WIE DIE GANS ZURÜCK INS BURGENLAND KAM

Die Gänsezucht hatte im Burgenland eine jahrhundertealte Tradition – bis das Federvieh in den 1960ern verschwand. Ein Winzer und ein Gemüsebauer brachten die Gans wieder zurück.

TEXT TOBIAS MÜLLER

Winzer Joseph Umathum förderte die burgenländische Gänsezucht in den 1990ern.

Wie so vieles im Burgenland verdankt sich auch die Rückkehr der Weidegans dem Wein. Genauer gesagt: 96 Flaschen Umathum, Ried Hallebühl, Jahrgang 1997. Joseph Umathum, Winzer in Frauenkirchen, versteigerte die Flaschen von seiner besten Lage zu Gunsten seines Freundes Erich Stekovics. Die Versteigerung brachte knapp 180.000 Schilling ein, die Stekovics in 400 Maulbeer-Bäume investierte. Seine Idee: Die Bäume sollten, zusammen mit anderen alten Streuobstbäumen auf Stekovics' Grund, Futter für eine Herde frei lebender, artgerecht gehaltener Weidegänse liefern.

Statt in engen Stallungen sollten die Tiere ihr Leben auf den Streuobstwiesen verbringen, nach Lust und Laune grasen, baden, durch die Gegend marschieren – und am Ende ganz köstlich schmecken. »Schon die ersten Zuchtversuche haben gezeigt, dass Gänse, die so aufwachsen, besonders schmackhafte Braten liefern und das der richtige Weg war«, sagt Joseph Umathum. »Wir haben das Projekt gefördert, weil ich den Wunsch hatte, dass es bald mehr solcher Idealisten wie den Erich geben würde, die uns mit hochwertigen Lebensmitteln versorgen.«

Dass Stekovics ausgerechnet auf die Gans setzte, ist kein Zufall: Historisch betrachtet sollte das »Burgenland« nämlich viel eher »Gänseland« heißen. Es ist noch gar nicht so lange her, da lebten hier deutlich mehr Gänse als Menschen. »Bei uns in Frauenkirchen haben Anfang des 20. Jahrhunderts etwa 4000 Menschen gelebt und 20.000 Gänse«, sagt Stekovics.

»Früher gab es im Burgenland kein Haus, in dem das Federvieh nicht geschnattert hätte. In der Früh wurden sie herausgelassen, >

»Früher gab es im Burgenland kein Haus, in dem das Federvieh nicht geschnattert hätte. In der Früh wurden sie herausgelassen, dann gingen sie von selbst auf die Weiden und zu den Lacken. Am Abend kehrte jede Gans in das Haus zurück, in das sie gehörte.«

ERICH STEKOVICS Bio-Bauer in Frauenkirchen, Burgenland

Bio-Bauer Erich Stekovics hielt ab den 1990ern Gänse auf seinen Streuobstwiesen.

> dann gingen sie von selbst auf die Weiden und zu den Lacken. Am Abend kehrte dann jede Gans in das Haus zurück, in das sie gehörte.«

Gehalten wurden sie weniger für ihr Fleisch – dafür wachsen Gänse zu langsam und fressen zu viel – als vielmehr für ihre Federn: Die Daunen der Tiere wurden gewinnbringend vor allem nach Wien verkauft, wo sie in Kissen und Bettdecken landeten. Erst die einsetzende Massentierhaltung und industrielle Gänsezucht, vor allem in Osteuropa, bereitete dem Gänsetreiben (fast) ein Ende.

GANS FESTLICH

»Die Gans hatte immer schon einen hohen Preis«, sagt Stekovics. In den 1980ern, erinnert er sich, verkaufte die Familie Tschida, Gänsehalter in Apetlon im Seewinkel, eine Gans um tausend Schilling, umgerechnet also um siebzig Euro (ohne Inflation).

»In Ungarn hingegen ist das Gänsestopfen erlaubt, dort wird der Preis über die Fettlebern lukriert«, sagt Stekovics. »Da bekommt ein Bauer für die Leber allein siebzig Euro. Um was er den Rest des Schlachtkörpers verkauft, ist fast egal.« Zudem werden die Tiere meist in riesigen Herden und ganz und gar nicht tierfreundlich gehalten.

Das Projekt »Burgenländische Weidegans« war in vielerlei Hinsicht ein Erfolg – Gans und Burgenland sind mittlerweile eng verbunden: Dem Vogel ist ein mehrtägiges Kulinarik-Festival in Rust gewidmet. Jedes Jahr im November pilgern tausende Menschen in die burgenländischen Dörfer, um beim »Martiniloben« nicht nur den neuen Wein zu verkosten – und zu loben –, sondern auch jede Menge gebratener Gänse zu verspeisen.

Zwar kommen bei weitem nicht alle dieser Tiere aus dem Burgenland, aber immerhin weiden rund 3000 Gänse wieder regelmäßig auf den Wiesen des Landes. Und in Eisenberg wurde 2012 für sie sogar ein eigener Geflügelschlachthof errichtet, damit der Transport so kurz wie möglich ausfällt. »Im Südburgenland, wo es wenige Arbeitsplätze gibt, ist die Weidegans-Haltung oft eine gute Möglichkeit für Bauern, etwas dazuzuverdienen«, sagt Siegfried Marth, Gänsezüchter in Hagensdorf und Sprecher der Gruppe »Weidegans Burgenland«. »Die Gänse sind für das Burgenland genauso wichtig wie die Kühe für eine Alm.«

Stekovics selbst hat sich trotzdem nach sechzehn Jahren aus dem Weidegänse-Geschäft zurückgezogen. »Die Idee war >

Siegfried Marth hält die jahrhundertealte Tradition der burgenländischen Gänsehaltung hoch.

> gut, und wir mussten unsere Streuob Wiesen nicht mähen und hatten nie Wesp befall«, sagt er. »Aber es ist sich mit dem Preis trotzdem nie ausgegangen.«

Eine Gans muss neun Kilo Futter fress um ein Kilo Gewicht zuzulegen, dazu ko men die Betreuung und Tierarztkosten. » eine gute Gans musst du mindestens vier Euro zahlen, alles andere ist kein ehrliche Produkt«, ist Stekovics überzeugt – ein P den zu wenige Menschen zu zahlen berei waren. Ihn wundert das. »Das ist schließ ein ganz besonderes Produkt, das man nu einmal im Jahr isst«, sagt er. »Das kann einem das Tierwohl schon wert sein.«

Heute ist er für sein zweites Spezialgeb berühmt: Er baut über tausend Sorten To ten an, die weltweit größte private Samm lung, und ist auch außerhalb von Österre bekannt als »Paradeiser-Kaiser«.

Und Joseph Umathum? Der versteigert immer noch Wein für den guten Zweck u fördert innovative landwirtschaftliche Pro te. Auf dass noch viel mehr Idealisten er- folgreich sind.