



Die Weidegans ist beliebt, die Nachfrage kann nicht nur mit heimischen Tieren bedient werden

## G'riss ums Gansl

**Martini & Co.** Wer heuer wieder ein Gansl zubereiten möchte, sollte jetzt schon vorbestellen. Die Nachfrage ist groß, die Kundenlisten lang – und die Aufzucht für **Bauern** immer herausfordernder

VON KATHARINA ZACH

Wenn man auf die Weide hinter dem Hof von Rudolf Heinisch in Wolfpassing schaut, dann tummeln sich dort lauter glückliche Bio-Gänse. Noch. Denn bereits gegen Ende Oktober geht es den Tieren an den Kragen, damit sie dann rund um Martini in den heimischen Pfannen und auf den Tellern landen. Wer ein Gansl möchte, sollte sich bereits jetzt kümmern. „Bis Ende Oktober habe ich Gänse frei“, sagt Bauer Heinisch. „Dann wird es eng.“

Es herrscht ein G'riss um heimische Weidegänse. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei rund 33 Prozent, der Rest

muss aus dem Ausland zugekauft werden. Dazu kommt, dass etwa der Wiener Online-Hofladen *paradeisa.at* heuer um frühere Vorbestellungen bittet. Viele Betriebe, so heißt es, hätten ihre Gänsehaltung aufgegeben. Etwas, das auch Heinisch schon zu Ohren gekommen ist. Man müsse viel investieren, habe aber nur einmal im Jahr Verkaufssaison, sagt der Bio-Landwirt.

Genauere Zahlen dazu hat man bei der Landwirtschaftskammer NÖ nicht. Die vergangenen Jahre hätten die Betriebe aber durchaus verunsichert, sagt Geflügel-Experte Oliver Bernhauser. Dazu kommt, dass die Futterpreise und natürlich die Energiekos-

ten massiv gestiegen sind. Aktuell gebe es in NÖ rund 170 Betriebe, die etwa 46.000 Gänse halten. 30 Prozent aller österreichischen Gänse werden in NÖ gehalten.

### Arbeitsintensiv

„Es ist natürlich ein heißer Tipp, dass die Leute jetzt schon ihre Gänse bestellen“, sagt auch Heidi Hebesberger vom gleichnamigen Ganslhof in Natzberg in Oberösterreich. Sie ist Obfrau der Vereinigung „Österreichische Weidegans“, unter der österreichweit 270 Bauern zusammengeschlossen sind. Laut Hebesberger sei es ganz normal, dass Ganslbauern aufhören, etwa weil der Betrieb

nicht mehr möglich sei. „Gänsehaltung ist sehr aufwendig“, sagt sie. So werden in Weidegansbetrieben zwischen 80 und 150 m<sup>2</sup> Weidefläche pro Gans geboten, in konventionellen Betrieben sind es zehn. Eingestellt werden die Gösse, also die Gänseküken, im April bzw. Mai und wachsen sechs bis sieben Monate heran. Mastgänse werden nur 12 Wochen alt.

Allerdings würden auch wieder Landwirte mit der Zucht anfangen oder die verbliebenen mehr Tiere einstellen. Viele Betriebe hätten lange Listen an Stammkunden, deren Bestellwünsche sie schon bei der Aufzucht berücksichtigen. Neukunden

müssten also schnell sein. Und vor allem Wünsche für eine Weihnachtsgans rechtzeitig bekannt geben.

### Preise steigen

Bei hoher Nachfrage und hohen Kosten ziehen auch die Preise für heimische Weidegänse an. Rechnen muss man heuer je nach Qualität (Bio) oder Anbieter mit 15 bis 20 Euro pro Kilo, wobei eine Gans im Schnitt 4,5 Kilo wiegt. Bei Bauer Heinisch zahlen die Kunden 19 Euro pro Kilo – wohlgemerkt – Bio-Gans. „Dabei wären die Kosten eigentlich noch um zwei Euro gestiegen“, sagt er. 2020 konnte er noch um 15 Euro anbieten. Trotzdem: Ein Gansl sei etwas,

dass man sich gönne, sagt Experte Bernhauser. Rund 200.000 Gänse werden in Österreich jährlich verspeist, die Hälfte davon zu Martini oder Weihnachten. Übrigens: Wer aus den Nachbarländern zukaufte, muss sich ebenfalls auf höhere Preise einstellen. Zumindest die ungarischen Gänsepreise würden sich den heimischen annähern.

Wer nun Gusto bekommen hat: Die Marke „Österreichische Weidegans“ hat übrigens heuer ihre Homepage überarbeitet. Dort findet man nicht nur Ganslbauern in der Nähe, es wird auch ab Ende Oktober eine Gänsebörse für spätentschlossene Kunden gestartet: [weidegans.at](http://weidegans.at)

### Ganslbraten von Heidi Hebesberger

#### Zutaten:

- 1 Bio-Weidegans
- 450 g würzige Äpfel
- 150 g Rosinen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika
- Majoran
- Thymian
- Rosmarin
- 1/8 Rotwein
- Saft von 1 Orange
- 1 Sträußel frischer Rosmarin

#### Zubereitung:

Die Rosinen in Wasser kurz einweichen und abtropfen lassen, die Äpfel schälen, blättrig schneiden und mit den Rosinen vermischen. Die Bio-Weidegans innen und außen mit den fein gemahlene Gewürzen und Salz gut einreiben, mit den Äpfeln und Rosinen füllen, dressieren und mit der Brustseite nach unten in die Bratpfanne legen, etwas Rindsuppe oder Wasser dazugeben und im vorgeheizten Rohr unter oftmaligem Begießen circa eine Stunde pro Kilo



Bio-Weidegans braten und mehrmals wenden. Etwa eine halbe Stunde vor dem Garwerden mit Rotwein übergießen. Die Haut wird besonders knusprig, wenn man Brust und Keule mit Salzwasser oder Schnaps bepinselt und 10-15 Minuten bei hoher Oberhitze im Rohr brät. Die fertige Bio-Weidegans aus dem Rohr nehmen, den Bratensaft mit Orangensaft verrühren und einkochen. Das Gansl portionieren und servieren. Dazu passen Apfelrotkraut, Kohlsprossen und Grieß bzw. Erdäpfelknödel

# INFLATIONS BONUS WOCHEN

Aktion verlängert!

Bei jedem Wetter:  
Entspannen Sie sich  
und Ihre Geldbörse!

vitality-world.com

VAMED  
VITALITY  
WORLD

the  
relaxing  
way  
of life