

Gehn merr Gäns-Esse in Flerschem

Omm vorletzde Sunndaach hadde merrs omm Stommdisch vom Gänse-Esse unn doodefoo, dasses schunn seit e paar Johr koon November mehr gibt, wo nitt irchend ooner von uns zum Gänse-Esse fortfahrn dut.

Vor allem unsern Schorsch unn soi Kättche losse sichs nitt nemme, von Johr zu Johr mett ihm Keechelklub mettem Bus in jeweils e onner Städtche ze fahrn, weils dort, so wie de Schorsch sächt, grad in dem jeweilige Johr die beste Gäns ze esse gäb.

Ess iss werklich so, verzählt de Schorsch, dass so e Gons aach immer widder onnerst schmecke dut. Weil jeder Werrt unn jeder Koch hott grad bei de Gäns soi eiche Rezept, ess fängt schunn doodemett oo, wie long er die Gäns im Ofe lässt unn bei was ferr Temperatur. Die meisde losse se vier Stund im Backofe, awwer ess gibt aach Köch, die schwörn druff, dass so e Gons nitt wenicher als acht Stund im Ofe ze bleiwe hätt, allerdings bei wenicher Hitz. Unn jeder mächt e onner Füllung. Nor Klöß misse immer debei soi, unn nodierlich Rotkraut, dess werdd aach immer e bissi onnerst gekocht, doo kimmt monchmol Sherry odder so was Ähnliches droo. Doch de allererst kimmts uff die Geechend oo, wo die Gäns uffgewachse sinn. Vorsjohr warn merr im Voochelsbersch, die Gäns dort sinn grad außem Herze von de Nadur kumme unn so hawwe se aach geschmeckt, werklich gut. Doo fahrn merr sicher widder emol hie.

De Karl hott gemoont: De Gänseturismus blüht. Schunn frieher als Buwe hotts immer besser geschmeckt, wenn merr de Flerschemer Kerchtorm nimmi gesehe hawwe. Awwer ess sinn joo nitt nor die Gäns, die uff oom warte, ess iss die Gesellschaft, mett der merr unnerweechs iss, die macht dess Vergnüche. Wenn mir mett unserne Kameradschaft fort fahrn, dann freue merr uns immer widder uns se sehe, ess werdd gebabbelt unn gelacht, so long bis merr widder dehoom sinn. Doch, dess iss mett ess Beste onn sooner Fahrt, die Gesellschaft von Leit, die sich gut verstehe dun.

Ich habb gegrint. Warts emol ab, wenn dess mette Gäns vorbei iss kimmt was onnerst droo, saache merr emol Pinguine in de Antarktis esse, Robbe in Grönland, Kängurus in Australien unn fliechende Hunde uff de Seychelle. Warts ab, dess kimmt als Nächstes.

De Karl awwer moont: Bleiwe merr bei de Gäns. Eichentlich misst merr Flerschem zum Gäns-Esse von weit her besuche, weil mir doch die oonsisch Gemoo sinn, die enn Gänskippel hott. Merr misst Reklame mache: Gehn merr Gäns-Esse in Flerschem, der Stadt des Gänskippels!

Ich saach: E gut Idee, Karl. Awwer wie sollt merr de Gänskippel vermarkte?

Sächt de Karl: De Gänskippel als Geechestick zur Flerschemer Wart. Doo owwe gibt's Woi unn in de Näh vom Gänskippel gibt's Gäns. Die Botschaft misst enaus in die Welt.

Unn dezu gibt's Gänsewoi, hott de Schorsch gerufe, also prima Moowasser.

Naa, sächt de Karl, den Gänsewoi misst ooner von unserne Winzer, wie sächt merr, „kre-iern“, also erfinne. Glaabt merrs, dess wär die Sensation in Hesse unn merr kennt reime: „Gänskippel-Gänse mit Gänsewein, die Spezialität vom Untermain.“

De Schorsch hott gonz traurich geguckt. Awwer mir hawwe e Problem: In Flerschem gibt's koo Gäns mehr.

Ich habbem uff die Schulter gekloppt. Dess iss iwwerhaupt koo Problem, Schorsch. Weil die Flerschemr Gäns kumme genauso von Polen wie doi Nadurgäns im Voochelsbersch.

Eiern Honnes