

Gans gemütlich

Viele Gastronomen bieten aufgrund der Corona-Maßnahmen Gänsebraten „to go“ an

VON RONJA WIRTS

Für viele Menschen gehört das traditionelle Gänseessen zum Martinstag wie der Tannenbaum zu Weihnachten. In diesem Jahr sieht das ein bisschen anders aus: Aufgrund der Corona-Maßnahmen müssen die Türen der Gastro-Betriebe im November geschlossen bleiben. Das traditionelle Gänseessen vor Ort fällt also aus. Was passiert mit dem Gänseeschen? – Er kommt nach Hause.

„Für uns ist die Gänsezeit normalerweise die fünfte Jahreszeit“, erklärt Heiner Welchering von der Weinstube Bacchus. Auch in diesem Jahr hatte er bereits viele Reservierungen für den November notiert, die fallen nun alle flach. Die Gaststätte am



Wir hoffen, dass wir unsere Gäste im Dezember wieder ganz normal vor Ort bewirten können.

Laura Bechtold, Club Astoria

Rathenauplatz hat im Zuge der aktuellen Maßnahmen ein zeitgemäßes Konzept entwickelt: „Gans to go“. Gäste, die bereits eine Reservierung zum Gänseessen hatten, wurden darauf hingewiesen, dass sie den hauseigenen Braten mit Klößen, Maronen und Soßen alternativ auch vorbestellen und vor Ort abholen können.

Ähnlich ist es im Club Astoria. Alleine für den November gab es bereits 520 Reservierungen für den Gänseeschen. „Die Essen können nun alle nicht stattfinden“, berichtet Prokuristin Laura Bechtold. Als Alternative bietet das Restaurant ein Gänsetaxi an, bei dem sich Kunden den Braten mit Beilagen bis vor die Haustür liefern lassen können. „Die Nachfrage ist auf jeden Fall da“, so Bechtold. Sie geht von ungefähr 100 bis 150 Bestellungen für den November aus.

Auch im Maritim-Hotel stand die Gans bereits fest auf der Speisekarte. „Wir schauen jetzt halt, dass wir die bereits bestellten Gänse über unser Außer-Haus-Angebot loswerden“, berichtet Hartmut Korthäuer, der Hoteldirektor. 28 Vorbestellungen für die Gans-to-go gäbe es bis jetzt für den November. Das sei etwas mehr, als in den Jahren davor, aber natürlich weniger, als der normale Umsatz in den hauseigenen Restaurants. Zum Glück halten sich die Vögel in tiefgefrorenem Zustand sehr lange. „Au-



Das Objekt der Begierde: Die Gans ist ein Klassiker des Monats. Wenn die Restaurants geschlossen sind, muss sie eben zu Hause auf den Tisch. Foto: Club Astoria

ßerdem können wir unsere Bestellung bei unserem Lieferanten wochenweise anpassen“, erklärt Korthäuer.

„Bei Oma Kleinmann“, der legendären Eckkneipe auf der Zülpicher Straße, bleiben die Betreiber ebenfalls nicht auf den Braten sitzen – sie haben die Gänse für die November-Reservierungen nämlich noch gar nicht bestellt. Sollte ein Betrieb im nächsten Monat wieder erlaubt sein, ließe sich ein Gänseessen ab dem 1. Dezember aber auch relativ kurzfristig realisieren.

Landwirt bleibt nicht auf den Tieren sitzen

650 Gänse tummeln sich auf dem Hof von Wilhelm Alfred Wirtz in Hahnwald. Der Landwirt betreibt den Hermannshof und beliefert hauptsächlich Privatpersonen, aber auch zwei Gaststätten im Kölner Raum. Angst, dass er die Tiere nicht los wird, muss er keine haben. Im Gegenteil: „Gefühlt ist die Nachfrage in diesem Jahr sogar etwas gestiegen“, erzählt er im Gespräch mit der Rundschau. Vor allem seien auch viele Neukunden hinzugekommen. Wirtz führt das unter anderem auf die Schließung der Restaurants zurück. „Weil die Leute nicht essen gehen können, kochen sie halt selber.“ Die Gaststätten, die er normalerweise beliefert, hätten sich mit Bestellungen hingegen erstmal zurückgehalten.

Obwohl alternative Angebote wie die Gans-to-go und das Gänsetaxi-Angebote generell gut angenommen werden und die Nachfrage im Vergleich zu den letzten Jahren häufig gestiegen ist, sind sich die Gastronomen dennoch einig: Den üblichen Umsatz zu dieser Jahreszeit können sie so nicht kompensieren. Viele setzten deswegen auf den Dezember. Sie hoffen, dass die Auflagen gelockert werden und sie das traditionelle Gänseessen im Weihnachtsmonat auch wieder in den eigenen Räumen anbieten können.

Adressen und Preise

Hier gibt's die Gans zum Mitnehmen oder als Lieferservice:

› Weinstube Bacchus

Vorbestellung von November bis Januar: Gänsebraten mit Rotkohl, Servietten- und Kartoffelklößen, glasierten Maronen und herzhaften Soßen abholen, Für 4–5 Personen, 130 Euro. Rathenauplatz 17, Telefon: (0221) 217986 www.weinstubebacchus.de

› Maritim Hotel

Zwei Tage im Voraus bestellen: Gans mit Maronen, Apfelrotkohl,

Klößen und Soße zum Abholen oder Liefern. Für 4 Personen ab 99 Euro.

Heumarkt 20, Telefon: (0221) 20 27 0 www.maritim.de/de/gans

› Club Astoria

Bestellung vier Tage im Voraus: Gans mit Kartoffelklößen, Bratäpfeln, Maronen, Rotkohl und Gänsejus. Abholung oder Gänse-Taxi möglich, Für 4 Personen, ab 124 Euro. Guts-Muths-Weg 3 www.club-astoria.eu/gaenseessen



› Sürther Bootshaus

Gänse-Taxi: Braten mit Rotkohl, Klößen, Zimt-Marzipan-Schmorapfel und Honigmaronen. Portion für 24,50 Euro, ganze Gans auf Vorbestellung für 98 Euro.

Sürther Leinpfad 1, Telefon: (02236) 3316638

www.suerther-bootshaus.de

› Heckmanns

Vorbestellung bis zum 12. November: Drei-Gang-Menü mit Gänsekeule, Knödeln, Maronen und Rotkohl oder ganze Gans mit Klößen, Kohl, Rahmwirsing, Kartoffel-Aprikosenpüree und Maronen (Am 13. & 14. November). Menü für 40,50 Euro pro Person, ganze Gans für 125 Euro. Sülzburgstr. 104-106, Telefon: (0221) 940 808 33 www.restaurant-heckmanns.de