

Weihnachtsgänse kommen aus nachhaltiger niederrheinischer Aufzucht

Tierwohl steht bei der FSGG ganz oben auf der Agenda

Als biozertifizierter Betrieb ist die Frank Schwarz Gastro Group dem Tierwohl verpflichtet. Dies gilt besonders in Zeiten, in denen wieder vermehrt Gänse verarbeitet werden. Bei der FSGG werden nur Tiere aus dem regionalen Naturverbund verarbeitet. Küchendirektor Roger Achterath achtet auf Gänse aus nachhaltiger Zucht.

In diesen Tagen werden wieder Gänse verkauft, die zumeist aus Osteuropa zu uns kommen. „Weder für die Haltung noch für die Schlachtung gibt es im Rahmen der deutschen oder europäischen Nutztierhaltungsverordnung Mindestanforderungen für die Gänsehaltung“, kritisiert der Küchenmeister. „Der Europarat hat lediglich eine Empfehlung zur Haltung von Hausgänsen erarbeitet. Aber das reicht bei weitem nicht aus.“

Gerade bei konventionellen Gänsezüchtern in nichtdeutschen Ländern gilt die ökonomische Maxime: Profit vor Tierwohl. Die Gänse werden in der Regel in großen Gruppen auf engstem Raum gehalten. „Die Schlachtreife der Tiere wird in dieser intensiven Stallhaltung durch künstliches Licht und hochkalorisches Mastfutter erreicht.“ Für Roger Achterath wird hier klar gegen den Tierschutz verstoßen. „Diese Zustände dürfen nicht weiter toleriert, sondern müssen schnellstens abgeschafft werden.“

Obwohl die Gänse deutlich teurer sind als Tiere aus konventioneller Zucht, hat sich das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt für diesen Weg entschieden. „Wir verarbeiten nur Fleisch von Gänsen aus fairer und tiergerechter Haltung vom Niederrhein“, garantiert Küchendirektor und Sternekoch Roger Achterath. Der Naturverbund ist ein Zusammenschluss von regionalen Erzeugern, die unter dem Markenzeichen „Fair. Nachhaltig. Regional“ ökologische Landwirtschaft betreiben. „Die Naturverbund-Gänse dürfen das ganze Jahr über auf Wiesen leben und Gras zupfen. Zum Einsatz kommt ausschließlich artgerechte Nahrung. Bei dieser Freilandhaltung legen die Züchter auch Wert auf ausreichend Wasser. Schließlich ist die Gans ein wasserliebender Vogel.“ Hochwertiges Fleisch hat seinen Preis. „Doch immer mehr unserer Kunden sind bereit, mehr Geld für Tierwohl auszugeben und so die kleinen Betriebe

SCHWARZ AUF WEISS

zu unterstützen“, ist sich der 52-Jährige sicher. Und das nicht nur bei Gänsen. „Auch alle anderen Fleischsorten stammen von Naturverbund-Betrieben der Region.“

Die FSGG bietet den Klassiker als „Gans to go“ an. So kann die knusprige Gans für vier Personen mitsamt den klassischen Beilagen wie Rotkraut, Knödel, glasierten Maronen, Gänsejus und Preiselbeeren vorbestellt und auf dem Großmarkt abgeholt werden. Die Weihnachtsgans kommt aber auch fix und fertig als Menü zubereitet per hauseigenem Lieferdienst in der Genussbox nach Hause. Die Zustellung erfolgt darüber hinaus bundesweit mit einem zuverlässigen Versandunternehmen. Nur noch erwärmen und genießen.

www.fsgg.de



BUZ: Küchendirektor Roger Achterath setzt sich für nachhaltigen Genuss ein.

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 23. November 2020

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