

Weißer Star auf der Speisekarte

Die Gänsesaison reicht von Sankt Martin bis Anfang Februar

Von Christian Jacob

WERTHHOVEN. Ob Vision oder echtes Erlebnis – vermutlich inspirierten Gänse den Namensgeber des „Weißen Weges“ zu seiner Idee. Schließlich gastieren traditionell in der kalten Jahreszeit Scharen des weißen Geflügels am morastigen Saum der mittleren Zufahrtstraße nach Werthhoven. Wer also mit seinem fahrbaren Untersatz über den Weißen Weg in die Ortschaft einfährt, wird unmittelbar nach dem Abbiegen des schnatternden Federviehs ansichtig. Dort sind die Tiere zu Hause, seit sie Landwirt Henning Ockenfels mit Beginn der Sommerzeit Ende Juni als vier- bis sechs Wochen alte Küken erworben und sie mit geschrotetem Getreide, Mais und Eiweißzusätzen aus eigener Herstellung angefütert hat.

Herbst und Winter sind die Hochzeit für das Geschäft mit dem saisonalen Star auf der Speisekarte all jener Gastronomen, die dem Gast bevorzugt kulinarisch Besonderes vorzusetzen gedenken. Nach der zahlreich an Sankt Martin vollzogenen Wandlung vom streitbaren Kameraden zum Edelschmaus zwischen Rotkohl und Semmelklößen haben sich die



Die Gänseschar am Weißen Weg in Werthhoven ist dieser Tage in heller Aufregung – verständlich.

FOTO: CHRISTIAN JACOB

Reihen gelichtet. Die Zahl der rund 100 Gänse im Morast sinkt ständig: „Wir haben natürlich schon viele Bestellungen für Weihnachten“, erklärt Henning Ockenfels. Frischfleisch ist Bedingung, die stets wiederkehrende Kundschaft aus Bonn, Köln, Euskirchen und der Region ist wähle-

risch. Und so läuft der gefürchtete Countdown bis zur Schlachtung für manchen gefiederten Kandidaten, wenn bei Ockenfels das Telefon klingelt: „Bestellt wird auf Termin, bis dahin muss das Tier geschlachtet, gerupft und für die Zubereitung vorbereitet sein“, so der Landwirt nüchtern. Wunsch-

gemäß ganz viel Gans erhält, wer sich das Tier vor Ort aussucht. „Das Durchschnittsgewicht liegt um die viereinhalb Kilogramm“, weiß der Experte, dessen bislang schwerstes Tier stolze acht Kilo auf die Waage brachte. Pro Person empfiehlt der Gänsewirt eine Fleischmenge von mindestens 300 Gramm. Nach Abzug des Knochengewichts bleibt bei einem durchschnittlich schweren Vogel Verzehrbares für fünf hungrige Erwachsene.

Ihrem diesem Zweck gewidmeten Ende sieht manche Gans laut Henning Ockenfels leider nicht gelassen entgegen: „Die Tiere merken, dass aus der Gruppe welche fehlen, auch an der geringeren Lautstärke des Geschnatters“. Damit wächst die Aufregung unter den Tieren. Jetzt nachgefragte Vögel muss der kräftige Mann zwischen Rippen und Arm zum Schlachtplatz tragen. „Flügel-schlagend entwickeln die enorme Kraft“, erinnert sich Ockenfels an etliche blaue Flecken. Die Geschichte vom gefiederten Tod ist schnell erzählt: „Die merken nichts, das ist eine Sache von Sekunden“. Schon bald sind die Weihnachtskerzen verrauchet. Dann wandelt sich der verwaiste weiße wieder in einen unauffällig grauen Weg. Schade eigentlich.