



**Guide orange**  
präsentiert:

**GETTMANN'S  
KULINARISCHE  
GEDANKEN**

**DIE GASTRONOMISCHE KOLUMNE**

## *Woher kommt die Gänsestopfleber?*

Im August wurde auf der größten deutschen Lebensmittelmesse die französische Gänsestopfleber verboten. In Deutschland fand das Verbot große Zustimmung unter Tierschützern und aufgeschreckten Youtube-Nutzern. In Frankreich wurde der deutsche Botschafter einbestellt und energisch darauf hingewiesen, dass es sich hier um ein nationales und gastronomisches Kulturgut handele.

Was nun? Üble Tierquälerei oder Spitzenprodukt? Verachtenswert oder einfach nur ein Genuss? Wer die Tierquälereien aus ungarischen und israelischen Mastställen im Film sieht, dem kann alle Freude vergehen. Zeitgleich mit dem Aufkochen dieses Themas wurde eine Dokumentation über Deutschlands größten Geflügelhof im Fernsehen gezeigt. Gleichermaßen grauenhaft! Aber kämen wir auf die Idee, Eier und Geflügelfleisch deshalb rundum abzulehnen? Ich glaube nicht.

Gänsestopfleber ist eine der ältesten Delikatessen. Vor 2500 Jahren entdeckten die Ägypter, dass Gänse vor langen Flügen gefräßig sind und die Leber dann besonders gut schmeckt. Wenn eine Delikatesse zur Massenware wird und im Supermarkt zu lächerlich niedrigen Preisen verfügbar, ist das ohne industrielle Massenzucht nicht möglich. Und die ist grausam und respektlos.

Der Produzent meines Vertrauens aus dem Elsass gehört zur Vereinigung der Gänsezüchter und Stopfer „Gänzeliesel“. Ihre Richtlinien: Die Tiere werden auf eigenem Land aufgezogen. Sie werden nur 12 Tage mit Mais aus eigenem Anbau gefüttert und massiert. Es gibt kein maschinelles Stopfen. Die Leber hat dann maximal ein Gewicht von 500 Gramm und würde sich in acht Tagen wieder auf Normalmaß zurückbilden.

Also: Fragen Sie, woher die Leber kommt und dann guten Appetit.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr

**Holger Gettmann**

**Für Anregungen und Wünsche:  
Holger.Gettmann@verlag-  
perlenschnur.de**