

Gänsebraten



Reservierung vorher erwünscht!

Portion Gänsebraten (Stück von der Keule und Brust)
mit Apfelrotkohl, Klößen, Majoransauce
und Preiselbeeren
38,50 €

Wissenswertes...

Die Weihnachtsgans

In Deutschland ist die Weihnachtsgans ein Festtagsessen und wird traditionell an Weihnachten serviert.

Ursprung:

Der Ursprung des Bratens geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des hl. Martin, noch vor Beginn des Advents gegessen wurde. Der Advent galt früher einer Fastenzeit. Mit der Christmette endete diese, und so wurde eine Gans als Festtagsbraten zubereitet.

Ursprünglich wurde der Gänsebraten im Mittelalter neben dem Martinstag auch zu Michaelis am 29. September gegessen. Das traditionelle Weihnachtsessen war seit dem Mittelalter das „Mettenmahl“ oder die „Mettensau“. Dieses Festtagsessen war ein Schweinebraten, der am 25. Dezember verspeist wurde. Die einfachen Leute und Bauern konnten sich als Festspeise nur Blut- und Leberwürste leisten, die „Mettenwürste“, „Weihnachtssau“ oder „Weihnachter“ genannt wurden. Ein Teil dieses Essens wurde zusammen mit Gebäck- und Kletzenbrot für die im Vorjahr Verstorbenen aufgehoben und den Armen geschenkt. Mit wachsendem Wohlstand während der Industrialisierung wurde schließlich das „Mettenmahl“ von dem weitaus festlicheren Gänsebraten abgelöst, dennoch werden bis in die Gegenwart traditionell in vielen Familien Würste oder Schweinebraten als Weihnachtsessen verspeist.

Zum Ursprung der Weihnachtsgans existieren mehrere Legenden:

Beim Angriff der Senonen auf die Stadt Rom im Jahr 390 v. Chr. sollen die Gänse der Stadt Alarm geschlagen haben, sodass Marcus Manlius Capitolinus die nötigen Verteidigungsmaßnahmen einleiten konnte. Seither genossen die Gänse bei den Römern besondere Verehrung (Heilige Gänse der Juno).

Weiß ist die Farbe der Unschuld und der Reinheit. Da das Christuskind das Symbol für diese Tugenden ist, wurde das Gänseessen von den ersten Christen ca. 400 n. Chr. in Rom eingeführt. Später durften auch andere Tiere mit weißem Federkleid oder weißem Fleisch verzehrt werden.

Einflussreichen Feinschmeckern soll der triste Weihnachtskarpfen zu wenig festlich erschienen sein. 1588 soll die englische Königin Elisabeth I. zur Weihnachtszeit gerade eine Gans verspeist haben, als die Nachricht eintraf, dass die spanische Armada bezwungen worden sei. Aus Freude über diesen Sieg und als Zeichen eines guten Omens soll sie daraufhin die Gans zum Weihnachtsbraten erklärt haben. Heutzutage ist der traditionelle Weihnachtsbraten in Großbritannien nicht mehr die Gans, sondern der Truthahn.