

Rhein-Sieg-Rundschau, 05.12.2017

Bauernschaft rät zu Gänsen aus der Region

RHEIN-SIEG-KREIS. Besonders an Weihnachten gehört für viele Menschen, die mit ihren Familien oder mit Freunden und Bekannten feiern, ein Gänsebraten auf den festlich geschmückten Tisch.

Wo die Gänse herkommen, ob aus der Region oder von weit her, darauf werde oftmals nicht geachtet, beklagt Theo Brauweiler, Vorsitzender der Kreisbauernschaft Bonn/Rhein-Sieg. Brauweiler beschreibt das Konsumentenverhalten so: „Leider greifen Verbraucher auch zur günstigeren Tiefkühlgans aus Osteuropa, die überhaupt gar kein Weideland zu ihren Lebzeiten gesehen hat.“

Der Kreisbauernschaftsvorsitzende rät dazu, regional erzeugtes Gänsefleisch zu kaufen, da die Tiere in Nordrhein-Westfalen im Freiland gehalten würden und nach etwa fünf Wochen im Stall mehr als ein halbes Jahr auf der Wiese verbringen könnten. Doch Qualität habe auch hier ihren Preis, eine frisch geschlachtete Gans koste in diesem Jahr zwischen 12,50 und 15,50 Euro pro Kilogramm. (pge)