

Der Gänsepeter vom Gillbach



Ein Portrait von Peter und Renate Eßer aus Rommerskirchen-Ramrath.

Aus den Federn kommt Peter Eßer morgens gut. Dennoch umgibt er sich auch tagsüber mit ihnen. Genauer gesagt mit dem Federvieh, das sie trägt. Und das sind in seinem landwirtschaftlichen Betrieb am Gillbach die Gänse.

Vor nunmehr 20 Jahren hielten die ersten Gänse Einzug auf dem Hof der Familie Eßer in Rommerskirchen-Ramrath, Kreis Neuss. „Erst waren die Gänse reine Liebhaberei von mir. Unser Betrieb war mit Gerste, Weizen, Zuckerrüben und Kartoffeln ein reiner Ackerbaubetrieb – kein Platz für Gänse“, blickt der 41-jährige Landwirt zurück. Das hat sich im letzten Jahrzehnt grundlegend geändert. Mittlerweile bieten zwei Folienställe sowie diverse Unterstände den 3000 Mast- sowie 800 Legegänsen ein festes Dach über dem Kopf. Hinzu kommen noch rund 800 Flugenten.

Auf den stallnahen Flächen haben Gänse und Flugenten täglich Auslauf und frisches Futter. Die Altgebäude wurden umgebaut; hier ist ein kleiner Hofladen eingerichtet und auch die Schlachtereier mit Kühlhaus zu finden. „Noch herrscht in der Schlachtereier Ruhe“, schmunzelt Peter Eßer, „aber von Ende Oktober bis Weihnachten ist hier Hochbetrieb und die ganze Familie im Einsatz.“

Eine Marke entsteht

Heute hat sich Peter Eßer als der Gänsepeter vom Gillbach einen festen Namen bei Gastronomen, Metzgereien, Großhandel, Direktvermarktern und Endkunden gemacht.

Kennziffern

Betriebsspiegel

des von Peter und Renate Eßer geführten Geflügelbetriebes mit Frischgeflügel, Federbetten und Gänseeiern

Betriebsfläche

gesamt 55 ha in Form eines Bewirtschaftungsvertrags mit einem Landwirt aus der Region, davon:

- 24 ha Winterweizen
- 5 ha Wintergerste
- 10 ha Zuckerrüben
- 6 ha Körnermais
- 10 ha Gänseweiden und Mais zur Frischfütterung

Geflügelbestand

- 3000 Mastgänse
- 800 Legegänse
- 800 Flugenten

Arbeitskräfte (AK)

- Betriebsleiterehepaar (2 AK)
- fest angestellte Fremd-AK (1 AK)
- Altenteiler(in) (0,3 AK)
- Saison-Arbeitskräfte (8 AK)

Dank eines speziellen, sehr schonenden Rupfverfahrens – das Trockenrupfen - präsentiert er die Schlachtkörper von Gans und Flugente sehr schön und sie bleiben dadurch auch länger frisch. Die Kunden kommen nicht nur aus der näheren Umgebung, sondern nehmen auch längere Wege in Kauf, um das auf den eigenen Flächen und mit hofeigenem Futter versorgte Federvieh in Form eines zukünftigen knusprigen Gänse- oder Flugentenbratens im Hofladen zu erstehen.

Nicht ohne Freude berichtet Peter Eßer, dass einige Gourmet-Restaurants in Köln zu seinen besten Kunden gehören. Letztes Jahr lieferte der Gänsepeter sogar 100 Gänse bis nach Dubai an die Deutsche Botschaft. „Qualität ist unsere Stärke“, bringt er den Leitsatz des Familienunternehmens auf den Punkt. „Im Team sind wir stark“, verrät der staatlich geprüfte Landwirt ein weiteres Erfolgsrezept, das sich zusammensetzt aus seiner Frau Renate, dem 14-jährigen Sohn Sebastian und der „Seniorin“ Waltraud Eßer.

Vielseitigkeit gefragt

Beim Sprung von der Hobby-Gänsehaltung zur professionellen Vermarktung der bratfertig hergerichteten Schlachtkörper war Vielseitigkeit gefragt – das stand für Familie Eßer von Beginn an fest. „Der Hofladen alleine reichte als Vertriebsweg bei weitem nicht aus“, berichtet Renate Eßer als ausgebildete Apothekenhelferin und praktische Expertin für Geflügelzubereitung Ihr Mann nimmt den Faden auf: „Einige Großkunden und Metzger kamen auf uns zu, andere konnten wir durch unsere Qualität und unseren Lieferservice überzeugen. Und letztendlich hatten wir auch einfach ein Quäntchen Glück, im richtigen Moment auf die richtigen Leute zu treffen.“

Vielseitigkeit war auch auf weiteren Ebenen das Gebot der Stunde. So entpuppte sich die stetig wachsende Nachfrage nach Gänse-Speiseeiern als heimlicher Renner für eine relativ kleine, aber sehr treue Verbraucherschaft. Waren die Gänseeier vor 20 Jahren eher Nebenprodukt, so arbeiten Eßers heute mit einem Beleuchtungsprogramm, um die Legeperiode der Gänse in die Herbstmonate vorzuverlegen und zu verlängern.

Vielseitigkeit war ein drittes Mal Trumpf, als Peter Eßer darüber nachdachte, die beim Schlachten anfallenden Federn als natürlichen Rohstoff zur Herstellung von Federbetten zu nutzen. Seit vier Jahren werden die nutzbaren kleineren Federchen und Daunen extern gereinigt, um sich dann unter den fachkundigen Händen von Frau Holle – alias Renate Eßer – nicht hoch in den Wolken, sondern tief im Keller des Wohnhauses in mollig warme Plumeaus und Kopfkissen zu verwandeln. Auch hier setzt der Gänsepeter auf Qualität, so dass die Mund-zu-Mund-Propaganda ebenso wirkungsvoll ist wie zielgerichtete Anzeigen in Tageszeitungen oder Präsentationen auf Bauernmärkten.

Jede Idee braucht einen Kick

„Mein Gedanke, die Federn für die eigene Produktion von Federbetten zu nutzen, wurde in einem bus-Training vertieft und 2004 in die Tat umgesetzt“, erklärt Peter Eßer, lächelt und setzt hinzu: „Da will ich mich nicht mit fremden Federn schmücken.“ „Wer vielseitig arbeitet und vielseitig gefordert ist, der braucht auch vielseitige Anregung von außen, um sich selbst und den Betrieb weiter zu entwickeln“, ist er sich sicher. 2002 nahm Eßer an einem bus-Training der Andreas Hermes Akademie teil; hier ging es nicht um Fachwissen, sondern um die persönlichkeitsfördernde Weiterbildung. „Und das war genau das, was mir zu Hause auf dem Hof fehlte“, sagt Eßer.



Auch wenn für die Zeit der jeweils zweitägigen bus-Trainings die Arbeit auf Hof und Feld organisiert sein wollte, möchte Peter Eßer die dort gesammelten Impulse und Erfahrungen nicht mehr missen. Die Möglichkeit, den eigenen Betrieb und auch sich selbst als Unternehmerpersönlichkeit zu durchleuchten, neue Ideen mit Berufskollegen besprechen zu können und festgefahrene Wege zu verlassen, um neuen (Betriebs-) Entwicklungen Raum zu geben, empfindet Peter Eßer noch heute als Bereicherung. Und nicht nur er, auch seine Familie profitiert davon. „Im Gespräch mit den Trainern und Berufskollegen ist meinem Mann bewusst geworden, dass auch ein Landwirt etwas für seine Gesundheit tun darf und sollte“, berichtet Renate

Eßer. „Ich habe erkannt, dass ich nur dann gut in meinem Beruf bin und Erfolg habe, wenn die Balance zwischen Arbeit, Gesundheit und Freizeit stimmt. Was so einfach klingt, wird zur Herausforderung für mich, wenn ich es im Alltag verwirklichen will“, gesteht Peter Eßer. „Aber ich arbeite daran, habe eine feste Arbeitskraft eingestellt und setze den Schwerpunkt meiner Arbeit auf die Dinge, die ich wirklich gut mache und die mir Freude bereiten. Und das ist das Geflügel.“

Festgefahrene Pfade verlassen – neue Wege auf tun

Besonders gut hat dem Landwirt in bus der intensive und offene Austausch mit den Berufskollegen gefallen. Hier haben sich feste Kontakte entwickelt, die heute noch bestehen. In einer solchen Gesprächsrunde wurde nicht nur die Idee zur Federbett-Herstellung in einen Entschluss umgewandelt, sondern auch der Gedanke gefestigt, dem Ackerbau mehr und mehr den Rücken zu kehren. Heute lässt der Gänsepeter die Flächen von einem Landwirt in Form eines Bewirtschaftungsvertrages bearbeiten. So profitiert er von der Arbeitsentlastung und dem kleineren Maschinenpark und gewinnt Zeit für sein Kerngeschäft.

Als vor ein paar Monaten eine gebrauchte Reinigungsanlage für Bettfedern angeboten wurde, griff Peter Eßer zu. „Gerade rechtzeitig für das Martinsgansgeschäft“, freut sich der innovative Landwirt, verheimlicht aber auch nicht, dass ihm der Rückzug aus dem Ackerbau nicht ganz leicht gefallen ist. „Ausgebildet als reiner Ackerbauer, hat sich die Bewirtschaftung und Betriebsausrichtung doch erheblich geändert“, gibt der traditionsbewusste und mit Begeisterung am Karneval und Schützenvereinsleben teilnehmende Landwirt offen zu. Dennoch weiß er, dass es die richtige Entscheidung war und ist gemeinsam mit seiner Familie schon mitten in den Planungen für das nächste Projekt.



„Man muss sich schon in Bewegung setzen, wenn man Ziele erreichen möchte.“ Auf dem Wohnzimmertisch liegt eine Bauzeichnung mit dem Grundriss einer neuen Schlachtereie. Diese soll – wenn alles nach Plan läuft – in gut einem Jahr hinter dem jetzigen Schlachtgebäude entstehen. Mit den größeren Schlachtkapazitäten wird auch die Gänseherde weiter wachsen; der Weg ist geebnet. Und wer weiß, vielleicht ebnet diese Entscheidung auch den Weg für Sohn Sebastian. Der 14-jährige Gymnasiast ist in jedem Fall fleißig bei der Sache. Vielleicht hat auch er Freude an der „Gans im Glück.“ (mm) <<



>>
Man muss sich in
Bewegung setzen,
wenn man Ziele
erreichen
möchte.