

Martinsgans mit Vorfreude

Voller Vorfreude auf die gebratene Martinsgans kehren wir ein. (Als Ortsangabe soll „südlich der Ruhr“ genügen.) Reservierte Plätze und reservierte Auskunft: Nein, Brust oder Keule, das ist heute nicht die Frage, es gibt nur Brust und Keule. Einverstanden. Als Gruß aus der Küche vorweg knackige Baguettescheiben mit olivenbrauner Tunke. Ihr Nebengeschmack mag Edles andeuten, vielleicht Trüffel, aber zum ihrem Verzehr reichen meine sensorischen Kräfte nicht aus. Dann das Hauptgericht. Die beiden Gansteile erfordern auch körperliche Kräfte. Aus der dicken Gänsehaut der vermeintlich zarten Brust sind nur mit Mühe zähe Fleischfasern heraus zu ziehen. Mit jedem Besteckangriff wächst der Verdacht, dass hier wohl eine entkräftete Wildgans erlegt und gebraten wurde. Auch trotz begrenzter kulinarischer Erfahrung schmecke ich heraus, dass der säuerliche Rotkohl statt mit Äpfeln, Lorbeer und Nelken mit Senf angemacht sein muss. Die Beilage, eine gelblich-weiche Teigrolle mit undefinierbarem süßlichen Inhalt, hellt die Gaumenstimmung auch nicht auf. Allmählich wächst mir selbst eine Gänsehaut. Doch der Kartoffelkloß mundet. Entkräftet lasse ich die Keule liegen. Wieder einmal stimmt ein Sprichwort: Vorfreude ist die schönste Freude. HOS