

Reportagen

ALTDEUTSCHE LANDGÄNSE

22.05.2008 | 13:47

Diese Tiere sind keine Museumsstücke

Sie stehen auf der roten Liste gefährdeter Haustierrassen. Doch seit 2002 engagiert sich Hobbyzüchter Wilko Janetzko für den Erhalt der Altdeutschen Landgänse, und mittlerweile gibt es auch wieder richtigen Handel und Wandel mit diesem ursprünglichen Gefügel.

Mit lautem Fauchen begrüßen die Altdeutschen Landgänse Fremde in ihren Gehegen auf dem Resthof von Wilko Janetzko in der ostfriesischen Westermarsch bei Norden (Kreis Aurich). "Das ist ihr ausgeprägter Hüte- und Beschützertrieb", erklärt der Gänsezüchter aus Leidenschaft das Verhalten. Denn noch sind deren Gössel (so wird der Nachwuchs der Gänse genannt) ganz jung. Vorsichtshalber gehen die Altvorderen jetzt erst einmal mit ihren Kleinen baden. "Diese Gänse sind altes Kulturgut, es sind die unverfälschten Hausgänse, wie sie im Mittelalter von den Familien gehalten wurden", berichtet der Hobbyzüchter. Er beherbergt mittlerweile neun Gruppen dieses Schlages (man spricht bei Gänsen nicht von Rassen, sondern von Schlägen). Das bedeutet jetzt im Frühjahr, dass zu den 14 Gantern und 31 Gänse etwa 180 Gössel kommen. Auf dem weitläufigen Gelände seines Hofes haben alle Gruppen reichlich Platz und ihre eigenen Badestellen.



Ein Bad tut immer gut: Im Wasser fühlt sich diese Gruppe Altdeutscher Landgänse vor Fremden sicher.

Gössel verdoppeln ihr Gewicht pro Woche

Mit einem liebevollen "Pielepielepiele!" lockt der Gänseliebhaber nun eine andere Gruppe an. Diese nähert sich bereitwillig, wohl weil diese Gössel schon größer sind. "Altdeutsche Landgänse sind sehr lernfähig und haben ein ausgeprägtes Sozialverhalten", sagt der 46-Jährige nicht ohne Stolz. Während die Gans ihre jeweils zwölf bis 13 Eier ausbrütet, bewacht der Ganter das Muttertier und ihr Gelege. Nach etwa 30 Tagen schlüpfen die Gössel und werden nun wochenlang den Eltern beschützt und geführt. Das heißt, sie lernen Gras und Jungfutter zu fressen, zu schwimmen und auch zu fliegen (sie würden aber nie wegfliegen, weil sie absolut standorttreu sind). Und: "Die Gössel sind sehr wüchsig, sie verdoppeln ihr Gewicht pro Woche", so der Züchter. 2002 ist der Resthofbesitzer auf die Altdeutschen Landgänse gekommen, die auf der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) stehen. Die GEH zählte 1997 noch ganze 435 Tiere in 44 Beständen. Janetzko kaufte damals zwei Ganter und vier weibliche Tiere.

Bald merkte der Gänseliebhaber, dass es eine recht große Nachfrage nach diesen Tieren gibt. „Zuerst sind die Interessenten meist irritiert, weil sie schneeweiße Gänse erwarten“, erzählt er. Doch nur die wenigsten Altdeutschen Landgänse sind reinweiß, überwiegend sind sie unterschiedlich gefiedert. Es gibt so genannte Rot-, Schwarz- und Blauschimmel und Schecken in verschiedensten Farben und viele andere mehr.

Ende Mai beginnt der Züchter, die Gössel zu verkaufen. „Es gibt zunehmend Liebhaber, die mit einer Gruppe oder zweien anfangen zu züchten“, hat er festgestellt. "Manche davon, sind bald genau so verrückt mit diesen besonderen Tieren wie ich", hat er festgestellt. "Einige sagen nämlich, ich sei Idealist, andere dagegen meinen, ich hätte einen an der Klatsche", sagt er und muss lachen, weil er es selbst nicht so ganz genau weiß. So gibt es mittlerweile einen richtigen Züchterklüngel - man kennt sich, tauscht Erfahrungen und auch mal Tiere zum Züchten, gibt Rat oder geht zu Geflügelschauen. "Es ist wieder ein richtiger Handel und Wandel" freut sich Janetzko.

Ab 15. November wird geschlachtet

"Wer züchtet, muss auch essen, sonst stirbt eine Rasse irgendwann aus", sagt Janetzko. Seine Gänse sind eben keine Museumsstücke. Wegen ihrer Ursprünglichkeit erreichen sie nur 3,3 kg (Gans), 3,5 bis 3,8 kg (Ganter). Der Fettanteil liegt unter fünf Prozent. "Gebraten werden sie nur bei 150 °C, weil sie sonst zu trocken werden." Wilko Janetzko muss es wissen, denn er war in seinem "ersten Leben" gelernter Koch und hat mit "Sterneköchen" gearbeitet.

Wie schmackhaft diese Gänse sind, spricht sich herum. Und so wollen immer mehr Feinschmecker die ab 15. November geschlachteten Tiere kaufen. Zwar denken hier in der Gegend manche Leute, Janetzko würde von der Zucht leben, aber das wäre nicht möglich. "Wenn ich am Jahresende unterm Strich plus minus null habe, ist alles okay. Meinen Lebensunterhalt verdiene ich bei VW in Emden", sagt er, während er gezielt nach einer Gans greift. Die faucht überhaupt nicht, sondern reckt den Kopf nach unten, als wolle sie ihren Gössel mitteilen: "Macht Euch keine Sorgen, bin gleich wieder da..."

Hilke Lehmann