



FOTOS: JÖRG BÖTHLING



Lorenz Eskildsen

## Die GANZE Gans

Von der Gänsebrust bis zur hochwertigen Daune,  
vom Fleisch bis zur Naturfaser:  
Das Wassergeflügel ist ein **tierisches Multitalent**.

Die Gänsezucht war und ist sein 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 Gänsebranche mit rund 25 Unternehmen insgesamt der größte Züchter und Vermarkter in Deutschland ist. Wie kein anderer Betreiber vereint Eskildsen alle Bereiche: von der Zuchtarbeit, über Küken und Gänsemast, die Verarbeitung von Daun und Federn sowie die Herstellung von Spezial-Produkten wie Gänsefett bis hin zu Dekorationseiern. Darüber hinaus betreibt er drei sogenannte Gänsemärkte, die er unmittelbar an den Produktionsstandorten Königswartha und Wermisdorf in Sachsen und im schleswig-hol-

steinischen Gudendorf in den letzten Jahren nacheinander 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 Gänsege-

richte 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 Es-

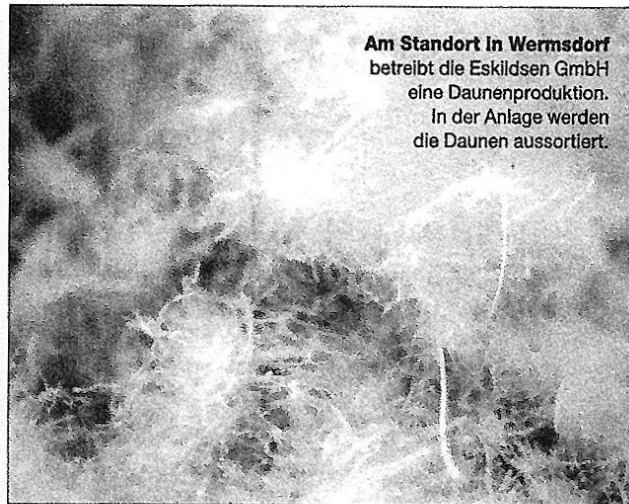
kildsen gekonnt für seine Produkte zu werben.

Apropos Sachsen. Zu DDR-Zeiten gab es in Wermisdorf den größten Gänsezuchtbetrieb Europas. Die Koryphäen der Zunft wie Prof. Dr. Pingel wirkten hier. Als die Mauer fiel, drohte die Zuchtarbeit auf dem Vorzeigebetrieb zusammenzubrechen. Doch Eskildsen, damals noch Student der Betriebswirtschafts-

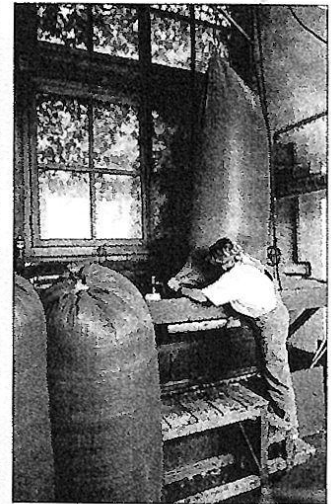


### Die Daune – ein natürlicher Rohstoff.

Nach 112 Tagen werden die Mastgänse geschlachtet. Zu diesem Zeitpunkt befindet sich die Gans in der Mauser und läßt ihre Federn. 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.



Am Standort in Wermisdorf betreibt die Eskildsen GmbH eine Daunenproduktion. In der Anlage werden die Daunen aussortiert.



lehre in Flensburg, erfuhr von den Problemen in Wermisdorf, reiste sofort hin und ergriff mithilfe seines Vaters Jens Eskildsen, der im Legehennen-Business eine bekannte Größe ist, die Chance seines Lebens: 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 Kompetenz der alten Mitarbeiterschaft.

Neben der Zuchtarbeit mästen unter dem Dach von Eskildsen gegenwärtig rund 25 Landwirte 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 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 Fleischverkauf spielt die Kükenproduktion im Unternehmen Eskildsen eine große Rolle. An den drei Pro-

duktionsstandorten 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 % der gemästeten Gänse von Eskildsen stammen und woher wiederum die Hälfte aller in Deutschland verzehrten Weihnachtsgänse ihre Herkunft haben.

Eskildsen ist das Wohlbefinden seiner Zweibeiner wichtig. „Die Gans gehört ins Freie“, fordert er mit Nachdruck. „Sie ist ein weidetüchtiges, noch weitestgehend naturbelassenes Tier, das sich unter freiem Himmel wohl fühlt“, unterstreicht Eskildsen. Allein schon deswegen ist er „sehr erleichtert“, dass in diesem Jahr die „Erste Verordnung zur Änderung der Geflügelpest-Verordnung“ den Bundesrat passierte. Im Zuge dieser neuen Verordnung entfällt nämlich die amtliche Ausnahmegenehmigung, ohne die eine Weidehaltung bisher nicht erlaubt war. Geflügelhalter Eskildsen begrüßt die Neuregelung ausdrücklich, weil dadurch wieder eine Weidehaltung möglich ist, bei der nicht in jedem Moment der Totalausfall drohen kann.

Kritisch äußert er sich im Übrigen auch gegenüber dem in Europa nach wie vor praktizierten „Stopfen“, bei dem man Gänse Schläuche oder Rohre in den Hals steckt, um Gänsestopfbern zu erzeugen. Eine tierfeindliche Ernährungsmethode, die für Eskildsen absolut nicht infrage kommt und trotzdem 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 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 sogenannte Trockenschlachtverfahren. Die geschlachteten Gänse kommen zuerst in ein Spezial-Wachsbad, danach wird ihr Feder- und Daunenkleid mit einer Rupfmachine entfernt. Das ist ein Verfahren, das wesentlich kostenintensiver als das vielerorts angewandte Lebendrupfen ist.

„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.

DIERK JENSEN,  
HAMBURG

**1** Die Gänseküken werden im Betrieb im sächsischen Wermisdorf aufgezogen. **2** Produktionsleiter Henrik Walla füttert in den Morgenstunden die Gänse. **3** Die Eskildsen-Zuchtlinien entspringen den Rassen der Italienischen Gans, der Deutschen Legegans sowie der Dithmarscher Gans. **4** Mitarbeiterin Annegret Sawusch vernäht mit Daunen gefüllte Kissen in der Daunenstube.

