

FSGG setzt bei seinen Produkten auf Nachhaltigkeit und Tierwohl

## **Nur aus nachhaltiger Zucht: Gans oder gar nicht**

**Knusprige Gänse zur Martins- und Weihnachtszeit. Leider werden viele Gänse nicht nach tierrechtlichen Bedingungen gehalten. Die Frank Schwarz Gastro Group vom Duisburger Großmarkt geht hier einen anderen Weg und bietet Gänse aus der Region an, die nachhaltig zum Wohle der Tiere gehalten werden. Den Kochkursen der FSGG lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nicht nur etwas über die Zubereitung, sondern auch zum Thema Tierwohl.**

„Wir sind als biozertifizierter Betrieb auch dem Tierwohl verpflichtet“, bringt es FSGG-Küchendirektor Roger Achterath auf den Punkt. „Daher haben wir uns als führendes Cateringunternehmen an Rhein und Ruhr entschieden, nur das Fleisch von Gänsen aus fairer und nachhaltiger Haltung aus der Region einzukaufen. Wie werden in diesem Jahr wieder Gänse verarbeiten, die aus dem ‚Naturverbund‘ stammen. Unter diesem Label haben sich landwirtschaftliche Betriebe zusammengeschlossen, die gemäß ihrem Markenzeichen ‚Fair. Nachhaltig. Regional.‘ handeln und die Tiere entsprechend halten. So bekommen wir unsere Gänse direkt vom Schlachthof in Wachtendonk, der ebenfalls dem ‚Naturverbund‘ angehört.“

Nicht nur die zahlreichen Event- und Partygäste können sich in den kommenden Wochen wieder auf knusprige Gänse aus nachhaltiger Haltung freuen. „In unseren bevorstehenden Kochkursen, in denen wir Gänse verarbeiten, machen wir natürlich auf faire Tierhaltung aufmerksam“, so der Sternekoch weiter. „Die von uns verarbeiteten Naturverbund-Gänse dürfen das ganze Jahr über auf Wiesen leben und Gras zupfen. Zusätzlich werden die Tiere mit artgerechter Nahrung gefüttert. Ebenso wichtig bei der Freilandhaltung ist Wasser. Gänse halten sich gerne an Tränken oder Wasserstellen auf.“

Noch immer legt der Großteil der Verbraucher keinen Wert auf das Tierwohl. „Die Schnäppchenmentalität hat nach wie vor Konjunktur. Hauptsache billig“, kritisiert Roger Achterath dieses Konsumverhalten. Die Gründe sieht er vor allem in der deutschen und europäischen Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung, die keine Mindestanforderungen zur Gänsehaltung vorschreibt. Es gibt lediglich eine Empfehlung des Europarates zur Haltung von Hausgänsen.



FRANK SCHWARZ

## SCHWARZ AUF WEISS

„Bei konventionellen Gänsezüchtern gilt der ökonomische Maßstab: Profit vor Tierwohl. Die Gänse werden in großen Gruppen auf engstem Raum gehalten. In dieser intensiven Stallhaltung wird die Schlachtreife durch künstliches Licht und Mastfutter innerhalb kürzester Zeit erreicht. Das ist Tierquälerei und muss dringend schnellstens abgeschafft werden. Aus diesem Grund geht die FSGG einen anderen Weg.“

Natürlich hat diese Art der Haltung ihren Preis. „Unsere Gänse sind etwa dreimal so teuer wie Tiere aus konventioneller Haltung. Doch am Ende der Kochkurstage haben die meisten Teilnehmerinnen und Teilnehmer verinnerlicht, dass hochwertiges Fleisch als wichtiger Qualitätsfaktor teurer bezahlt werden muss. Die höheren Preise kommen ausschließlich den Gänsezüchtern zugute, die für ihren Mehraufwand entsprechend entlohnt werden.“ Die FSGG geht aber nicht nur bei Gänsen mit gutem Beispiel voran. Auch die anderen Fleischsorten stammen von Naturverbund-Betrieben.

Wer möchte, kann sich die knusprige Gans rund um den Martinstag oder in der Vorweihnachtszeit mitsamt klassischen Beilagen in der FSGG-Frischebox direkt bis zur Haustür liefern lassen oder nach Vorbestellung auf dem Großmarkt abholen.

[www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)



BUZ: Roger Achterath mit einer Gänsekeule aus nachhaltiger Zucht.

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 30. Oktober 2019

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: [redaktion@der-reporter.net](mailto:redaktion@der-reporter.net)

Reporter • redaktionsbüro holger bernert  
Läbenhufen 22 • 46487 Wesel  
Telefon 0281 44274252 • Fax 0281 44274253 • Handtelefon 0171 3188715  
E-Mail: [der-reporter.net](mailto:der-reporter.net) • [redaktion@der-reporter.net](mailto:redaktion@der-reporter.net)