

Lebensmittel- Gänseleber: Es geht auch natürlich!

Die Foie gras oder Gänseleber ist sowohl im wahren als auch im übertragenen Sinne des Wortes ein „delikates“, Thema. Zwar erfreut sich die Spezialität gerade zu Weihnachten grosser Beliebtheit. Gleichzeitig erhitzt sie aber immer noch die Gemüter. So kam es schon zwischen 1980 und 1990 zu einem Kräftemessen zwischen den Tierschutzverbänden und den Produzenten von Geflügelstopfleber. Während Letztere gebetsmühlenartig wiederholten, dass eine „richtige“ gestopfte Gans nicht leiden würde, konterten die Tierschützer mit schockierenden Bildern von verzweifelten Gänsen, die zwischen den Knien mitleidloser Produzenten eingeklemmt waren und gestopft wurden. Und wer hat nun recht ?

„Man kann nicht alle Produzenten von Gänsestopfleber über einen Kamm scheren“, sagt Feinkostspezialist Ernst Leuzinger von der Hugo Dubno AG. „Es gibt sehr gute, gute und weniger gute Erzeuger. Aber auch Grobiane, die ihre Tiere misshandeln und nur an den Profit denken.“

Entsprechend geraten viele Konsumenten in einen Gewissenskonflikt. Sie wissen zwar den exquisiten Geschmack einer guten Gänsestopfleber zu schätzen, verkneifen sich jedoch häufig aus Tierschutzgründen den Genuss. Leuzinger ist einer der ersten, der dieses Problem wirklich ernst genommen hat, und so auf die Idee der ungestopften Gänseleber von frei lebenden Tieren kam. Als es dann noch darum ging, für das Produkt einen Vertriebshändler zu finden, kam für Leuzinger nur Coop in Frage: „Für mich ist es wichtig, einen Partner zu haben, dem das Wohl der Tiere am Herzen liegt.“ Bei Coop gibt es seit 2002 keine Foie gras oder andere Stopfleberprodukte mehr.

Trotzdem steht Leuzinger nach wie vor zur traditionell hergestellten Foie gras. „Vorausgesetzt, die Tiere leiden nicht.“ Wie aber ist das möglich? Die Leber ist eine Art „Registrierkasse“, die alle Ängste und Leiden des Tieres bis zur Schlachtung peinlich genau abspeichert. Das wirkt sich auf die Qualität aus. Nur eine Gans, die unter echt guten Bedingungen aufwächst und weder misshandelt noch zwangsgefüttert wird, liefert auch eine hochwertige Leber. Die „sehr guten“ Hersteller wissen das und handeln entsprechend.

Bleibt noch das Stopfen, das auf den ersten Blick abstoßend wirkt. Auf den Menschen umgemünzt, würde das bedeuten, dass ein 80 kg schwerer Mann täglich 20 kg Spaghetti vertilgen müsste! Doch der Vergleich hinkt. Eine Gans verfügt über das effizienteste Verdauungssystem im Tierreich. Dabei dient die Leber den gefräßigen Tieren als „Reservespeicher“, den sie für das Zurücklegen langer Flugstrecken benötigen. Eine Gans mit grosser schwerer Leber ist daher weder krank noch unnatürlich.

Die glücklichsten Gänse bleiben am Ende aber dann doch die nicht gestopften. Genau darum bietet Coop ausschliesslich ungestopfte Gänseleber an. Gewonnen wird sie durch aufwendige, natürliche Aufzuchtmethoden und ist als Produkt schweizweit absolut einzigartig. Bekömmlicher und weniger fett als die Stopfleber, verfügt sie dennoch über herausragende Geschmackseigenschaften ohne deswegen viel teurer zu sein. Womit wir wieder beim Thema „delikat“ wären. „man wirft mir vor,“ so Leuzinger, „der Bezeichnung Foie gras zu schaden. Diese ist in Frankreich geschützt und für Gänseleber reserviert, die mindestens 400 Gramm wiegen.“ Die Fine-Food –Produkte von Coop sind da um einiges leichter. Dafür aber natürlich und garantiert ungestopft.

Naturnahe Aufzucht: Frei lebende, ungestopfte Gänse

„Unsere Gänse leben und ernähren sich genau gleich wie ihre in freier Wildbahn lebenden Artgenossen,“ erklärt Ernst Leuzinger, Chef der Hugo Dubno AG in Henschiken AG. In der Tat, die diversen ungarischen Züchter, mit denen der Feinkostspezialist zusammenarbeitet, haben ihre Aufzuchtmethoden speziell auf die Bedürfnisse dieser Gattung abgestimmt – eine besonders schwere und gefräßige Gänseart, die von einer alten ungarischen Rasse abstammt. So entsteht auf natürliche Weise eine Leber, deren Gewicht zwischen 200 und 300 Gramm beträgt.

Nach dem Schlüpfen leben die Gänse während zehn Wochen bei ihren Familien. Danach kommen sie in eine ruhige und grüne Umgebung mit vielen nahrhaften Kräutern, die den Appetit stimulieren und die Grösse ihres Magens erweitern. Sie übernachten in dieser Zeit in eingestreuten Ställen und können sich zusätzlich von einem bereitstehenden vorgekochten Brei aus Getreide ernähren. Die Tiere nutzen auch die Möglichkeit des freien Auslaufs.

Link: www.dubno.ch und www.finefood.ch