

Knusprige Kruste, zartes Fleisch

Gänsebraten: Hilfreiche Tipps für die Zubereitung des Festessens

Ob zu St. Martin, Thanksgiving oder Weihnachten – ein Gänseessen soll immer besonders festlich sein. Wer zum ersten Mal eine Gans zubereitet, hat oft großen Respekt davor. Schon bevor man überhaupt loslegt, stellt sich die erste schwierige Frage: Wo kaufe ich meine Gans? Denn eine gute Fleischqualität ist entscheidend für den späteren Hochgenuss. Daher wird empfohlen, sich vom Metzger des Vertrauens eine frische Gans aus der Region besorgen zu lassen.

Je nach Appetit werden 200 bis 250 Gramm Fleisch pro Person einkalkuliert. Für sechs bis acht Personen benötigt man eine circa fünf Kilogramm schweren Gans.

Ob der Gänsebraten gefüllt wird, ist Geschmackssache. Orientiert man sich am amerikanischen Truthahn, ist eine Brot-Brezel-Füllung Pflicht. Alternativ harmonisiert die Gans aber auch wunderbar mit einer Knödelteigfüllung. Im Gegensatz zu anderen Fleischgerichten fühlt sich der Gänsebraten in fast jedem offenen Gefäß wohl. Ob Emaillebräter, ein Topf oder ein tiefes Backblech – Hauptsache ohne Deckel, damit die Gans schön knusprig wird. Wer seine Soße separat zubereitet, kann die Gans auch auf dem Ofengitter braten und darunter eine Fettpfanne stellen.

Besonders kross, aber dennoch zart wird der Gänsebraten unter anderem dadurch,

das man das abgetropfte Fett alle halbe Stunde über die Gans schöpft. Nach mehreren Stunden kommt eine perfekt gebratene Gans aus dem Ofen. Die Befürchtung, dass das Fleisch durch zu lange Garzeiten zu trocken wird, täuscht. Bei Niedrigtemperaturen kann eigentlich nichts schief gehen. Das Fleisch ist selbst nach mehreren Stunden noch schön saftig und zart.

Passende Begleiter

Eine knusprig gebratene Gans sitzt ungern auf dem Trockenen. Daher ist eine leckere Soße mindestens genauso wichtig wie Füllung und Kruste. Sie kann je nach Geschmack traditionell oder innovativ ausfallen. Je nach Begleitung

bleibt der Gänsebraten eher klassisch oder verwandelt sich zum originellen Gericht. Obwohl die traditionelle Kombination aus Gans, Rotkohl und Kartoffelklößen geschmacklich perfekt zusammenpasst, ist sie manchen zu deftig. Für ein etwas kalorienärmeres Weihnachtserlebnis kann man den Rotkohl als frischen Salat mit einer Marinade aus Preiselbeermarmelade, Orangensaft und Crème de Cassis servieren. Die Glasur ist Geschmackssache – Anfänger sollten aber auch diese schlicht halten und das Fleisch beispielsweise mit Honig und gutem Pfeffer oder Butter und Salz bestreichen.

Damit beim Servieren und Zerlegen des Vogels nichts schiefgeht – und der Gastgeber nicht so viel Stress hat, kann die Gans schon am Vortag vorbereitet werden. Dann kann man nach dem Backen schon in aller Ruhe die Brust und die Keule auslösen. Wichtig ist aber, das Tier erst mal im Ganzen zu zubereiten – sonst wird das Fleisch schnell trocken. Das Vorbereiten hat einen weiteren großen Vorteil: Mit den Knochen lässt sich eine aromatische Soße kochen.

Dem Profi vertrauen

Wer sich die Zubereitung des Festessens nicht zutraut, oder einfach einen entspannten Abend im Kreise der Familie verbringen möchte, ohne stundenlang in der Küche stehen zu müssen, sollte einen Tisch in einem Restaurant buchen. Denn die Profis wissen bestens, wie man eine perfekte Gans zubereitet.



Um die Martinsgans ranken sich einige Legenden.

BILD: DPA

Feier zum Martinstag am 11. November

Brauchtum: Legenden rund um die Martinsgans

Jedes Jahr am 11. November ziehen Kinder mit bunten Laternen in der Hand durch die Straßen, und abends wird häufig eine Martinsgans serviert. Sankt Martin feiern viele, doch woher diese Traditionen stammen, wissen viele nicht mehr.

Der Legende nach kam Martin von Tours gemeinsam mit anderen Soldaten an einem bitterkalten Wintertag des Jahres 334 vor dem Stadttor von Amiens an einem Bettler vorbei, der kaum bekleidet war. Martin hatte Mitleid mit dem armen Mann, durchtrennte kurzerhand seinen Mantel in zwei Teile und gab dem Bettler einen davon. Der Überlieferung zufolge erschien ihm in der Folgenacht Christus im Traum und gab sich als der Bettler zu erkennen, dem Mar-

tin einen Teil seines Mantels geschenkt hatte. Aufgrund dieser Legende rettet oftmals ein als römischer Soldat verkleideter Mann, der den Heiligen Martin repräsentieren soll, an der Spitze der Sankt Martins-Umzüge. Der Brauch erinnert an die Milde und Barmherzigkeit der historischen Figur.

Der Überlieferung nach ließ sich Martin taufen, wurde Schüler des Bischofs Hilarius von Poitiers, gründete ein Kloster und wurde Jahre später gegen seinen Willen zum Bischof von Tours gewählt. Die Legende erzählt, dass er sich in einem Gänsestall versteckt hatte, um sich dem Bischofsamt zu entziehen. Das laute Geschmetter der Gänse verriet ihn jedoch, so dass er entdeckt und zum Bischof geweiht wurde. Die be-

liebte Martinsgans gilt heute als Symbol für diese Geschichte. Martin von Tours starb im Alter von 81 Jahren, wurde am 11. November 397 in Tours beigesetzt und später heiliggesprochen – noch heute wird am 11. November der Martinstag gefeiert.

Ein weiterer historischer Erklärungsvorschlag für dieses Brauchtum besagt, dass in Zeiten des Lehnswesens am 11. November die Pacht an den Lehnsherrn zu entrichten war, die aufgrund von Geldmangel häufig aus einer Gans bestand. So bildete sich die Bezeichnung Martinsgans heraus. Da der Martinstag traditionell mit einer Kirme oder einem Tanzmusikabend gefeiert wurde, bot es sich an, die Gans zum Festessen zu servieren. red



Eine knusprige Kruste verleiht der Gans einen besonderen Geschmack.

BILD: OBS/PASCODE NATURMEDIZIN/GMV/VOZ/DPA

Bereits seit 2003 bietet das **Restaurant Estragon** am Ufer des Rheins eine klassische Braserie mit französischer und deutscher Küche. Neben dem wöchentlichen wechselnden Mittagstisch und der umfangreichen Speisekarte, gibt es hier auch diverse Spezialwochen. So dreht sich von Dienstag, 16. Oktober, bis Sonntag, 18. November, alles um die Gans. Die Gäste können sich ein Maronencremesüppchen mit Gänsebruststreifen, eine geschmorte Gänsekeule auf Portweinsauce mit Apfelrotkohl, glazierten Maronen und Kartoffelknödel oder eine gebratene Gänsebrust auf Pfahmensoße mit Rosenkohl und Speck an Schupfnudeln schmecken lassen. Auf Wunsch kann auch eine ganze gefüllte Gans zum Mitnehmen vorbestellt werden. *imp*

Restaurant Estragon
Mühlweg 11
68199 Mannheim
☎ 0621/85 27 61
www.estragon-mannheim.de
info@estragon-mannheim.de

„Essen mit Niveau“, so beschreibt „Enzo“ seine Küche. Mit frisch zubereiteten Gerichten verwöhnt er seine Gäste im **Ristorante Da Enzo** auf der Anlage des Tennisclubs Leutershausen. Dabei lässt er sich immer wieder Neues einfallen. Pasta, Pizza, Salate, Fleisch- und Fischgerichte stehen auf der Karte, dazu bietet er erlesene Tropfen an. Ab Donnerstag, 1. November, stehen frische Gänse auf der Speisekarte. Gäste sollten sich zuvor anmelden. Eine Gans ist immer für vier Personen ausgelegt. Selbstverständlich können bei „Da Enzo“ auch Festivitäten gefeiert werden. Noch bis zum 23. Oktober hat das Ristorante geschlossen. Ab Mittwoch, 24. Oktober, freut sich der gebürtige Sizilianer wieder auf seine Gäste. Die Öffnungszeiten sind Mittwoch bis Samstag ab 17.30 Uhr, Sonntag und Feiertag, 12 bis 14 Uhr und ab 17.30 Uhr. Montag und Dienstag sind Ruhetage. *imp/MC*

Ristorante Da Enzo
Galgenstraße 7
(Clubhaus TC Leutershausen)
69493 Hirschberg
☎ 06201/5 77 12

Das **Hotel und Restaurant Weisbrod** ist bekannt für seine typische Pfälzer Gastlichkeit und die hausigen Weine. Ab dem 1. November wird das Speiseangebot um köstliche Gansgerichte erweitert. Auf Vorbestellung können sich die Gäste dann eine mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln servierte Gänsekeule- oder brust schmecken lassen. Auf Wunsch wird für größere Gruppen auch eine ganze Gans zubereitet. Passend dazu bietet der Weinkeller vollmundige Rotweine aus dem Holzfass sowie frische, spritzige Weißweine. Gerne richtet das Hotel und Restaurant auch Festivitäten für bis zu 45 Personen aus. Bei der Planung, Gestaltung und Durchführung ist das Team gerne behilflich. *imp*

Hotel, Restaurant Weisbrod
Gewerbestraße 7
67251 Freinsheim
☎ 06353/77 76
www.hotel-restaurant-weisbrod.de
info@weisbrod-freinsheim.de

Saisonale Küche ist das Markenzeichen von **Henninger's Guttschänke** am Rande der Mannheim Quadrade. Auf der Winterkarte des gemütlichen Traditionsrestaurants finden sich von Oktober bis Februar neben der Gänsekeule mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Apfelrotkraut auch Wildgulasch, Kalbsfilet und Wildhasenkeule.

Auf Vorbestellung gibt es für 125 Euro auch eine ganze Gans mit klassischen Beilagen für mehrere Personen, die im Menü mit der passenden Flasche Rotwein serviert wird. Hervorragend eignet sich das Henninger's mit seiner urigen Atmosphäre auch für Feiern mit bis zu 120 Personen. *imp*

Henninger's Guttschänke
T6 / 28 - 29
68161 Mannheim
☎ 0621/149 12
www.henningers-guttschaenke.de
info@henningers-guttschaenke.de

Im **Maritim Parkhotel Mannheim** hat der Gänsebraten in vielen Variationen eine lange Tradition. Vom 11. November bis zum 26. Dezember wird das Geflügel im Restaurant serviert und sogar für zu Hause angeboten. Besteller bekommen dazu ein Rundum-Sorglos-Menü geliefert. Dafür sollte man rechtzeitig reservieren. Ein weiteres Highlight ist das Weihnachtsbuffet am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag. Schon vorher lockt das Adventsbuffet, das an allen Adventssonntagen von 12 bis 14.30 Uhr angeboten wird. Für Weihnachtsfeiern, ob im kleinen oder großen Rahmen, bietet das Maritim geeignete Räumlichkeiten. Auch hier bietet die Küche alles, was das Herz begehrt. *imp*

Maritim Parkhotel Mannheim
Friedrichsplatz 2
68165 Mannheim
☎ 0621/1 58 80
www.maritim.de
info.man@maritim.de

Klosterschänke Hönningen
Essen mit Geiz

AB ANFANG NOVEMBER
Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und glasierte Maronen

Auch im 4 Gang-Menü erhältlich mit Markklößchensuppe, Feldsalat mit Speckkrusteln und Croutons, Gänsekeule mit Beilagen und herbstliches Dessert

AUF VORBESTELLUNG:
Eine Gans knusprig frisch aus dem Ofen mit Knödel, Apfelrotkohl und glasierten Maronen

WINTERÖFFNUNGSZEITEN:
11.30 – 14.30 Uhr 17.00 – 20.00 Uhr warme Küche
Montag u. Donnerstag Ruhetag (außer an Feiertagen)
Samstag und Sonntag von 11.30 – 20.00 Uhr durchgehend warme Küche

Landgasthof Klosterschänke
Hönninger Hauptstraße 27 | 67317 Altleiningen | Hönningen
Telefon: +49 63 56 / 98 99 38 | Mobil: +49 173 / 32 32 350
Internet: www.klosterschaeenke-hoenningen.de
e-mail: info@klosterschaeenke-hoenningen.de

HOLZ-WEISBRÖDT
... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

STAMMHAUS

GÄNSESPEZIALITÄTEN
Im Oktober und November bietet Ihnen unser Küchenteam rund um Anton Schmalzer & Stephan Jander leckere Gänse Spezialitäten. Es erwarten Sie verschiedene Variationen z.B. als Keule oder Brust, dazu traditionelle Beilagen wie Rotkohl, Kartoffelknödel und glasierte Maronen. Ein Gaumenschmaus!

Reservierungen:
Telefon: 0 63 53-93 61 0 | Mail: info@holz-weisbrodt.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag & Dienstag: 11.30 – 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr
Sonntag, Sonntag & Feiertag: ab 11.30 Uhr
RUHETAG
Mittwoch bis Freitag: 11.30 – 14.00 Uhr & 17.00 – 21.00 Uhr
Samstag: 11.30 – 21.30 Uhr
Sonntag & Feiertag: 11.30 – 20.00 Uhr

Im Oktober und November bietet Ihnen unser Küchenteam rund um Anton Schmalzer & Stephan Jander leckere Gänse Spezialitäten. Es erwarten Sie verschiedene Variationen z.B. als Keule oder Brust, dazu traditionelle Beilagen wie Rotkohl, Kartoffelknödel und glasierte Maronen. Ein Gaumenschmaus!

Reservierungen:
Telefon: 0 63 53-93 61 0 | Mail: info@holz-weisbrodt.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag & Dienstag: 11.30 – 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr
Sonntag, Sonntag & Feiertag: ab 11.30 Uhr
RUHETAG
Mittwoch bis Freitag: 11.30 – 14.00 Uhr & 17.00 – 21.00 Uhr
Samstag: 11.30 – 21.30 Uhr
Sonntag & Feiertag: 11.30 – 20.00 Uhr

HOLZWEISBRÖDT | Leistadter Straße 25 | 67273 Weisenheim am Berg | Tel.: 06353-93610 | www.holz-weisbrodt.de

Ob in unserer Pfälzer Stube oder unserer Toskanastube ... erleben Sie Ihre Weihnachts- oder Geburtstagsfeier am Kaminfeuer **Weisbrod** *Haus-Feinstaurant Weinpfad* bei einem schönen Essen.

Gönnen Sie sich und Ihren Mitarbeitern einen Jahresabschluss in gemütlicher Atmosphäre

Öffnungszeiten: Fr + Sa, ab 18 Uhr, Sonntag 11.30 - 14.30 Uhr + ab 17 Uhr
Ab sofort **Martinsgans** auf Vorbestellung!

Gewerbestraße 7 • 67251 Freinsheim • Telefon (0 63 55) 77 76
weisbrodhotel@t-online.de • www.weisbrod-freinsheim.de

ALTE AU
Biergarten & Speisegaststätte
gut bürgerliche Küche für Jung und Alt

warme Küche von 11.30 - 14.30 & 17 - 20.30 Uhr *Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!*

Martinsgans
In der Woche vom 9.11.-14.11.2018 bei uns: Brust oder Keule? Dazu glasierte Maronen, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl.

Öffnungszeiten:
DI - FR von 11.00 - 14.30 & 17 - 21 Uhr | SA, SO, FEIERTAGE von 11.00 - 21.00 Uhr

Alte Au • In der Au 2 • 68259 MA-Feudenheim • ☎ 0621 43095471
(Zufahrt über Neustadter Straße) www.alteau.de • info@alteau.de