

# ÖKOLOGISCHER LANDBAU

## Familie Kucka

Gans – Gut \* Kroppacher Str. 15 \* 04749 Ostrau / OT Schrebitz



Kroppacher Str. 15  
**04749 Ostrau / OT Schrebitz**  
Telefon 034362 / 32611  
Telefax 034362 / 37889  
Mail: [Gans-Gut@web.de](mailto:Gans-Gut@web.de)  
Home: [www.gans-gut.de](http://www.gans-gut.de)

DE-ÖKO-006  
Bioland Betriebsnummer: 110202

Schrebitz, den 22.09.2023

## Angebot & Preise

### Bioland-Gänse

*- frisch geschlachtet, bratfertig, vakuumverpackt*

**21,90€/kg** inkl. 7% MwSt.

### Gänsebrust / Gänsekeulen

*- frisch geschlachtet, tiefgekühlt, bratfertig, vakuumverpackt*

**37,90€/kg** inkl. 7% MwSt.

### Gänseklein

*- frisch geschlachtet, tiefgekühlt, bratfertig, vakuumverpackt*

**11,90€/kg** inkl. 7% MwSt.

### Beifuß

*- zu kleinen Sträußen gebündelt*

**1,50€/Bund** inkl. 7% MwSt.



- „Alle Jahre wieder...“ Am Verkaufsstand ist **nur Barzahlung** möglich! Beachtet daher bitte die aktuellen Preise.
- Auch für den Hofverkauf ist eine Vorbestellung notwendig!
- **küchen- bzw. bratfertig** bedeutet nicht, dass die Gans bereits gebraten ist. Sie ist nach einer französischen Methode ausgenommen und kann direkt für den Ofen vorbereitet werden. Bitte dabei nicht vergessen, vorher den Plastikbeutel mit dem Magen aus der Gans zu nehmen. 😊
- Gerne nehmen wir bei der Bestellung **Wünsche bezüglich des Gewichts** der Gans auf. Allerdings wissen auch wir jedes Jahr erst zur Schlachtung, wie schwer unsere Tiere sind. Wir versuchen, allen Kunden eine Gans mit gewünschtem Gewicht zu geben, auch wenn sich dieses spontan am Verkaufsstand ändert 😊
- Eine Gans hat **einen vorderen Brustbereich**, den wir als komplettes Gänseteil anbieten. Bestellt ihr also 2 Brüste, wäre das von zwei Gänsen. Eine Brust wiegt **ca. 800-1500 g!**
- **Gänsekeulen** werden immer **nur paarweise** verkauft (2,4,6,8 usw.). Lautet die Bestellung „1x Keule“ oder „2 Keulen“ sind das in beiden Fällen zwei Keulen. Ein Paar Keulen wiegt **ca. 1-1,5 kg** oder auch mehr!
- Die Weihnachtsgänse sind frisch und vakuumverpackt. Im Kühlanhänger lagern sie während des Verkaufs bei etwa 0°C, womit wir die **gesetzlich vorgeschriebene Lagerungstemperatur für Geflügel** von -2 bis max. 4° C einhalten (EG Nr. 852/2004, allgemeine Hygienevorschriften). Dies gewährleistet unseren Kunden ein absolut frisches Produkt, denn von der Abfahrt vom Hof bis zum tatsächlichen Verkauf wäre die Kühlkette sonst mehrere Stunden unterbrochen.
- **Gänseteile** (Brust, Keulen, Gänseklein, Leber, Fett) sind auch frisch geschlachtet, werden jedoch stets gefroren verkauft (Leber und Fett nur auf Anfrage und in begrenzter Anzahl).
- Die Gans kann problemlos nach dem Kauf noch eingefroren werden. Auch im gefrorenen Zustand findet eine Fleischreifung statt, sodass der Gänsebraten noch zarter wird!