

Bio-Weidegans



Wer freut sich nicht auf den 11. November. Für alle Kinder ist das Martinsfest ein unvergessliches Erlebnis. Die Erwachsenen erfreuen sich an einer Weidegans aus heimischer Erzeugung (vom Gänseei bis zum fertigen Braten aus der Region).

Immer mehr Konsumenten können sich einen Herbst oder aber auch ein Weihnachtsfest ohne Weidegansl nicht mehr vorstellen.

Bereits der Name verrät beim Weidegansl die Haltung der Tiere. Nach einer sehr behutsamen Gösslaufzucht im Stall dürfen die Gänse schon sehr bald auf die grüne Weide. Nach 8 Wochen sind die Tiere voll befiedert und widerstandsfähig gegen schlechtes Wetter. Von nun an sind sie untertags auf der Weide. Früh morgens und abends erhalten sie neben dem saftigen Gras auch hofeigenes Getreide.

Bis Ende Oktober wachsen die Tiere innerhalb von 28 Wochen zu einer regionalen Spezialität mit einem bratfertigen Gewicht von 3,5kg bis 5kg heran.

Speziell durch die Weide wird ein besonders geschmackvolles und kompaktes Fleisch. Das dunklere, fettarme Fleisch zeichnet sich durch besonders niedrigen Bratverlust aus, das heißt „**MEHR GANS**“ in der Pfanne nach dem Braten.

Dem Konsumenten werden nur frische Weidegansl angeboten.

Höchste Qualität und kurze Wege garantieren ein besonderes Festmahl.