

Gänse

Tradition trifft auf Tierschutz – Was nun?



Gänse sind hoch soziale, sehr kommunikative und wehrhafte Wasservögel. Sie gelten bis heute als lebende Alarmanlage. Sie sind gesellige Tiere, hoch intelligent und neugierig und wählen sich ihren Partner für ein ganzes Gänseleben lang. Wasser benötigen diese Tiere zum Schwimmen und für die Gefiederpflege. Viel Auslauf auf einer Wiese gehören zu einer artgerechten Haltung.

Martinsgans, Weihnachtsgans – informiere Dich, bevor Du isst!



<https://tierschutz-wiesloch-walldorf.de>

Der St Martinstag am 11.11. ist jedes Jahr ein Tag mit Tradition. Die Kinder freuen sich auf ihren Laternenlauf. Bereits in der Vorbereitung werden die Kinder für das soziale Thema des Teilens und Helfens sensibilisiert. Das ist eine tolle Tradition, die wertvoll für das soziale Miteinander ist. 😊

😞 An diesem Tag gibt es auch die Tradition der Martinsgans. Leider, denn diese Tradition ist alles andere als sozial. Die Regale sind gefüllt mit unzähligen Gänsen, es gibt einen regelrechten Preiskrieg auf Kosten der Tiere.

Wusstest Du...?

Nach Deutschland werden jährlich über 25.000 Tonnen Gänsefleisch aus dem Ausland eingeführt. 4 von 5 der in Deutschland jährlich verzehrten Gänse sind Importware. Diese Tiefkühlgänse stammen meist aus grausamer Turbomast, vor allem aus Polen und Ungarn.

😞 **Haltungsbedingungen der „Hybridmastgänse“:**

- riesige Produktionshallen dicht an dicht ohne Auslauf
- Ernährung ist ein konzentriertes und oftmals mit Medikamenten versetztes Mastfutter. Dadurch sind diese Tiere in kürzester Zeit „schlachtreif“
- künstliche Lichtquellen simulieren längere Tageszeiten, damit die Tiere noch mehr fressen
- All das zusammengenommen ist Stress für die Tiere. Federpicken Knochenbrüche, Kannibalismus... sind die Folgen
- Diese Tiere sehen in ihrem kurzen Leben nie Wasser. Ihr wichtigstes Element wird ihnen vorenthalten.

Ganz nebenbei bemerkt:

Viele dieser Gänse müssen auch für die Daunenproduktion erhalten. Das erhöht ihren Ertrag. Um ein Maximum an Daunen zu erhalten, werden die Gänse mehrmals bei lebendigem Leib gerupft, das heißt ihr Federkleid wird ihnen entweder von Hand oder auch maschinell ausgerissen. Dabei entstehende Wunden werden anschließend ohne Betäubung notdürftig genäht.

😊 **Was kannst Du tun?**

- Wenn du schon einen Gänsebraten möchtest, dann schaue nicht auf den Preis, sondern nimm eine Bio- oder Freilandgans aus Deutschland. Hier gibt es Kontrollen über die Einhaltung der Bestimmungen. Du isst ein- oder zweimal im Jahr einen Gänsebraten? Dann darf der Preis keine Rolle spielen – **Der Tierschutz muss auch beim Essen wichtig sein.**
- Bei deinem Restaurantbesuch wird Gans angeboten? Erkundige dich beim Kellner, ob es sich um eine Bio- oder Freilandgans handelt. Wenn nein, bestelle sie nicht. Ein Restaurant, das auf seinen Billiggänsen hängen bleibt, stellt sein Angebot im nächsten Jahr um. **Gans sicher!** 😊
- Esse niemals eine Gänsestopfleber! Das grausame Stopfen von Gänsen ist in Deutschland verboten. Nicht verboten ist allerdings der Verkauf dieser Produkte. Nicht eindeutig deklarierte Produkte aus Bulgarien, Frankreich, Polen und Ungarn lass beim Einkauf einfach links liegen. **Denke immer daran, der Käufer hat die Macht! Was wir nicht kaufen, möchte der Handel nicht verkaufen.**

Aktiver Tierschutz erreicht die Menschen:

Das Verbot der grausamen Stopfmast ist der erste Schritt in die richtige Richtung. Nun sollte auch der Verkauf dieser Produkte verboten werden.

In Deutschland gibt es in der so genannten „Nutztierhaltungsverordnung“ noch immer keine verbindlichen Vorschriften für die Gänse-, Enten- oder Putenhaltung.

Jeder kann etwas für den Tierschutz tun. Vergesst die Martinsgans und bleibt dem sozialen Gedanken für Mensch und Tier treu.

Nehmt den Tag des barmherzigen Martins zum Anlass, um tierfreie Rezepte auszuprobieren. Eine ausgewogene pflanzliche Ernährung ist lecker und gesund – außerdem profitieren davon unsere Tiere.

Alternative Idee zum Gänsebraten

Gefüllte Gemüsezwiebel mit Apfel-Maronen

Füllung für 4 Portionen:

- 400 g Äpfel
- 250 g Maronen
- 4 große Gemüsezwiebel
- TL Majoran
- 2 EL Petersilie gehackt
- 2 EL Rosinen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gemüsezwiebeln schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Danach herausnehmen und aushöhlen.

Äpfel und Zwiebel würfeln, in Öl anschwitzen und dann ebenfalls gewürfelte Maronen, Majoran, Petersilie und Rosinen hinzugeben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in die Zwiebel füllen. Mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten überbacken.

Als Beilagen eignen sich Rotkohl und Kartoffelknödel.

Weitere Informationen:

<https://www.landestierschutzverband-bw.de>

<https://www.tierschutzbund.de>

<https://www.ethikguide.org>