

# WEINherbst

## Wein zur traditionell gebratenen Gans

TEXT: JOHANN WERFRING

Nicht selten besteht beträchtliche Verunsicherung, wenn es darum geht, zu einem bestimmten Gericht den passenden Wein zu wählen. Spezielle Weinbücher versuchen hier Abhilfe zu schaffen. Anstatt daraus zu zitieren oder die Einzelmeinung eines Weinherbst-Autors kundzutun, wurden diesmal führende Erzeuger aus dem Gänse- und Weinland Burgenland gebeten, kombinatorische Vorlieben aus ihrem eigenen Sortiment anzuführen und zu begründen.

**Axel Stiegelmar (Weingut Juris, Gols):** „Bei uns in der Gegend hält sich hartnäckig die Tradition, man solle die Gans, so sie klassisch zubereitet wird, mit frischem, also heurigem Wein (vielleicht sogar noch staubig) begleiten. Davon halte ich sehr wenig. Vielleicht lässt sich das noch mit dem Glauben an das volkstümliche Brauchtum, Martini und dergleichen, entschuldigen. Mit Genuss hat das aber eher wenig zu tun. Der Grund liegt darin, dass der junge Wein noch sehr primärfruchtgeprägt ist und daher selten bis gar nicht in der Lage, das traditionelle Gansl am Gaumen zu unterstützen.“

Zum Martinigansl bevorzuge ich einen Rotwein, nicht allzu alt, mit vitalem Spannungsbogen am Gaumen: Einen schönen St. Laurent aus unserer Selectionsreihe oder den Wolfsjäger (Cuveé aus Zweigelt und Blaufränkisch), so 3 bis 5 Jahre alt. Wenn es ein Weißwein sein muss, dann würde ich einen mineralisch-salzigen Pinot Gris von Juris Villa, Badacsony wählen.“

## Martinigansl burgenländisch



REZEPT

### Zutaten

1 Junggans (oder Mastgans), 3–4 kg, Salz, Majoran, einige Äpfel, Wasser, Butter, 1 EL Mehl

### Zubereitung

Die Gans kalt waschen, innen und außen salzen (innen auch mit Majoran einreiben). In das Innere kleine ungeschälte Äpfel stecken. Dann das Tier zunähen, Füße und Flügel am Leib feststecken oder festbinden.

Mit der Brust nach unten in eine nicht zu große Kasserolle legen. Mit zerlassenem Fett oder Butter übergießen. Etwas Wasser angießen. Bei guter Hitze im Rohr unter öfterem Begießen mit Eigensaft und öfterem Fettabschöpfen ca. 2 Stunden braten.

Sobald der Rücken goldbraun ist, das Tier umdrehen und weiterbraten. Während des Bratens Schenkel und stärkere Fleischteile mehrmals mit einer Gabel anstechen.

Bei Mastgänsen gibt man den größten Teil des ausgebratenen Fetts weg und verdünnt den Bratensatz mit etwas Wasser. Die braunen Fettkrusten, die sich während des Bratens an den Seiten der Pfanne bilden, mit einem Messer ablösen, mit etwas Mehl stauben und im Wasser verdünnten Saft aufkochen lassen. Vor dem Servieren noch etwas Butter begeben.