



## St. Martin: Mitgefühl und Gänsemord – wie passt das zusammen?

Am Samstag, dem 11. November, gedenken wieder viele Menschen dem Heiligen St. Martin. Bekannt ist er vor allem für seine Mildtätigkeit und sein Mitgefühl – noch

heute wird an vielen Orten nachgespielt, wie St. Martin seinen Mantel mit dem Schwert teilt um eine Hälfte einem frierenden Bettler zu geben.

Ein anderer Brauch ist weit verbreitet: Traditionelles Festessen am Martinstag ist die Martinsgans: Sollen es doch die Gänse gewesen sein, die Martin verraten haben, als er sich in einem Stall versteckte, um der Wahl zum Bischof zu entgehen.

Abgesehen von dieser reichlich unsinnigen Begründung gibt es keinerlei Zusammenhang zwischen Mitgefühl, wie es St. Martin symbolisiert, und dem millionenfachen Leiden und Töten intelligenter, empfindsamer Tiere.

Denn die Gänse, die Sie im Supermarkt kaufen können, haben größtenteils eine grausame Vergangenheit:

- In riesigen Masthallen zu Hunderten eng zusammengepfercht „leben“ die Wasservögel auf **hartem Betonboden ohne Auslauf oder Bademöglichkeit**.
- Durch massive Zuchtselektion wurden Gänse herangezogen, die möglichst schnell an Gewicht zunehmen. Darüber hinaus wird ihnen durch **Kunstlicht** ein Tagesrhythmus vorgetäuscht, der sie zu vermehrter Nahrungsaufnahme animieren soll.
- Diese unnatürlichen Bedingungen ermöglichen eine „Turbomast“ von nur 10 Wochen, die schnelle Gewichtszunahme ist äußerst gewinnbringend - und verursacht schmerzhaftes **Knochenbrüche, Gelenkentzündungen und Atemnot**.
- Sogenannte „Spätmastgänse“ dürfen zwar wenige Wochen länger „leben“, die erhöhten Kosten werden jedoch durch die Daunengewinnung ausgeglichen: Für die Gänse bedeutet das, **lebendig und unter großen Schmerzen im Akkord gerupft** zu werden.
- Viele Gänse im Supermarkt, v.a. „Gänseteilstücke“ aus Ungarn, sind Abfallprodukte der Fettleberproduktion („Foie gras“), d.h. sie stammen aus Stopfmast. Dabei wird den Tieren mehrmals täglich ein ca. 20 cm langes Eisenrohr in den Hals gesteckt. Eine Pressluftpumpe drückt dann innerhalb weniger Sekunden einen fettmachenden Futterbrei ein. Folge der quälerischen Prozedur: **schwerste Verletzungen der Speiseröhre bis hin zu Magenplatzen**.
- Bis heute gibt es **keine verbindlichen Haltungsvorschriften** für Gänse, die Betreiber von Mastanlagen haben damit freie Hand. Stopfmast ist in Deutschland zwar verboten – jährlich werden aber 63.000 kg Fettleber importiert.

Was kann ich tun? Wie kann ich dieses Leid verhindern?

**Verabschieden Sie sich von grausamen Traditionen und probieren Sie mal was Neues! Z.B. ein vegetarisches Festtagsessen:**

## *Nussbraten à la Mamma*

50 g Pflanzenmargarine

2 große Zwiebeln fein gehackt

1 Tl Thymian

1 El Mehl

200 g gemahlene Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Cashews...)

100 g Semmelbrösel oder feingeriebenes Brot

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, getrocknete Kräuter

ggf. Sojasahne oder Mehl

1. Die Margarine in einem großen Topf zerlaufen lassen und die Zwiebeln darin 10 min weichdünsten (milde Hitze).
2. Thymian und Mehl zufügen, 1 min rühren.
3. 1/8 l Wasser oder Gemüsebrühe zugeben und eindicken lassen.
4. Restliche Zutaten zugeben, Topf vom Herd nehmen und mit den Gewürzen abschmecken.
5. Je nach Beschaffenheit noch Sojasahne oder Mehl dazugeben, es sollte ein fester Teig sein.
6. In eine gut gefettete Kastenform füllen und bei 180 °C Umluft 45 min backen.

*Dazu passt gedünstetes Gemüse, Rotkraut, Kartoffelgratin (mit Sojasahne) oder eine leckere vegetarische Bratensoße (1 El Mehl und 1 Zwiebel in Öl anschwitzen, mit 1/2 l Gemüsebrühe ablöschen, köcheln, mit Hefeextrakt, Salz, Pfeffer, Sojasoße, Lorbeer und Nelken abschmecken)*

*Guten Appetit!*

Noch ein Wort zu „Bio-Gänsen“: Egal wie biologisch, Tierhaltung kann nie wirklich tiergerecht sein. Und am Ende jedes Gänselebens steht immer der gewaltsame Tod beim Metzger oder im Schlachthof.

„Tiere leben lassen – vegetarisch essen“ ist der beste Tierschutz!