



CHAÎNE DES ROTISSEURS
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS
BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN

Review Martini-Gans 2023

Restaurant Zunfthaus zum Löwen-Sargans



Eine im Ganzen vakuumierte Gans – Sous vide Garen als wichtiger Schritt der Zubereitung



CHAÎNE DES ROTISSEURS ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN

Chers Confrères, chères Consœurs - Liebe Freunde unserer Organisation

Mit grosser Freude darf ich über einen weiteren Höhepunkt aus unserem Jahresprogramm 2023 berichten: Dem Gansl-Essen im Zunfthaus zum Löwen in Sargans bei Maître Thomas Dolp & Team, der auch als Conseiller Culinaire im Vorstand der Bailliage St. Gallen mitwirkt.



Wir gelten als gern gesehene Gäste für die Bailliage St. Gallen und der Beweis dafür wurde ab Eintreffen im schmucken Zunfthaus zum Löwen nachhaltig erbracht.

Als kleine Aufmerksamkeit des Hauses wurden zum Aperitif, einem hervorragend gelungenen Rosé Brut des Weingut Gonzen, Amuse-Gueule gereicht und Thomas liess es sich nicht nehmen, die Gäste persönlich zu begrüssen und das Menu des Abends vorzustellen. Damit werden natürlich auch Erwartungen geweckt!

Das Barbarastüble bot den passenden Rahmen, um alle Gäste an einer sehr grossen Tafel zu vereinen. Schon mal vorweggenommen: Das Serviceteam hat diese Herausforderung mit Bravour gemeistert, zumal eine ausserordentlich grosse Weinvielfalt zu zelebrieren war. Dazu später mehr.

Gänseleber gibt es heute aus zuverlässigen Betrieben, in denen auf die Zwangsernährung verzichtet wird. Das Verhältnis Gans zu Leber verändert sich damit natürlich fundamental, denn eine Stopfleber wiegt bis zu 350 Gramm pro Gans und die Leber einer konventionell ernährten Gans nur deren 50 Gramm. Hat man als Gast dann noch den Anspruch, Terrine und gebratene Leber zu konsumieren, wird es schwierig.

Bei der Menu-Auswahl habe ich mich deshalb für die Variante «gebraten» entschieden. Maître Thomas hatte jedoch eine bestechend einfache Idee, uns beide Zubereitungsformen erleben zu lassen:



CHAÎNE DES ROTISSEURS
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS
BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN



Amuse Bouche aus Gänselberterrine an Feigenkonfitüre



Gebratene Gänseleber an Maroni Ravioli und Portweinschaum

Eine herausragende Qualität der Grundprodukte sichert aber noch lange nicht das erwünschte Gaumenerlebnis. Der wohltuend zurückhaltende Geschmack der Maroni, sehr fein dosierte Portweinaromen und die meisterliche Zubereitung mit perfektem Garpunkt schafften Zugang zu den feinen Karamell- und Nussaromen der Leber und dem erwünschten Schmelzen auf der Zunge. Feinste Kochkunst auf ganz hohem Niveau. Es versteht sich fast von selbst, dass einige Geniesser ein Glas Süsswein dazu getrunken haben. Das Weinangebot im Zunfthaus zum Löwen lässt aber auch wirklich keine Wünsche offen und das bei sehr fair kalkulierten Preisen.

Gans kann aber auch ganz anders. Karkassen sind nicht einfach lästige Überbleibsel, sondern Geschmacksträger allererster Güte. Wird diesen Karkassen dann noch eine kräftige Röst-Aromatik mitgegeben, bilden diese Basis für eine überaus intensive Suppe. Auch bei der zartesten Gans bleiben kleine Fleischreste an den Karkassen, die als passende Einlage für die Suppe dienen. Soweit zur Theorie. Bis es dann zu einer Gänseschaumsuppe à la Maître Thomas kommt, braucht es viel Zeit, weitere Zutaten und besondere Balance bei den Gewürzen. Kraft und Fülle dieser Suppe waren grossartig, der Gaumen wurde für den Hauptgang perfekt stimuliert.





CHAÎNE DES ROTISSEURS ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN

Eine Riebelmais Gans wiegt etwa 3.5 bis 4.5 kg. Brust oder Keule lautet daher normalerweise die Gretchenfrage. Diese Frage wurde uns während des Martinigansschmauses nicht gestellt. Es gab Brust und Keule.

Auch ein Nicht-Mathematiker kann sich leicht ausrechnen, dass in diesem Fall eine Gans 4 Portionen ergibt. Kombiniert mit Serviettentaler, Rotkraut und Maroni waren doch einige der Teilnehmer mit der Reichhaltigkeit des Hauptganges gefordert. Andere, so wie ich, haben aufgegessen und konnten dafür am Sonntag auf das Frühstück verzichten.

Doch was ist eine Riebelmais Gans? Dazu gibt die Internetseite [Ribel-Gans | Geflügel Gourmet \(gefuegelgourmet.ch\)](http://Ribel-Gans | Geflügel Gourmet (gefuegelgourmet.ch)) folgende Auskunft:

„Riebel-Gänse wachsen im Jahreszyklus auf dem Feld und im Riebelmais auf. Im Zeitraum des Schlupfs wird auch Mais gesät. Die ersten Wochen sind die Küken im beheizten Stall und der Riebelmais noch klein und zart. Im Sommer können die Gänse auf die Weide und später auch ins Feld. Das Feld bietet Schatten, Kühle, Schutz und Nahrung sowie einen Spielplatz für die Vögel.

Bis im Herbst haben die Gänse den grössten Teil des Riebelmais gefressen. Für einen guten Schlachtkörper wird das Futter intensiviert, der Auslauf wieder eingeschränkt. Riebelgänse sind dank des langsamen Wachstums und des speziellen Futters ein richtiger Festschmaus.“



Eine überaus grosszügige Portion

Regional, artgerechte Haltung und kurze Transportwege – beste Voraussetzungen für ein qualitativ hochwertiges Ausgangsprodukt sind gegeben. Maître Thomas hat uns bereitwillig seine besondere Philosophie der Zubereitung mitgeteilt: die ganze Gans wird vakuumiert und Sous vide gegart, um anschliessend im Ofen auf den Punkt gebraten zu werden. Das Resultat ist bestechend: das Fleisch in einer butterartigen Konsistenz, und – für mich ein besonderer Leckerbissen – die Haut der Gans, mit ihrem besonders hohen Fettgehalt als Geschmacks-Träger, (bis zu 30 % Fettanteil) mal samtig weich, mal krossgebraten. Der dazu gereichte Jus hat alle Komponenten des Hauptganges harmonisch vereinigt.



CHAÎNE DES ROTISSEURS
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS
BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN

Der liebe Markus hat seine Meinung zum Dessert mit einem besonderen Bonmot geäußert: *«Da weiss man erst, wie banal der Haselnussgeschmack von Manner-Schnitten überkommt, wenn man das Haselnussmousse von Maître Thomas probiert hat»*. Wohl gesagt. Da habe ich aber noch zu ergänzen, dass das Dessert eine Komposition darstellte, bei der sich eine überaus ausgewogene Balance der einzelnen Zutaten präsentierte.

Ein wenig von Allem gemeinsam in den Mund gebracht, hat erst erschliessen lassen, warum Haselnuss, Maroni und Trauben als Grundzutaten gewählt wurden und als abschliessenden Höhepunkt umgesetzt worden sind: Als Mousse, Pavlovas (Baiser), Vermicelles und Granité.



Es dürfte kaum entgangen sein, dass die Maroni ein stetiger Begleiter bei den meisten Gängen war. Als verbindendes Element oder «roter Faden» sozusagen. Das verleitete dazu, ein Menu auch einmal anders zu geniessen. Als kleine Anregung: wer den Gang mit der Maroni in der jeweiligen Zubereitungsart beendet hat und den nächsten Gang mit der Maroni gestartet hat, wird eine besondere Überleitung zwischen den Gängen erlebt haben. Vertrautes leitet in einer besonderen Sanfttheit zum nächsten Gang über und verleitete zum bewussten Nachdenken, was Maître Thomas mit «seiner» Interpretation wohl zu sagen hat.

Überaus bemerkenswert an der grossartigen Leistung der Küche ist die Tatsache, dass Thomas mit einem Souschef und 3 Lehrlingen den wunderbaren Abend gestaltet hat. Es gibt sie also noch, die jungen Menschen, die eine Lehrausbildung als Koch absolvieren und damit entscheidend dazu beitragen, dass wir als Chaîne des Rotisseurs auch zukünftig kulinarische Höhepunkte geniessen dürfen. Auch dafür vielen Dank, lieber Thomas. Es ist nicht selbstverständlich, in die Ausbildung junger Menschen zu investieren. Danke an Alle, die mit mir gemeinsam diesen Martinigans-Anlass 2023 genossen haben.

Vive la Chaîne !

Herzlichst, Euer Pepi Rauch, Conseiller Gastronomique der Bailliage Liechtenstein