

Alles zu seiner Zeit – auch einmal Gans

KÜCHE Am Martinstag, dem 11. 11., hat da und dort ein Gänseschmaus Tradition. Am besten schmeckt dieses Federvieh direkt vom Hof. Wir haben im luzernischen Grosswangen einen besucht.

HERBERT HUBER
piazza@luzernerzeitung.ch

Gänse direkt vom Bauernhof – wo gibt es das? Durch einen Tipp wurde ich fündig auf dem Schulerhof in Grosswangen. Ausgerechnet dort, wo die Wurzeln meiner Ahnen sind. Grosswangen steht als Heimatort im Familienbüchlein, vom Vater geerbt. Und ich kenne Grosswangen, wurde ich doch in den 1950er-Jahren als Luzerner Stadtbub zum Cousin meines Vaters für drei Wochen auf den Huberschen Brüggenhof verbannt. Ich sollte einmal leibhaftig erfahren, wo überhaupt das Essen herkomme, meinte Papa Huber. Da hiess es früh aus den Federn zum Gras. Nach dem Grasener tische die Bäuerin eine «Brousi» (Rösti) allererster Güte auf. Dass der Knecht mit dem Suppenlöffel die Rösti im Milchkafee tunkte und darin Fettagen hinterliess, fand ich eklig. Aber Zmorge, Znüni, Zmittag, Zföifi und Znacht blieben mir in freudvoller kulinarischer Erinnerung. Die Arbeit hinterliess zwar Schwielen, und das Heimweh nagte an der Psyche, geschadet aber hat mir der Landdienst nicht. Und genützt? Sieben Jahre später begann meine Kochlehre.

Ich besuchte jetzt also Anita und Beat Wüest, um ihren Hof mit den Gänsen kennen zu lernen. Dabei begegnete ich einem jungen und innovativen Paar, das bereits in fünfter Generation den Schulerhof (www.schulerhof.ch) führt. Anita ist gelernte Detailhandelsfrau und heute viel beschäftigte Bauersfrau: Haushalt, drei kleine Kinder, den Hof sauber halten und natürlich Beat tatkräftig unterstützen. Er ist leidenschaftlicher Bauer mit landwirtschaftlicher Grundausbildung und Meisterprüfung. Um seinen Blickwinkel zu erweitern, besuchte er berufsbegleitende Kurse im Kaufmännischen und Marketing.

Kaninchen, Kühe, Most

An Arbeit mangelt es nicht auf dem stattlichen Hof. Da werden Kaninchen gezüchtet. Da werden sogenannte Ausmastkühe gemästet, unter anderem für McDonald's. Da wird Ackerbau gepflegt und Direktverkauf ab Hof organisiert. Und aus 120 Hochstammäbäumen wird Most gewonnen. «Heuer ist ein besonders gutes Jahr», sagen die Wüests.

«Gänsestopfleber ist absolut tabu.»

ANITA WÜEST

Und die Gänse? Eigentlich erwartete ich ein ohrenbetäubendes Geschnatter, doch dem war nicht so. Sind Gänse keine Wächter? «Nur in kleinen Gruppen, unsere gehören aber zu Herdentieren», klärte mich Beat Wüest auf. Es sind Weidegänse, die viel frisches Gras fressen und ziemlich viel Wasser saufen.

Im Frühjahr legen sie Eier. Entweder schlüpfen sie auf dem Bauernhof aus den Eiern, oder sie werden als Eintagesküken eingekauft. Da die Familie Wüest erst seit Mai 2014 ihre 80 Gänse betreut, kam Variante zwei zum Zug. So verbringen die Gössel (Gänseküken) ihre ersten Lebenswochen im beheizten Stall. Ab der dritten Woche werden sie langsam auf die Weide gelassen, wo sie ihre ersten Gräser zupfen. Nach sieben bis acht Wochen tauscht die Weidegans ihr flauschiges Federfell gegen die echten wetterfesten Federn aus.

Raues, kaltes und nasses Wetter kann ihnen nun nichts mehr anhaben. Einzig in der Nacht werden die Tiere eingestallt, damit das altbekannte Kinderlied nicht Realität wird: «Fuchs du hast die Gans gestohlen ...»

Artgerechte Gänsehaltung

Die Familie Wüest hält sich strikt an die Richtlinien des Vereins www.weidegans.ch, der eine artgerechte Haltung zum Wohl der Tiere vorschreibt. Geschlachtet werden die Gänse im Alter von sieben Monaten beim Metzger, nach vorgängiger elektrischer Betäubung.

Und wie ist es denn mit der Gänseleber? Ich, der vor Jahren ins Elsass gepilgert bin, um dieser Delikatesse zu frönen, will es wissen. «Also Gänsestopfleber ist bei uns ein absolutes Tabu», sagt Anita Wüest. «Kunden können die Gänse wohl mit Innereien, also auch mit der normal gewachsenen kleinen Leber bestellen, doch die meisten Kunden wünschen zum Braten hergerichtete, ausgenommene und vakuumierte Gänse.» Frisch und nicht tiefgefroren schmecken sie am besten. Anita Wüest empfiehlt, die Bestellung für einen Gänsebraten beizeiten zu tätigen, ob direkt ab Hof oder beim Metzger.



Familie Wüest vom Schulerhof Grosswangen mit einem Teil ihrer Gänseschar.

Bild Nadia Schärli

Martinigans, Weihnachtsgans

GESCHICHTE hag. Weshalb am Martinstag da und dort ein Gänsebraten auf den Tisch kommt, ist nicht ganz geklärt. Wie so oft gibt es mehrere Deutungen. Eine Legende besagt, dass der heilige Martin (Martin von Tours, er hat von 316 oder 317 bis 397 gelebt) eine Zeit lang in einem Gänsestall gehaust habe. Historisch könnte die Martinigans auch damit zu tun haben, dass in Zeiten des Lehnwesens am 11. November eine Lehnspflicht («Martinschoss») fällig wurde, offenbar häufig

in Form einer Gans, die dann noch am selben Abend verspeist wurde.

Nach dem 11. November begann das heute weitgehend in Vergessenheit geratene Adventsfasten, das bis zum Heiligen Abend dauert. Vor der Fastenzeit wurde eine Gans gegessen – und auch danach wieder, was zum (in der Schweiz weniger gepflegten) Brauch der Weihnachtsgans führte.

Mit dem heiligen Martin haben auch andere November-Bräuche wie etwa der Räbeliechti-Umzug zu tun.

Gänsebraten

REZEPT Zutaten für 7 bis 8 Personen. Vorbereitungszeit zirka 30 Min. Garzeit zirka 3 Stunden.

Zutaten

- 1 küchenfertige Weidegans (4,5 bis 6 kg)
- 250 g Dörrpflaumen (eingeweicht)
- 500 g Äpfel
- 2 EL Zucker, 5 EL trockenes, geriebenes Weissbrot
- 2 cl Cognac
- 4 EL Vollrahm
- 1 EL Mehl
- 3 EL Apfelmus
- Salz und Pfeffer, Zimt

Zubereitung:

1. Gans sorgfältig waschen und trocknen. Nur innen etwas salzen.

2. Die eingeweichten Pflaumen mit den geschälten, entkernten und fein zerleinerten Äpfeln mischen. Mit dem Zucker, dem geriebenen Brot, etwas Zimt und Cognac abschmecken. Die Gans damit füllen und an der offenen Seite zunähen.

3. Die gefüllte Gans auf den Bratrost legen. Darunter die Fettaufgangschale mit etwa 3 Tassen Wasser füllen. Im auf ca. 180° vorgeheizten Ofen die Gans braten (zirka 3 Std.). Wird die Gans schnell braun: Ab Halbzeit Hitze auf 150° reduzieren.

4. Nach der halben Bratzeit unterhalb der Keule in die Haut stechen, damit das Fett auslaufen kann.

5. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bepinseln und bei 250° (ca. 15 Min.) knusprig fertig braten.

6. Den in der Schale übrig gebliebenen Saft mit etwas Wasser verdünnen, mit im Rahm verrührtem Mehl binden. Mit dem Apfelmus, Salz und Pfeffer abschmecken. Aufkochen lassen. Allenfalls durch ein Haarsieb passieren.

7. Fäden entfernen und Gans tranchieren. Auf vorgewärmte Teller anrichten. Sauce (leichter Bratensaft) und Beilagen separat. Statt Spätzli dürfen es auch Knödel sein, ferner Rotkraut, Marroni und frisches Apfelmus. Dazu ein Roter der besseren Sorte. Die Gans hat es verdient.

Fortsetzung von Seite 37

«Ich habe immer den Blues»

härteren und lauten Blues sprechen wir ein jüngeres Publikum an. Jedes Jahr sind mehr Jüngere im Publikum, und sie erleben, dass man technisch hochstehende Musik ohne Netz und doppelten Boden live spielen kann.

Sie gehen auch mit dem Blues in die Schule.

Schmidt: Ja, vor jedem Festival nehmen schwarze Musiker in der Kantonsschule Reussbühl an Englisch- oder Geschichts-Lektionen teil. Sie erzählen ihre Geschichte und was der Blues ist. Am Nachmittag gibt es für die ganze Schule ein Konzert in der Aula. Die Blueskultur zu verbreiten, steht bei uns in den Statuten.

Spielen Sie selber ein Instrument?

Schmidt: Leider nicht, dafür habe ich zu wenig Talent. Ich probierte mal, Blues Harp zu spielen und wollte gleich so tönen wie Jimmy Reed oder Little Walter. Da merkte ich, was das für ein langer Weg wäre, und entschied mich, Blues lieber zu hören.

Könnten Sie sich rein theoretisch ein Leben als Musiker vorstellen?

Schmidt: Einerseits ja. Das ist eine höchst kreative Arbeit, mit der man die Menschen begeistern kann. Aber wenn ich sehe, wie viel die Musiker unterwegs sind und was das alles an Energie und Einsatz mit sich bringt, möchte ich mir das nicht antun.

Sie sind sehr gut vernetzt in der KMU-Szene: Wie gross ist eigentlich in den Handwerker- und Gewerkekreisen das Interesse an Kultur?

Schmidt: Ich kenne viele Unternehmer, die kulturelle Anlässe besuchen. Das geht von Musikfestivals verschiedener Sparten bis zu Kunst- oder Architektur-Veranstaltungen. Sie investieren auch Zeit und Geld, um kulturelle Anlässe grosszügig zu unterstützen. Ich erlebe sie nicht als kulturfeindlich.

Vor 20 Jahren begann das Lucerne Blues Festival mit einem Budget von



«Andere gehen Golf spielen, das braucht auch Zeit.»

Bild Nadia Schärli

35 000 Franken. Mittlerweile ist es eine Million Franken. Wie bringen Sie dieses Geld zusammen?

Schmidt: Das Sponsoring von Firmen und Unternehmen ist ein ganz wichtiger Teil. Da habe ich als Sanitärunternehmer sicher den Vorteil, dass ich viele andere Firmen kenne und sie für einen Beitrag motivieren kann. Ich wollte nie nur von einem oder zwei Hauptsponsoren abhängig sein, sondern habe immer versucht, ein möglichst breites Netz aufzubauen, in dem dann auch gewisse Fluktuationen möglich sind. Die Sponsoren stellen neben Geld auch Hotelzimmer oder Mittagessen für die Musiker zur Verfügung. Die Grafik- und Druckkosten für unsere Broschüren und Plakate werden uns nicht berechnet. Mit 110 000 Franken seit diesem Jahr – vorher waren es 95 000 – zahlt auch die Stadt Luzern einen schönen Beitrag. Ferner erhalten wir Gelder aus dem Lotteriefonds oder von Luzern Tourismus, bei dem unser Festival zu den Topevents gehört.

Hat es schon mal Momente gegeben, wo das Festival auf der Kippe stand?

Schmidt: Es gab zwei heisse Momente: Der erste fand unmittelbar vor dem 3. Festival 1997 statt. Alle Bands waren gebucht, als der Rollerpalast, der damals unser Festivalort war, den Betrieb einstellen musste. Ich hatte einen guten Draht zum damaligen Direktor des Casinos Luzern. Wir wurden mit offenen Armen empfangen. Seitdem ist das Casino unsere Heimat.

Und die zweite brenzlige Situation?

Schmidt: Die war im Herbst 2001, mit

dem Nine-Eleven und dem Grounding der Swissair. Die Flüge mit Swissair waren alle gebucht. Dank einer zufälligen Connection konnten wir inernert nützlicher Frist noch alle Plätze auf American Airlines umbuchen. Wir wussten auch lange nicht, ob die Musiker nach dem Nine-Eleven überhaupt noch fliegen wollten und das Festival zu Stande käme.

Was hat Sie so lange dabei gehalten, Jahr für Jahr ein solches Festival zu stemmen?

Schmidt: Das 35-köpfige OK und die Art und Weise, wie wir miteinander umgehen. Wir sind nicht nur Kollegen, es sind Freundschaften entstanden. Das ist für mich die Essenz. Wir machen auch schöne Feste miteinander. Zum 20. Festival sind wir dieses Jahr alle nach Chicago ans Bluesfestival geflogen. Finanziert haben das zwei Geldgeber, die uns das ermöglichen wollten.

Sie fliegen jedes Jahr nach Chicago, besuchen die einschlägigen Bluesclubs oder das grosse Festival. Kennen man dort den Schmidt?

Schmidt: Viele Musiker kennen mich. Es wurde auch schon mal ein Konzert unterbrochen, als ich in den Club kam, um mich offiziell zu begrüssen. Es sind in all den Jahren gute Beziehungen entstanden. Auch sind mir einige Musiker sehr ans Herz gewachsen. Zum Beispiel der Sänger und Reverend Otis Clay. Er kommt uns bei jedem Besuch am Flughafen abholen, führt uns ins Hotel, holt uns dort ab, ist unser Begleiter. Der Höhepunkt ist jeweils, wenn wir am Sonntag in seine Kirche gehen. Wir sind dort immer die einzigen

Weissen und werden jeweils herzlich empfangen.

Haben, abgesehen vom Blues und vom Reisen, noch andere Interessen in Ihrer Freizeit Platz?

Schmidt: Im Winter stehe ich fast jedes Wochenende auf den Ski. Im Sommer bin ich leidenschaftlicher Segler auf dem Vierwaldstättersee. Ich jogge regelmässig oder mache mal eine Biketour auf die Fräkmüntegg. Ich lese auch gerne. Fachliteratur, Bluesbücher, Biografien oder Krimis von Henning Mankell, Anne Holt, Jussi Adler-Olsen oder Simon Beckett.

Wie können Sie Ihren Einsatz für den Blues mit der Führung des Unternehmens zusammenbringen?

Schmidt: Andere gehen Golf spielen, das braucht auch Zeit. Ich habe ein anderes Hobby und setze die Zeit für den Blues ein. Aber wir sind gut organisiert, und mit all der Erfahrung ist das nicht mehr so ein belastender Aufwand. Da hat der administrative Chef Martin «Kari» Bründler deutlich mehr zu tun.

Martin «Kari» Bründler wird nächstes Jahr Ihr Nachfolger. Was ist das für ein Gefühl, das letzte Bluesfestival als Big Boss präsentieren zu dürfen?

Schmidt: Ich weiss, dass das Festival im gleichen Sinn und Geist weitergeführt wird. «Kari» ist seit 18 Jahren dabei und ein Garant dafür. Zudem bleibt das ganze OK an Bord, und ich selber werde die Organisation auch nicht verlassen, sondern bleibe im Verein. Ich trete einfach etwas kürzer. Insofern kann ich das 20-Jahres-Jubiläum in vollen Zügen geniessen.