

## **Christel Hornschu**

Liebe Freunde der Societät,

wir freuen uns heute auf ein Gänseessen, wie es um diese Zeit üblich ist.

Aber wissen wir eigentlich, woher dieser Brauch kommt?

Ich habe viele Jahre Informationen dazu gesammelt, auch schon in Zeiten, als es noch kein Internet gab, um dort zu recherchieren. Aus meinen Hinweisen habe ich ein Referat zusammengestellt mit dem Titel:

### **MYSTISCHES HISTORISCHES UND TRADITIONELLES ÜBER DAS GÄNSEESSEN**

Als landwirtschaftliches Nutztier hat die Gans eine lange Tradition.

Schon in der Regierungszeit Karl des Großen im 8. Jahrhundert nahm die Gänsehaltung einen Aufschwung; denn der Kaiser bestimmte, dass die Beamten auf ihren Hauptgütern wenigstens 100 Hühner und 30 Gänse halten mussten.

Zwischen St. Martin und Weihnachten werden in der Bundesrepublik Deutschland die meisten Gänse verspeist; denn zwischen Oktober und Januar ist das Fleisch der Mastgans am besten.

Die erste Kunde von unserem leckeren Gänsebraten stammt aus China. Doch damals war sie zunächst noch kein Festschmaus, sondern das Symbol der ehelichen Treue. Irgendwann kam man auf die Idee, dass man das Symbol ehelicher Treue nicht nur verehren, sondern auch essen kann: **So erfanden die Chinesen die gebratene Gans!** Allerdings kam dabei auch noch ihr symbolischer Charakter zum Zuge, denn man verspeiste sie vorzugsweise bei Hochzeitsfeierlichkeiten. Später avancierte die Gans zum Krönungsvogel, sie wurde als Festmahl bei der Kaiserkrönung gegessen.

Die Römer schätzten die Gänse mehr als Wachvogel. Ihr aufgeregtes, ängstliches Geschnatter bei der Gegenwart von Fremden galt als unhintergebar Schutz. So erzählt die Geschichte, dass es eine Gänseherde gewesen sei, die das Römische Kapitol vor feindlichen Übergriffen bewahrt habe. Aber anstatt die Gans ein für allemal zu ehren, entdeckten spätere Römer-Generationen sie für sich als Speise.

Im ältesten erhaltenen Kochbuch der Welt, das die römischen Brüder Apicius um das Jahr 100 n. Chr. veröffentlichten, ist bereits eine Zubereitungsart des nahrhaften Vogels enthalten:

#### **Heiße gekochte Gans mit apicianischer Sauce**

Stoße Pfeffer, Liebstöckel, Koriandersamen, Minze und Raute, gieße Liquamen und ein wenig Öl dazu und schmecke ab. Trockne die heiße Gans mit einem sauberen Leinentuch ab, gieße die Sauce darüber und trage auf (Apicius).

In Italien wurde die Gans später zu einem Essen der Dienstboten. Der vornehme Italiener bevorzugte den Truthahn. In Frankreich hat man vor allem die Kunst des Tranchierens entwickelt. Es gab an den französischen Höfen eine Gilde als Bratenwender, die niemand anderen an die Gans heran ließen.

Als Traditionessen kommt der Gänsebraten vor allem im Norden und Westen Europas auf den Tisch.

Die Gans als typisches Herbstessen soll auf die Zinszahlungen der unfreien Bauern an ihre Grundherren zurückgehen. Die Gans galt dabei als Währung der armen Leute. Der 11. November war als festgeschriebener Rechtstermin Abgabetermin beim Burgherrn oder beim Küchenmeister im Kloster. Das blieb so bis zur Aufhebung der Leibeigenschaft 1810.

Der 11. November war auch Zahltag für die Sommerarbeitskräfte auf den Bauernhöfen. Die Frauen und Männer, die bei der Ernte auf den Feldern geschuftet hatten, die Sennerinnen, Senner und Hirten, die mit dem Vieh von den Almen zurückgekehrt waren, die Frauen, die der Bäuerin beim Wursten und Einkochen, beim Rüben- und Krautschneiden geholfen hatten, sie alle bekamen nun ihren Lohn. Sie waren dann aber auch ihrer Stellung entledigt. Viele suchten sich eine neue Stelle oder gingen für einige Zeit nach Hause (Gesindewechsel).

Der 11. November war als Rechtstermin Zahltag, aber auch Abschluss eines bäuerlichen Jahres und wurde als Festtag begangen. Bauern, die es sich leisten konnten, schlachteten ein paar Gänse oder Enten für ein Abschiedsessen, zu dem sich noch einmal alle versammelten, die den Sommer über zusammen gearbeitet hatten. Daher der Brauch, am 11. November eine Gans zu braten. Mit dem heiligen Martin hatte das ursprünglich nichts zu tun.

Ab dem 17. Jh. war es dann üblich geworden, zum Gänseessen ein Gänsegedicht aufzusagen, möglichst selbst gemacht. Ein solches Gedicht habe ich im Internet gefunden und werde es zusammen mit meinem Mann vortragen (man könnte es auch singen):

Gänsekantate von August Heinrich Hoffmann von Fallersleben

Quisburg, im November 2016