



## Eskildsen



# JOURNAL

September, 9. Ausgabe 2013

## Lorenz im Glück

**G**lücksrucht war und ist mein Glück“, bekennet Lorenz Eskildsen freimütig. Schon im Alter von 16 Jahren war dem großgewachsenen Dithmarscher ganz klar: „Ich wollte auf jeden Fall etwas mit Wassergeflügel machen.“

Sein Jugendtraum verpflanzte nicht, ganz im Gegenteil. Angefangen auf dem elterlichen Hof in Eddelak bei Marne in Süderdithmarschen, ist Eskildsen mit seinem Unternehmen bundesweit mittlerweile der größte Züchter und Vermarkter von Gänsen. Wie kein anderer vereint dabei seine Eskildsen GmbH alle Wertschöpfungsoptionen von der Zuchtarbeit und Kükenerbrütung über die Gänsemaat, Daunens- und Federherstellung bis hin zur Herstellung von Spezial-Produkten wie Gänsefett und Dekorations-Eiern. Darüber hinaus betreibt er drei „Gänsemärkte“, die er unmittelbar an den Produktionsstandorten Königswärtha und Wermsdorf in Sachsen und im schleswig-holsteinischen Gudendorf in den vergangenen Jahren aufgebaut hat. Alles rund um die Gänsehaltung soll dort erlebbar sein. Und essbar: An guten Tagen werden über 1000 Gänsegerichte in verschiedenen Varianten serviert. Gans in sauer mit Bratkartoffeln ist eines der Rezepte, die beispielsweise in Gudendorf auf der Speisekarte stehen.

Rund 110 Mitarbeiter zählt Eskildsens Unternehmen inzwischen. Begonnen hatte alles direkt nach der Wende in Sachsen. Zu DDR-Zeiten gab es im Wermsdorf den größten Gänsezuchtbetrieb Europas. Die Koryphäen der Zunft wie Prof. Pingel wirkten hier. Als die Mauer fiel, drohte die Zuchtarbeit auf dem einstigen Vorkriegsbetrieb jah zusammenzubrechen. Doch Eskildsen, damals noch Student der Betriebswirtschaftslehre in Flensburg, erfuhr von den Problemen in Wermsdorf, reiste sofort hin. Mit Hilfe seines Vaters Jens Eskildsen, im Legehennen-Business eine bekannte Größe, ergriff er die Chance seines Lebens: Kiezherd übernahm er die dortige Produktion von der Treuhänder. Das Abenteuer gelang, trotz der abenteuerlichen Umstände kurz nach der Wende, nicht zuletzt wegen der großen Kompetenz der alten Mitarbeiter. Dieser Erfolg wäre aber auch ohne Begeisterung für die Materie nicht möglich gewesen. „Die Gans umgibt einfach ein großer Zauber“, wirbt der Unternehmer für seine Produkte.

Heute räkelt rund 25 Landwirte an verschiedenen Standorten der Bundesrepublik rund 200.000 Gänse auf der Weide unter freiem Himmel für die Eskildsen GmbH. Weil das Geschäft mit dem schmackhaften

Lorenz Eskildsen aus Dithmarschen ist der größte Gänsezüchter im ganzen Land. Zum Martins-tag am 11.11. hat er natürlich Hochkonjunktur. Von Massentierhaltung in Ställen will er dennoch nichts wissen: Seine Tiere leben auf der Weide.

Von Dierk Jensen

Fleisch gut läuft, ist man derzeit auf der Suche nach neuen Mastern. Aktuell gehen rund 25.000 Tonnen Gänsefleisch über den Ladentisch; davon rund ein Viertel in Teilstücken als Brust oder Keule und der größere Rest als Braten mit einem Gewicht von rund fünf Kilogramm. Neben dem Fleisch verkaufen die Kükener Unternehmen Eskildsen eine große Rolle. An den drei Produktionsstandorten schlüpfen jährlich 500.000 bis 750.000 Zuchtküken in wohltemperierten Brutstätten aus. Die Tiere sind im Ausland begehrt. So auch in Ungarn, wo rund 70 Prozent der gemasteten Gänse aus den Betrieben von Eskildsen stammen. Übrigens: Rund die Hälfte aller in Deutschland verzehrten Weihnachtsgänse kommt wiederum aus Ungarn.

Bei allem Sinn fürs Geschäft sei Eskildsen das Wohlbefinden seiner Zweibeiner wichtig. „Die Gans gehört ins Freie“, fordert er mit Nachdruck. „Sie ist ein weidungstüchtiges, noch weitestgehend naturbelassenes Tier, das sich unter freiem Himmel wohl fühlt.“ Allein schon deswegen ist er „sehr erleichtert“, dass nun die „Erste Verordnung zur Änderung der Geflügelpestverordnung“ im Mai den Bundesrat passierte. Im Zuge dieser neuen Verordnung

entfällt die amtliche Ausnahmegenehmigung, ohne die eine Weidehaltung bisher nicht erlaubt war. Der Geflügelhalter befreit daher die Abkehr von der Stallpflicht ausdrücklich, weil dadurch die ständigen Kontrollen der Amtstierärzte entfallen. Jetzt sei wieder eine Weidehaltung möglich, bei der nicht in jedem Moment der Totalausfall drohen könne.

„Wir haben einen Schampus geöffnet, als der Bundestag endlich diese irrwitzige Stallpflicht beendet hat“, offenbart Stefan Jöhnigk von der Tierschutzorganisation Pro Vieh mit Sitz in Kiel. „Die Stallpflicht war seit Auftauchen der Vogelgrippe in Wahrheit eine Schutzverordnung für industrielle Geflügelhalter und bestrafte ausgerechnet diejenigen, die eine tiergerechte Haltung praktizierten.“ Umso mehr freut sich Jöhnigk über Gänsehalter wie Eskildsen, die Weidehaltung praktizieren und propagieren. Wenig man über die optimale Herdengröße trefflich streiten kann, hofft der Tierschützer, dass mit dem Ende der Stallpflicht die Weidehaltung für Gänse, aber auch Enten und Hühner in Deutschland wieder zunehmen werde. Dann müsste der große inländische Hunger nach Gänsefleisch, aber auch Daunens und anderen Produkten nicht mehr aus tierrechtlich „fragwürdigen Betrieben“ aus Polen, Ungarn und China, sondern aus heimischer, bestenfalls ökologischer Produktion kommen.

Ein gutes Beispiel ökologischer Gänsehaltung war der Bioland-Betrieb Gut Wulksfelde am Oberlauf der Alster. Am Stadtrand von Hamburg lebte dort bis 2012 eine Herde von rund 500 Gänsen auf einer Weide an dem sich ein See befindet. Die weißgefiederten Zweibeiner gaben grundlegend und schwimmend ein friedliches Motiv ab. Doch dann kam kurz vor Weihnachten der GAU. Obwohl kein einziges Tier vorher verendet war und die Herde gesund wirkte, stellte der Amtsveterinär bei einer Probenahme eine niedrigpathogene Infektion fest. Daraufhin musste nach der damaligen Rechtslage der Bestand notgeschlachtet werden. „Das hat mir in der Seele weh getan“, sagt Ulrike Schreiber, die auf Gut Wulksfelde fürs Pflanzvieh zuständig ist. Angesichts des Dramas entschied sich der Betrieb schweren Herzens, keine Gänse mehr zu halten. „Das Risiko ist uns einfach zu groß, wird doch der Schaden nur teilweise vom Tierseuchenfonds ersetzt.“ Falls die Neuordnung das Risiko tatsächlich minimiere, dann würde die Landwirtin „gerne wieder Gänse auf der Weide halten, das macht so viel Spaß“.

Wie für Ulrike Schreiber ist auch für Lorenz Eskildsen das Rupfen der Daunens und Federn am lebenden Tier undenkbar. So wird die wertvolle tierische Naturfaser in seinen Betrieben ausschließlich von toten Tieren gewonnen. Als Vorsitzender des Bundesverbandes Bäuerliche Gänsehaltung (BBG) versucht der geschäftstüchtige Macher darüber hinaus, 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 Trockenschlachtverfahren: Die geschlachteten Gänse kommen zuerst in ein Spezial-Wachsbad, danach entfernt eine Ropfmaschine das Feder- und Daunenkleid. Das ist ein Verfahren, das wesentlich kostintensiver als das vielerorts angewandte Lebendrupfen sei.

Die Gänsehalter schlachten die Tiere übrigens, wenn sie in der Mauser sind. Weil in diesem Moment die Daunens und Federn leichter zu rupfen sind. Eine Gans mit einem Lebendgewicht von sieben Kilogramm liefert ungefähr 150 Gramm Federn und Daunens. Der Anteil an Daunens liegt bei etwa einem Viertel. Umgerechnet braucht es das Daunenkleid von rund 20 Gänsen, um ein Daunensbett herzustellen.

Ogleich die Daunensproduktion 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 Daunensbetten. Doch es lohnt sich: Der Liegekomfort ist einzigartig, und im Übrigen hat das Produkt eine perfekte Klimabilanz.



Gänsezüchter Lorenz Eskildsen  
Fotos: Boethling/dpa