

Bauer, du hast die Gans...

Langenbruck | Weidegans als Leckerbissen wiederentdeckt

Lange Zeit wollte hierzulande niemand mehr etwas von der Gans wissen. Grossvieh hat mehr Geld eingebracht. Seit zwei Jahren widmet sich der Langenbrucker Thomas Portmann auf dem Hof Spittel jetzt wieder der Aufzucht von Weidegänsen.

Heiner Oberer

Am kommenden Montag geht es den Weidegänsen vom Hofgut Spittel in Langenbruck an den Kragen. Dann haben die 32 Tiere der Rasse Diepholzer ihr Schlachtgewicht zwischen vier bis sechs Kilogramm erreicht. Geschlachtet werden sie in Heimisbach (BE) von der Metzgerei Kopp und kommen anschliessend als ganze Tiere mit einem Gewicht von 2,5 bis 3,5 Kilogramm vakuumiert und etikettiert zurück nach Langenbruck.

«Seit zwei Jahren ziehen wir auf unserem Hof Weidegänse auf», sagt Thomas Portmann, der zusammen mit den Eltern den Hof in Langenbruck führt. Immer auf der Suche nach neuen Absatzmöglichkeiten, ist Portmann in einer Fachzeitschrift auf die Weidegans-Zucht gestossen. «Bei uns finden die Tiere im ehemaligen Hühnerhof und am nahe liegenden Weiher ideale Verhältnisse vor», erklärt der 32-jährige gelernte Landwirt. Im Gegensatz zur Intensiv-Gänsemast dient Weidegras als Futtergrundlage. Dadurch ist es möglich, die Tiere so natürlich wie möglich aufzuziehen. Nach 26 bis 35 Wochen



Thomas Portmann mit einer seiner hofeigenen Weidegänse.

Bild Thomas Ditzler

hat die Gans ihr Schlachtgewicht erreicht.

Zwei Wochen alt sind die Küken, die sogenannten Gössel, wenn sie in Langenbruck eintreffen. «Die Tiere sind sehr zutraulich und neugierig», sagt Thomas Portmann. Lockt man sie mit Futter, watscheln sie flatternd hinterher. Im Alter entwickeln sie den sogenannten Wachinstinkt: «Nähert sich jemand dem Hof, melden dies die Gänse mit lautem Geschnatter (siehe Kasten).»

Kein Freigang wegen Vogelgrippe

Nach rund acht Wochen sind die Gänse vollständig gefiedert und werden zu Weidetieren. Vor allem ältere Tiere laufen nicht gerne. Darum sollte die Weide nicht zu weit vom Stall entfernt sein. «Die Tiere müssen jeden Abend zurück in den Stall, damit sie vor dem Fuchs sicher sind», sagt Portmann.

Zurzeit müssen Portmanns Gänse allerdings auf Freigang verzichten. Als Reaktion auf eine zurzeit wieder drohende Ausbreitung der Vogelgrippe und um den Kontakt zwischen Wildvögeln und Nutzgeflügel zu vermeiden, hat der Kanton eine Stallpflicht verordnet. «Eine vernünftige Massnahme», zeigt sich Portmann überzeugt. Das bedeute allerdings, neben der Haltung von Milchkühen und Mastschweinen, einiges an Mehrarbeit für den Betrieb seiner Familie.

In den nächsten Tagen werden die geschlachteten Gänse am Weihnachtmarkt im Haus Sonnmatt in

Langenbruck oder direkt ab Hof verkauft, dessen Name sich laut Hofchronik von «Spitthal» oder Hospiz ableitet. Der namensgebende Bau ist laut Chronik noch vor dem Kloster Schönthal und dem Dorf Langenbruck erwähnt. «Die Vermarktung der Gänse ist kein Selbstläufer», sagt Thomas Portmann, der nächstes Jahr den Hof von den Eltern übernehmen wird. Der Grossteil der Gänse gehe an Private, sagt er. Es würden sich aber auch Wirte melden, welche die Gans als Leckerbissen wiederentdeckt hätten.

www.gast-hof-spittel.ch, www.weidegans.ch

Gänse als Wächter

hob. Schon die Römer wussten die Wächterqualitäten der Gänse zu schätzen. Um 390 vor Christus bewachten Gänse die Verteidigungsbastion auf dem Capitol und warnten mit ihrem Geschnatter vor dem nächtlichen Überraschungsangriff der Gallier. Gänse sind dank ihres hoch entwickelten Sehvermögens bestens als Wächter ausgerüstet. Nähert sich jemand Unbekanntes, reagieren sie sofort mit lautem Geschnatter, Droh- und Flügelgebärden. Zudem sind sie, im Gegensatz zum Wachhund, sparsame Esser. Ein weiterer Pluspunkt gegenüber dem Hofhund, wenn auch nicht unbedingt zum Vorteil der Gans: Eine ins Alter gekommene Gans kann immer noch in den Kochtopf wandern oder als knusprig gebratene Martinsgans enden.