

Gans gar braucht ganz lange

WEIHNACHTSKÜCHE In zwölf Stunden schmort Koch George Kettmann aus Stettbach den Fest-Vogel butterzart

VON PETER KELLER

DARMSTADT-DIEBURG. Der Gänsebraten gilt als Weihnachtsküchen-Klassiker schlechthin. Der Koch George Kettmann von der „Schönen Aussicht“ in Stettbach erklärt im ECHO-Gespräch, wie der Vogel stressfrei und butterzart auf den Tisch gebracht wird.

Die Gans ist ein ganz spezieller Vogel. Bereits in der Jungsteinzeit (ab 6000 v. Chr.) schnatterte sie als Haustier vor den Langhäusern herum, wie Funde belegen. Lebende Vorratshaltung war damals noch en vogue. Und wenn bei der Jagd mal Flaute herrschte, schnappte sich die Sippenmutter flugs ein Federvieh. Wie es serviert wurde, ist nicht überliefert. Es dürfte jedoch eine zähe Angelegenheit gewesen sein.

Inzwischen rennt die Hausgans auf Zuchtfarmen über die Wiesen und ist seit dem Mittelalter zu einem Klassiker der deutschen Weihnachtsküche geworden. Mit der Zubereitung tun sich viele Hobbyköche aber immer noch schwer. Dabei ist es kein Hexenwerk. Das verspricht jedenfalls George Kettmann. Seit zehn Jahren ist er in einer Person Betreiber und Koch des Restaurants „Schöne Aussicht“ in Stettbach. Hunderte Braten hat er in seinem Kochleben schon auf weiß gedeckte Tische gebracht.

„Die Gans rennt den ganzen Tag herum“

Im ECHO-Gespräch sagt er, worauf es ankommt. „Die Gans muss konsequent durchgeschmort werden. Sie rennt ja den ganzen Tag herum und hat entsprechend festes Fleisch“, weiß der 44 Jahre alte Holländer, der in Darmstadt zur Welt kam und aufwuchs.

Niedrigtemperaturgaren lautet das Credo des Kochs, der im Darmstädter „Maritim“ seine Laufbahn begann, als dessen Küche als erste Adresse im Rhein-Main-Gebiet galt. Später führte ihn sein Beruf unter anderem in die renommierte „Bühlerhöhe“ (Baden-Baden) und als Schiffskoch aufs Kreuzfahrtschiff „Queen Elizabeth“. Doch das ist lange her.

Zurück zur Gans: Kettmann schiebt den Vogel abends um



Gut Gans will Weile haben, weiß Koch George Kettmann aus Stettbach.

FOTO: ANDRE HIRTZ

zehn Uhr in den Backofen. „Und morgens um zehn hole ich ihn wieder raus“. Zwölf Stunden bei 80 bis 85 Grad, da lockern sich die durchtrainierten Muskeln und werden zart und saftig. „Wenn ich eine Sauna hätte, könnte ich die Gans auch da rein legen“, scherzt Kettmann, während sich Restaurantkater „Stiebel“ seinen Weg durch den Gastraum bahnt. Wer will, kann die Garzeit auf zehn Stunden verkürzen, muss die Temperatur in die-

sem Fall auf 90 bis 100 Grad erhöhen und sollte den Braten ab und zu übergießen.

Zum Schluss kurz unter den Grill

Servierfertig ist er allerdings danach noch nicht. Für eine knusprige Kruste muss die Gans mit Brust nach oben noch einmal bei 200 bis 220 Grad kräftig schwitzen. Für maximal 15 bis 20 Minuten schiebt sie Kettmann er-

neut in den Ofen. „Nicht länger, sonst wird sie trocken.“

Wer es stressfrei mag, kann die Gans am Vortag langzeitgaren, erkalten lassen und tranchieren. Dann kann er rechtzeitig zum Festmahl die Stücke aufs Blech legen, 30 Minuten bei 100 Grad unter Alufolie aufwärmen, dann goldbraun grillen und servieren. „Das Fleisch ist garantiert butterzart.“ Dazu braucht es nur noch eines für das perfekte Dinner: „Ausreichend gute Soße.“

Grundlage hierfür ist der Fond, der sich während des Garens im Bräter gebildet hat. Entscheidend für die Bekömmlichkeit des Essens ist es, dass das Fett überaus gründlich abgeschöpft wird.

Und was isst George Kettmann mit seiner Familie an Heiligabend? „Bei uns gibt es Fondue.“ Kein Wunder. Am ersten Feiertag steht der Koch schon wieder in der Restaurantküche und brät Weihnachtsgänse.