

Martins-Gans-Essen am 08. November 2023 im Restaurant „Tangstedter Mühle“ in Tangstedt.

Wie auch vor 2 Jahren trafen wir uns wieder in der Tangstedter Mühle, dieses Mal jedoch erst am frühen Abend im gemütlichen Liliencron-Zimmer. Die Tische waren wieder festlich gedeckt, wie nicht anders erwartet.



Es gibt viele Legenden, warum man am Martinstag – eigentlich dem 11. November – die Martinsgans isst. Ihr kennt bestimmt schon einige davon.

Kennt Ihr auch diese??

Historiker halten diese Variante für die glaubwürdigste. Am Jahresende wurden im Mittelalter die Löhne ausgegeben und Steuern eingezogen.

Traditionell war der Martinstag der Stichtag für die Zahlungen. Da viele Leute Gänse hielten, wurde das Federvieh häufig zum Begleichen der Steuer verwendet.

Meistens war am Stichtag auch eine Festlichkeit wie eine Kirmes oder ein Tanzabend. Zu dieser Gelegenheit bot es sich an, eine Gans zu schlachten.

Was mag stimmen?

Die Tradition der Martinsgans stammt also genauso wie die Geschichte des St. Martin an sich aus Frankreich.

Welche Legende auch stimmen mag – In geselliger Runde eine Gans zu verspeisen ist ein schönes Ritual. So wird der Herbst zur kulinarischen Jahreszeit.

Die knusprig gebratenen Gänse wurden direkt in unserem Beisein tranchiert und am Tisch serviert.



Dazu gab es leckere Beilagen wie Apfelrotkohl, Rosenkohl, Krokette, Kartoffeln und Preiselbeeren auf Birne serviert. Jeder bestellte sich sein Lieblingsgetränk dazu.

Zum Dessert gab es Eis mit heißen Himbeeren und Sahne.

-----Alles sehr lecker -----





Wir saßen in feierlicher und gemütlicher Atmosphäre beieinander und hatten viel Zeit zum Klönen.

Es war schon lange dunkel, als sich die letzten auf den Weg nach Hause machten.

08.11.2023

(Bilder + Text Christa Wildner)