkmal der Dithmarscher Gänse. Entgegen dem industriellen Nassrupf, werden unsere Gänse und Enten nicht in heißem Wasser gebrüht. Zwar lassen sich dadurch die Federn leichter lösen, gleichzeitig werden aber auch die unter der Haut gelegenen Aromastoffe ausgespült. Das war es dann mit dem guten Geschmack. Was wir anders machen erfahren Sie am Beispiel der Gans gleich hier:



# Wissenswertes

## **Trockenrupf**

Der Trockenrupf ist von hohem manuellem Aufwand geprägt. Jede Dithmarscher Gans wird einzeln vom Federkleid befreit. Zuerst grob an der Rupfmaschine.

## **Wachsbad**

Die verbliebenen Federn, Daunen und Kiele werden nach einem Wachsbad per Hand entfernt. Das Wachs umschließt den Gänsekörper vollständig und verhindert das Ausspülen der Aromastoffe.

## **Bratfertigmachen**

Die trocken gerupften Gänse werden ausgenommen und die wertvollen Innereien gereinigt. Das Fleisch wird auf seine Güte kontrolliert bevor es in die Kühlung geht.

## **Kühlung**

Die nun geschlachteten Gänse werden blitzschnell mit eiskalter sauberer Luft auf 4 Grad Celsius heruntergekühlt. Die mikrobiologischen und biochemischen Prozesse werden dadurch verlangsamt und die Haltbarkeit und die Lebensmittel-Hygiene gewährleistet.

## **Verpacken**

Bevor die Gänse in den Folienbeutel kommen, werden die gereinigten Innereien in einer kleinen Tüte verpackt und der Gans wieder beigefügt. Zum Schluss erhält jede Gans ihr Zertifikat – eine eigene Nummer, mit der die Herkunft bis zum Mäster jederzeit rückverfolgbar ist.

## **Woher kommt die Gans?**

Als Gans bezeichnet man in einem weiteren Sinn Vögel aus mehreren Gattungen der Ordnung der Gänsevögel (Anseriformes). Dazu gehören neben den echten Gänsen (Anserini) und den Hühnergänsen mehrere Gattungen der Halbgänse (Tadorninae), die Mähngänse aus der Unterfamilie der Enten (Anatinae) sowie die Spaltfußgänse (Anseranatidae), die manchmal in ihrer eigenen Familie stehen. Die Anwendung des Begriffs Gans folgt in der deutschen Umgangssprache damit nicht der zoologischen Systematik, die ja wesentlich jünger ist als der Name „Gans“. Die Bezeichnung ist stattdessen ein Sammelname für große Entenvögel mit mittellangem Hals. (Die systematisch zu den Gänsen



# Wissenswertes

gehörigen Schwäne werden umgangssprachlich meist nicht als Gänse bezeichnet.) Die Hausgans ist eine Zuchtform der wildlebenden Graugans, die zu den Feldgänsen gehört. Die männliche Gans wird Gänserich, Ganser, Ganterich oder Ganter genannt. Die junge Gans heißt Gössel.

## Was ist eine Ente?

Umgangssprachlich wird eine Vielzahl von Vögeln, die auf Binnengewässern leben, als „Enten“ bezeichnet. Sie werden dabei durch ihren kurzen Hals von Gänsen und Schwänen unterschieden. Bei Enten besitzen die Geschlechter unterschiedliches Gefieder.

Nur einige Wochen nach der Mauser im Spätsommer besitzt der Erpel (Männchen) ein ähnliches Gefieder wie das Weibchen. Enten nisten am Boden oder in Höhlen. Schwimmenten leben in Gewässern geringer Tiefe, deren Grund sie nach pflanzlicher Nahrung absuchen („gründeln“). Schwimmenten fliegen ohne Anlauf sofort vom Wasser auf. Sie besitzen häufig einen farbenfrohen „Spiegel“ (Hinterrand des Flügels), der zur Bestimmung der einfarbigen Weibchen wichtig ist.

Tauchenten leben in tieferen Gewässern und tauchen dort nach Wasserpflanzen und kleinen Wassertieren. Tauchenten müssen beim Fliegen über die Wasseroberfläche „rennen“, bevor sie aufsteigen können. Die Beine der Tauchenten sind weiter zurückgesetzt als bei den Schwimmenten.

Zoologisch gehören Enten zu verschiedenen Gattungen, die innerhalb der Familie der Entenvögel (Anatidae) zur Unterfamilie der Enten (Anatinae) zusammengefasst werden.

## Was bedeutet Freilandhaltung?

Unser Geflügel wird ausschließlich in der Haltungsform der „Bäuerlichen Freilandhaltung“ aufgezogen. Als Futter wird neben dem Grünland nur Futter mit einem hohen Getreideanteil verfüttert. Die Tiere werden fünf Monate gemästet und müssen viel Grünland zur Verfügung haben. Der Gesetzgeber spricht von vom „unbegrenzten Auslauf“. Sobald die Tiere ein ausgebildetes Federkleid haben, werden sie nur noch auf großen Weideflächen gehalten. Diese stressfreie und artgerechte Lebensweise führt zu einem guten natürlichen Muskelaufbau. Die ständige Kontrolle darüber wird vom Tierschutzverbund Moers e. V. sowie über die Fachorgane der Bundesländer ausgeübt.

