

Die gut gebratene Gabe Gottes

Zur Saison ein Gänseabend in der Kochschule Hageneys

Alle Jahre wieder Gänsezeit. Spätestens am Martinstag beginnt die Saison. Die Restaurants legen gesonderte Karten auf und in der privaten Küche wird mit Herzklopfen oder gelassener Routine aus dem gerupften Fleischberg jene gut gebratene Gans, von der Paul von Hindenburg meint, sie sei eine „ene jute Jabe Jottes“.

In Hageneys Kochschule war am Montag Gänsetag. Ein Kochkurs für die, denen beim Thema Gänsebraten Angst und Bange wird, und für die, denen der Spaßvogel fast immer gelingt und die noch besser



braunen Prachtstücken, wie eine Gans sach- und fachge-

recht ausgebeint

und serviert wird.

Eine frische Gans haben Manfred und Bettina Schmid von ihrem Demeterhof in Westhausen mitgebracht. Högg zeigt, wie sie bratfertig gemacht wird, mischt die Füllung in den Gänsebauch, und „schiebt“ die Gans, Brust nach unten. 200 Grad hat der Ofen. Nach einer Stunde wird der Vogel umgedreht, die Temperatur auf 170 Grad gesenkt. Flügel, Innereien, der Kragen (Hals) kommen in einen großen Topf, Wasser drauf, hier entsteht der Fond für die Soße.

„Gans ist schwierig,“ sagt Hubert Högg, „wann sie fertig ist, tja, das weiß man halt.“ Zwei Stunden, manchmal eine halbe Stunde mehr, selten kürzer, setzt

tun wollen, was sie schon lange können. 16 Damen und Herren haben die hellroten Schürzen angelegt, junge Männer, Frauen in verschiedenen Altersstufen, Pensionäre, Patriarchen, denen man nicht ansieht, dass sie in der Küche mehr tun als in die Töpfe zu schauen.

Der Chef am Herd ist Hubert Högg, ein Küchenmeister mit traditionellem Qualitätsbewusstsein. Er hat in seiner Restaurantküche (Wilder Mann in Wasseralfingen) mittags mehrere Gänse fertig gebraten. Die sind auf der langen Anrichte ausgelegt, der Kurs lernt an den knusper-

Das Rezept

- ◆ Die Gans waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- ◆ Füllen mit grob geschnittenen Äpfeln, Zwiebeln, Majoran, Beifuß.
- ◆ Die Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen, circa zwei Zentimeter hoch Wasser angießen, mit einem Deckel oder Alufolie bedecken und im 200 Grad heißen Backofen eine Stunde garen. Danach die Gans umdrehen und ohne Deckel bei 170 bis 180 Grad weiterbraten. Mindestens alle 20 Minuten mit dem Bratensaft übergießen.
- ◆ In der Zwischenzeit aus Flügeln, und Hals einen Fond herstellen: Die Knochen anbraten, Wurzelgemüse zugeben, Tomatenmark mit anbraten und mit Wasser ablöschen. Flüssigkeit mehrmals reduzieren lassen und mit Wasser auffüllen.
- ◆ Die Gans entbeinen, Knochen (Karkasse) und Füllmasse in den Topf geben und alles zusammen eine weitere halbe Stunde lang auskochen. Dann die Flüssigkeit abgießen, passieren.
- ◆ Zehn Minuten vor dem Servieren die Gans wieder in den Ofen geben, diesmal mit starke Oberhitze zehn Minuten lang erwärmen, nicht länger, damit das Fleisch nicht trocken wird.



Witzig und lehrreich: Hubert Högg mit Marietta Hageneys (links) und Bettina Schmid. Im Vordergrund von den Kursteilnehmern ausgebeinte Gänseteile.

er die Bratzeit an, abhängig von Gewicht und Ofen. Während die Gans im Ofen schmurgelt, wird an den langen Arbeitstischen geschnitten, gemischt, geraspelt und geredet. Vier weitere Gerichte für das Menu gilt es herzustellen. Högg ist mal hier, mal da. Nicht anders Marietta Hageneys, die Chefin der Kochschule. Nach anderthalb Stunden wird die Kochklasse zum ersten Mal zur Tafelrunde am festlich gedeckten Tisch gebeten: „Kürbis-Ingwer-Suppe mit tauchender Garnele im Tempurateig“ gibt es zum Start. Zur ausgebeinten Weihnachtsgans werden Apfel-Rotkohl-Lasagne gereicht glacierte Maronen und Brezgenknödel. Und zum Nachttisch eine Trilogie von der Zwetschge.

Rainer Wiese

Und so brät Herr Schmid die Gans

Manfred Schmid ist nicht nur ein erfolgreicher Landwirt und Direktvermarkter von zertifizierten Bio-Produkten, sondern auch ein erfahrener Koch. „Für die Familie“, wie er sagt, hat er jetzt ausgetüfelt, wie die Gans auf Niedrigtemperatur gegart wird. Nämlich so:

- * Die Gans vorbereiten wie üblich.
- * Herr Schmid mag neben Äpfeln und Zwiebeln auch Maronen in der Füllung.
- * Die Gans mit Alufolie einwickeln „wie eine Mumie“ und in den Bräter legen.
- * Für ein Mittagessen schiebt Herr Schmid die Gans am Vorabend um 19 Uhr in den Ofen und lässt sie bei 60 Grad bis morgens um acht Uhr garen.
- * Nach 13 Stunden wird die Temperatur auf 100 Grad erhöht.
- * Nach weiteren vier Stunden kommt die Alufolie weg, die Temperatur steigt auf 140 Grad.
- * In der letzten Stunde wird die Gans regelmäßig mit Sherry eingepinselt und bekommt dadurch die erwünschte goldgelbe Farbe.