

# Martinsgans



**Dithmarsche Freiland Gans**  
*im eigenen Saft confiert mit fruchtigem Blaukraut  
& herzhaftem Grünkohl*  
**dazu Kartoffelklöße nach Thüringer Art & Salzkartoffeln** (9,a,i)  
**139,00 € für 4 Personen**

*Die Gänse werden auf norddeutschen Weiden gehalten, die sich durch Wasserhaushalt, Grasland und maßgeschneidertes Klima hervorragend für die Gänsehaltung eignen. Die Gänse wachsen hier in traditionellen bäuerlichen Betrieben heran, sie werden die meiste Zeit im Freien gehalten und haben viel Bewegung – ein Garant für eine stabile Gesundheit und festes Muskelfleisch mit geringem Fettansatz.*

*Die „Dithmarscher Gans“ stammt von einer alten Rasse ab für deren Erhalt wir uns engagieren. Sie ist eine bodenständige und langsam wachsende Gans mit robuster Konstitution. Die Weideaufzuchtsdauer von ca. einem halben Jahr, also ganz ohne Eile, garantiert den herrlich natürlichen Geschmack.*

*Alle Dithmarscher Gänse sind mit einem Halternachweis mit vollständiger Anschrift ausgestattet. Pro Tag werden ausschließlich die Tiere eines Gänsehalters geschlachtet, dadurch wird die Herkunft des einzelnen Tieres bis zum jeweiligen Halters transparent und nachvollziehbar.*

**Bitte beachten Sie, dass wir für die Dithmarsche Gans einen Vorlauf von mind. 4 Werktagen benötigen.**