

# Gans wie im Himmel

CW-Sonderseiten zum Martinsgans-Essen

## Zubereitung der Gans In Bayern mit Semmeln, im Norden mit Mett

Besonders im Norden und Westen Europas kommt zum Martinstag traditionell eine Gans auf den Tisch. Allerdings variiert die Zubereitung von Region zu Region zum Teil recht deutlich: In Bayern ist man zum Braten Kartoffelklöße, im Süden des Landes setzt man zudem auf eingeweichte Brötchen, Esskastanien, geröstete Nüsse, Äpfel, Pflaumen, Zucker, Salz, Essig und Rotwein bei der Zubereitung. Im Norden Deutschlands ist es hingegen üblich, die Gans mit einer

Mischung aus Mett, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern zu füllen. In Dänemark hingegen kommen Pflaumen und Äpfel in das Tier, dazu serviert wird Rotkohl.

Nicht nur in den Restaurants kommt seit einigen Jahren wieder vermehrt eine Gans zu St. Martin auf die Speisekarte. Auch daheim setzen immer mehr Familien auf den Brauch einer eigenen „Martinsgans“ oder „Martinigans“. Der Braten erfreut sich nicht nur an Weihnachten großer Beliebtheit.

## Traditionelles Gänseessen

Genießen Sie ab dem **01. November** wieder unsere ofenfrische Eifler Landgans mit Rotkraut, Marzipanapfel und Kartoffelklößen.

### Öffnungszeiten:

montags & dienstags – wird ausgeruht  
mittwochs bis sonntags von 12.00 Uhr – 14.30 Uhr & 18.00 Uhr – 22.30 Uhr

**SCHMITZ JÄGERHAUS** Restaurant

Jägerhaus 87 • 42287 Wuppertal • ☎ (0202) 464602 Fax 4604519  
www.schmitz-jaegerhaus.de • schmitz-jaegerhaus@t-online.de

Genießen am offenen Kamin und Kerzenschein

NEU

Ab dem 22.11.13

Jeden Freitag Abend

„Herzhaftes Landhausbuffet“

**Landhaus Café**

Euro 8,50 p. P.. Fleisch, Fisch und Geflügel auf Wunsch zu Tagespreisen. Bei Reservierung spendieren wir Ihnen ein Glas Sekt. Buffet auch als Weihnachtsfeier buchbar

Im Honigstal 7, Tel. 42 72 64, landhauscafe@haus-honigstal.de

☆☆☆  
**Restaurant**  
ausgezeichnet von  
der Gesellschaft  
Slow-Food



Nur 7 Minuten  
von Ronsdorf

Wenn es mal schmecken soll...

Gänsebraten mit handgeschnittenem Rotkohl + Klöße

Holzer Straße 2 - 42857 Remscheid - Telefon: 0 2191 / 8 10 31

## Innen zart - außen kross

Knusprige Biergans –  
eine Delikatesse für die kalte Jahreszeit.



So lecker kann sich ein Gänsebraten präsentieren. Für Manfred Waldorf, Küchenchef im Best-Western-Hotel "Oldentruper Hof" in Bielefeld, gehört zu einem Gans-Rezept Apfelrotkohl und ein frisches Pils dazu.  
Foto: djdl/Brauerei C. & A. Veltins

Innen zart und saftig, außen kross: So muss der Gänsebraten schmecken. Die Zubereitung ist zwar nicht ganz einfach, mit ein paar Tricks wird aus dem Federvieh aber ein Hochgenuss. Der Koch empfiehlt, Gans-Rezepte mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und einem frischen Pils zu servieren. „Das Fleisch der Gans ist dunkler als das von anderen Geflügelarten. Gleichzeitig ist es auch fester als Puten- und Hühnerfleisch und muss daher auch länger gegart werden“, erklärt Manfred Waldorf, Küchenchef im Best-Western-Hotel „Oldentruper Hof“ in Bielefeld. Das Beste an der Gans sei die Haut: „Besonders knusprig und gleichmäßig glänzend wird sie, wenn man sie mehrmals mit Bier und dem Bratensud übergießt. Das Bier, beispielsweise Veltins, verleiht der Gans zudem eine leicht herbe Note“, so Waldorf. Gebe man vor dem Garen eine Masse aus Weißbrotwürfeln, Kräutern, Zwiebeln, Maronen und Ei in die saubere Gans, erhalte man im Übrigen eine schmackhafte Beilage.

### Rezeptidee von Manfred Waldorf: Knusprige Biergans

**Zutaten:** 1 Gans (circa 4,4 bis 5 Kilogramm), 1 große Zwiebel, 1 säuerlicher Apfel, Salz, Pfeffer, Thymian, Beifuß, 100 Gramm Zucker, 0,33 Liter Bier.

**Zubereitung:** Die Innereien der Gans entfernen. Danach die Gans gründlich auswaschen und salzen. Außen mit Salz, Pfeffer und Thymian gut einreiben. Mit einigen Apfel- und Zwiebelstücken sowie einem Zweig Beifuß füllen (Beifuß regt die Fettverbrennung an und macht den Braten bekömmlicher). In einem Bräter den Zucker karamellisieren und die restlichen Äpfel und Zwiebeln zugeben, circa 1/4 Liter Wasser angießen und die Gans zunächst mit der Brust nach unten 25 Minuten bei 170 Grad Celsius im Ofen anbraten. Danach die Gans umdrehen und weitere 40 Minuten garen. Dabei wird sie mehrmals mit Bier und dem Bratensud übergossen, damit sich eine gleichmäßig glänzende, knusprige Haut bildet. Am Ende der Garzeit die Gans bei 80 Grad noch etwas ruhen lassen, bis sie am Tisch tranchiert werden kann. Aus dem passierten Bratensatz lässt sich eine schmackhafte Gänse Sauce zubereiten, wenn man das flüssige Gänsefett entfernt.

(djdlpt)

## Warum gibt's hierzulande immer eine Gans zu Sankt Martin?

Einer Legende nach sollen Gänse durch ihr Geschnatter Martin verraten haben, als er sich im Stall versteckte, um der Wahl zum Bischof zu entgehen. Eine andere erzählt vielmehr, dass Gänse den Bischof beim Predigen gestört hätten und deshalb geschlachtet wurden.

Wie dem auch sei, das Schlachten am Vorabend zum Martinstag kann aus unterschiedlichsten Gründen stattgefunden haben. So ist es auch naheliegend, das Herbstessen auf die Lehnspflicht der unfreien Bauern an ihre Grundherren zurückzuführen. Die Gans galt nämlich als Währung der armen Leute. Eine weitere Tradition rund um den

Nationalheiligen Martin kommt hingegen aus Frankreich und hat sich so vielleicht auf dem gesamten Kontinent ausgebreitet: Im Gebiet seines Bistums und südlich davon wurden immer schon Gänse und Enten gehalten – und natürlich im Herbst verspeist.

Am naheliegendsten ist allerdings die Theorie, dass die Martinsgans aus dem Abschiedsessen auf einem Bauernhof entwickelt hat.

Noch vor wenigen Jahren spielte auf dem Land der Martinstag als Rechtstermin eine wichtige Rolle. Im November war Zahltag für die Saisonarbeiter, wohlhabende Bauern schlachteten zudem Gänse oder Enten für das letzte gemeinsame Essen.



**Gans, ganz  
großer Gänseschmaus  
im November!**

**Müllers** Restaurant

Obere Lichtenplatzer Str. 343  
42285 Wuppertal 02 02 - 26 92 30 00  
Denken Sie an Silvester und reservieren Sie rechtzeitig!

Seit über 30 Jahren  
unter gleicher Leitung!

**Café – Restaurant  
„Zur alten Bergbahn“**



Unser Küchenchef  
empfiehlt:

Auf Vorbestellung:  
Ganze Gans mit hausgemachtem  
Rotkohl, gef. Schmorapfel  
u. Kartoffelklößen



Unser Renner:  
Brust und Keule  
mit klassischen Beilagen

Dazu empfehlen wir:  
2011 Côtes Du Rhône  
Pierre Dupond  
1/l. Fl. € 19,50

Um Tischreservierung wird gebeten.  
Sachsenstr. 2 · 42287 Wuppertal · Tel. 02 02 - 59 57 62  
Fax 02 02 - 55 74 48 · www.zur-alten-bergbahn.de

Durchgehend geöffnet!  
Großer P am Haus.  
Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch!

## Klaus kocht...

Berghäuser Str. an der  
Aral-Tankstelle

Ihre ganze  
**Gans!**

für 4 Personen inkl.

- hausgemachten Rotkohl
- Knödel
- Bratäpfel mit Preiselbeersauce

für € **58,-**

Jeden Tag  
(auch Sa.+So.-  
mittags od. abends)

Tel. Vorbestellung  
bitte 3 Tage  
im Voraus unter  
01 52 / 21 53 64 34



... natürlich frisch

## Gelper Hof

Traditionelles  
Familienlokal  
mit Biergarten.  
Seit 1882.



Bergisch - hausgemacht - lecker...

- Kaffee & Kuchen
- Saisonale Angebote
- Speisen & Getränke
- Gesellschaften bis 50 Pers.
- Großer Biergarten
- Parkplatz am Haus

Im November:  
**Gänsebraten**  
auf Vorbestellung

Inhaber Michael Jacob  
In der Gelpel 85 · 42349 Wuppertal  
Telefon 0202 401346  
www.gelperhof.de

Dienstag-Samstag ab 14 Uhr  
Sonntag ab 11 Uhr  
Montag Ruhetag



Café-Restaurant

» Haus Zillertal «

Ab sofort:

**Gänse-Essen**

Brust oder Keule mit  
Kartoffel-Klößen,  
Rotkohl und leckeren  
Marzipan-Bratäpfel

Telefon: 0202 / 40 28 29  
http://www.haus-zillertal.de

