



1 Idyllische Szenerie auf dem Betriebsgelände der Eskildsen GmbH in Wermsdorf. | 2 Produktionsleiter Henrik Walla füttert am Standort Wermsdorf Zuchtgänse mit Hafer. | 3 Lorenz Eskildsen ist Gänsezüchter mit Leib und Seele. Er vereint ausgeprägten Geschäftssinn mit Tierliebe und Qualitätsanspruch.

Die 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 rund 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

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 Böhling



1



2



3

» Die Gans umgibt einfach
ein großer Zauber.«

Lorenz Eskildsen

Wermisdorf 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. Dieser Erfolg wäre ohne die Begeisterung für die Materie nicht möglich. „Die Gans umgibt einfach ein großer Zauber“, weiß Eskildsen gekonnt für seine Produkte zu werben.

GROSSE KOMPETENZ IM OSTEN

Apropos Sachsen. Zu DDR-Zeiten gab es im Wermisdorf den größten Gänsezuchtbetrieb Europas. Die Koryphäen der Zunft

wie Prof. Dr. Pingel und Dr. K. H. Schneider wirkten hier. 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 Wermisdorf, reiste sofort hin und ergriff mit Hilfe seines Vaters Jens Eskildsen, der im Legehennen-Geschäft 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 abenteuer-



1, 2 Gänseprodukte soweit die Phantasie reicht: Kosmetika, Dekorations-Eier, Daunenbetten und natürlich auch Gänseeschmalz. | 3, 4 Junge Zuchtgänse im Stall auf Stroheinstreu. | 5 An der Wasserstelle geht es schnatternd zur Sache. | 6 Im Betrieb Wermsdorf füllt Mitarbeiterin Annegret Sabusch die gerupften Gänse daunen- und -federn in die Sortieranlage. | 7 Blick in die Kammer der Sortieranlage. | 8 In der Daunenstube werden Kissen und Bettdecken mit Daunen gefüllt und vernäht.

lichen Bedingungen kurz nach der Wende. Doch das Abenteuer gelang, nicht zuletzt wegen der großen Kompetenz 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; davon rund ein Viertel in Teilstücken als Brust oder Keule und der größere Rest als Braten mit einem Gewicht von rund fünf Kilogramm. 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. Die Tiere sind im Ausland sehr begehrt. So auch in Ungarn, wo rund 70 Prozent der dortigen Zuchtgänse aus Eskildsens Produktion stammen.

GÄNSE SIND WEIDETIERE

Eskildsen ist das Wohlbefinden seiner Zweibeiner wichtig. „Die Gans gehört ins Freie“, fordert er. Doch seit die Vogelgrippe grassierte, die ihm im April 2006 einen Totalverlust bescherte, ist er zur Stallhaltung gezwungen. 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 Natur belassenes 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.

So wie auf dem Betrieb in Wermsdorf, wo elf Mitarbeiter den Hofladen und die Gänsefarm managen. Henrik Walla, ausgebildeter Tierwirt Geflügelzucht, füttert dort die gemächlich dahin stapfende Gänseherde auf der Wiese mit Hafer. Rund 5.000 Elterntiere sind an diesem Ort ausschließlich für die Kükenpro-





DAUNE: SICH NATÜRLICH BETTEN

Nach exakt 112 Tagen werden die Mastgänse bei Eskildsen 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 Feder 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. Um ein 700-Gramm-Daunenbett herzustellen, braucht es das Daunenkleid von rund 20 Gänsen. Wer ein leicht fröstelnder Mensch ist und es besonders warm haben möchte, braucht vielleicht eine größere Füllung, in die die Daunenmenge von maximal 30 Gänsen hinein wandert. Tierschützer kritisieren das Rupfen von lebenden Tieren. Tatsächlich haben wissenschaftliche Studien ergeben, dass das Herausreißen von Federn für Vögel schmerzhaft sei. Dennoch ist das Lebendrupfen nach wie vor gewöhnliche Praxis. Vor Allem in China, Ungarn und Polen wird diese Methode zur Gewinnung von Daunen vollkommen legal angewandt. Geübte Rupfer „entkleiden“ an einem Arbeitstag rund 100 Gänse.



duktion abgestellt, Ei für Ei. Dabei sind Gänse ihren jeweiligen Paarungspartnern erstaunlich treu, wie Eskildsen augenzwinkernd anmerkt, „sie sind sehr beziehungsstabil“. Hinzu kommen weitere 10.000 Masttiere, die in der Zeit von November bis Weihnachten geschlachtet werden. In Wermisdorf gibt es überdies eine Daunenstube, wo Daunenkissen und -decken direkt in den Verkauf gehen. Eine etwas in die Jahre gekommene Sortieranlage trennt das wertvolle Federkleid in verschiedene Qualitäten, bevor es in die entsprechenden Kissen und Decken gefüllt wird. Mitarbeiterinnen wie Annegret Sabusch, seit 1980 in allen Bereichen der Gänseproduktion am Standort beschäftigt, vernähen die Decken schließlich verkaufsfertig.

RESPEKT FÜR DAS TIER

Doch mag sich Eskildsen mit Sondergenehmigungen für den Freilauf auf Dauer nicht zufrieden geben. Gehört er doch nicht zu denjenigen, die klaglos alles hinnehmen mögen. Ganz im Gegenteil: Er will selber gestalten und fordert, dass die bestehende Verordnung so überarbeitet wird, dass die Weidehaltung wieder möglich ist, ohne dass in jedem Moment der Totalausfall droht. 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 aber in Europa nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Udenkbar ist für ihn auch das Rupfen der Daunen und Federn am lebenden Tier. So wird die wertvolle Naturfaser in seinen Betrieben ausschließlich von bereits getöteten 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 immer noch angewandte Lebendrupfen. Darüber hinaus ist auch die nachfolgende Herstellung von Daunendecken ein handwerklich anspruchsvolles Unterfangen: Rupfen, Trocknen, Sortieren, exaktes Befüllen. Das hat seinen Wert, aber auch seinen Preis. „Wir müssen uns deshalb von der Masse abheben und dem Kunden gute Argumente mit auf den Weg geben, damit er zu unseren Daunendecken greift“, unterstreicht Eskildsen die Bedeutung des Marketings für das Qualitätsprodukt. So sieht er in diesem Geschäftszweig für die Zukunft noch viel Luft nach oben: Die Verwertung der jährlich anfallenden Menge von rund 45 Tonnen Federkleid aus der eigenen Gänseproduktion, davon rund zehn Tonnen Daunen, macht bislang nur rund fünf Prozent des Umsatzes aus. Und: Der Liegekomfort unter Daunen ist einzigartig. ■