

# Die ganze Gans

Von der Gänsebrust bis zur hochwertigen Daune, vom Fleisch bis zur Naturfaser:

Die Gans ist ein tierisches Multitalent. *Dierk Jensen | Fotos: Jörg Böthling*

**D**ie Gänsezucht war und ist mein Glück“, bekennt Lorenz Eskildsen. Der großgewachsene Dithmarscher war sich schon im Alter von 16 Jahren über seine Berufung im Klaren. „Ich wollte auf jeden Fall etwas mit Wassergeflügel machen.“

Gesagt, getan. Angefangen mit 30.000 Gänsen auf dem elterlichen Betrieb in Eddelak, leitet er heute die Eskildsen GmbH, die in der überschaubaren deutschen Gänsebranche mit 20 Unternehmen der größte Züchter und Vermarkter ist. Wie kein anderer Betreiber vereint Eskildsen alle Bereiche: von der Zuchtarbeit über Küken und Gänsemast, Daunen & Federn und Spezial-Produkten wie Gänsefett bis hin zu Dekorations-Eiern. Darüber hinaus betreibt er drei so genannte Gänsemärkte, die er unmittelbar an den Produktionsstandorten Königswartha und Wermsdorf in Sachsen und im schleswig-holsteinischen Gudendorf in den letzten Jahren peu à peu aufgebaut hat. Dort können Besucher alles rund um die Gänsehaltung erleben, anfassen und kaufen. Restauration inklusive. „Unsere Märkte haben in der Vorweihnachtszeit in Sachsen Kultstatus“, freut sich der Firmenchef über das regionale Event-Konzept, bei dem an guten Tagen über

1.000 Gänsegerichte in verschiedenen Varianten serviert werden. „Gans in sauer mit Bratkartoffeln“ ist eines der Spezialrezepte, die beispielsweise am norddeutschen Standort Gudendorf zu empfehlen sind. Rund 110 Mitarbeiter zählt das Unternehmen. Dieser Erfolg wäre ohne die Begeisterung für die Materie nicht möglich. „Die Gans umgibt einfach einen großen Zauber“, weiß Eskildsen gekonnt für seine Produkte zu werben.

## GROSSE KOMPETENZ IM OSTEN

Zu DDR-Zeiten gab es im Wermsdorf den größten Gänsezuchtbetrieb Europas. Als die Mauer fiel, drohte die Zuchtarbeit auf dem Vorzeigebetrieb zusammenzubrechen. Doch Eskildsen, damals noch Student der Betriebswirtschaftslehre in Flensburg, erfuhr von den Problemen in Wermsdorf, reiste sofort hin und ergriff mit Hilfe seines Vaters Jens Eskildsen, der im Legehennen-Business eine bekannte Größe ist, die Chance seines Leben: Er übernahm kurzerhand die dortige Produktion von der Treuhand. „Für mich war das damals der Hammer“, erinnert er sich gerne an die abenteuerlichen Bedingungen kurz nach der Wende. Doch das Abenteuer gelang, nicht zuletzt wegen der großen Kompe-

- 1 Lorenz Eskildsen ist Gänsezüchter mit Leib und Seele. Er vereint ausgeprägten Geschäftssinn mit Tierliebe und Qualitätsanspruch.
- 2 Gänseprodukte soweit die Phantasie reicht: Kosmetika, Dekorations-Eier, Daunenbetten und natürlich auch Gänseeschmalz.
- 3 Idyllische Szenerie auf dem Betriebsgelände der Eskildsen GmbH in Wermsdorf.
- 4 Produktionsleiter Henrik Walla füttert am Standort Wermsdorf Zuchtgänse mit Hafer.
- 5 Junge Zuchtgänse im Stall auf Stroheinstreu.
- 6 Gänse schnatternd an der Wasserstelle.





Nach 112 Tagen werden die Mastgänse geschlachtet. Zu diesem Zeitpunkt befindet sich die Gans in der Mauser: In der Natur würde sie Federn lassen. Diesen Moment nutzen die Gänsehalter, weil die Daunen und Federn dann leicht zu rupfen sind. Eine Gans mit einem Lebendgewicht von sieben Kilogramm liefert ungefähr 150 Gramm Federn und Daunen. Der Anteil an Daunen liegt bei etwa einem Viertel. Umgerechnet braucht es das Daunenkleid von rund 20 Gänsen, um ein Daunenbett herzustellen.



links: Daunen während des Sortierprozesses. | rechts: Blick in die Kammer der Daunen-Sortieranlage.

tenz der alten Mitarbeiterschaft. Neben der Zuchtarbeit mästen Landwirte im Auftrag von Eskildsen gegenwärtig an verschiedenen Standorten der Bundesrepublik rund 200.000 Gänse. Weil das Geschäft mit dem schmackhaften Fleisch gut läuft, ist man derzeit auf der Suche nach neuen Mästern. Aktuell verzehren die Deutschen rund 25.000 Tonnen; der Selbstversorgungsgrad liegt nur bei zehn Prozent. Neben dem Fleischverkauf spielt die Kükenproduktion im Unternehmen Eskildsen eine große Rolle. An den drei Produktionsstandorten schlüpfen jährlich 500.000 bis 750.000 Zuchtküken in wohltemperierten Brutstätten.

### GÄNSE SIND WEIDETIERE

Eskildsen ist das Wohlbefinden seiner Zweibeiner wichtig. „Die Gans gehört ins Freie“, fordert er. Doch gibt es seit der Vogelgrippe, die ihm im April 2006 einen Totalverlust bescherte, eine Situation, die ihn als Halter zur Stallhaltung zwingt. Die Grenzwerte für den Virenbefall sind so niedrig angesetzt, dass das Risiko einer plötzlichen Keulung des Bestandes zu groß wäre. „Dabei ist die Gans ein weidetüchtiges, noch weitestgehend naturbelassenes Tier, das sich unter freiem Himmel sehr wohl fühlt“, seufzt Eskildsen über die gegenwärtige Situation, in der er nur mit Sondergenehmigungen Teile des Bestandes auf der Weide halten darf. Kritik äußert er auch gegenüber dem in Europa nach wie vor praktizierten „Stopfen“, bei dem man Gänsen Schläuche oder Rohre in den Hals steckt, um Gänsestopflebern zu erzeugen. Eine

tierfeindliche Ernährungsmethode, die für Eskildsen absolut nicht in Frage kommt, trotzdem aber in Europa nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Undenkbar ist für ihn auch das Rupfen der Daunen und Federn am lebenden Tier. So wird die wertvolle Naturfaser in seinen Betrieben ausschließlich von toten Tieren gewonnen. Als Vorsitzender des Bundesverbandes Bäuerliche Gänsehaltung (BBG) versucht er, Aufmerksamkeit für dieses Thema zu gewinnen. Damit die Qualität des Fleisches – „90 Prozent des Geschmacks liegen unmittelbar unter der Haut“ – beim Rupfen nicht beeinträchtigt wird, setzt er auf das so genannte Trockenschlachtverfahren: Die geschlachteten Gänse kommen zuerst in ein Spezial-Wachsbad, danach wird ihr Feder- und Daunenkleid mit einer Rupfmaschine entfernt. Das ist ein Verfahren, das wesentlich kostenintensiver als das vielerorts angewandte Lebendrupfen. „Wir müssen uns deshalb von der Masse abheben und dem Kunden gute Argumente mit auf den Weg geben, damit er zu unseren Daunendecken greift.“ Obgleich die Daunenproduktion erst fünf Prozent des gesamten Umsatzes ausmacht, sieht Eskildsen gerade in diesem Segment noch großes Potenzial. Allerdings ist die Herstellung von Daunendecken ein handwerklich anspruchsvolles Unterfangen: Rupfen, Waschen, Reinigen, Sortieren und schließlich das (noch) manuelle Abfüllen in Daunenbetten. Doch es lohnt sich: Der Liegekomfort ist einzigartig und das Produkt hat obendrein eine perfekte Klimabilanz. ■

