ÖKOLOGISCHER LANDBAU
Familie Kucka

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

Kroppacher Str. 15
04749 Jahnatal / OT Schrebitz
Telefon 034362 / 32611
Telefax 034362 / 37889
Mail: gaensehofkucka@gmail.com
Home: www.gans-gut.de

DE-ÖKO-006
Bioland Betriebsnummer: 110202

Schrebitz, den 25.09.2025

Angebot & Preise

Am Verkaufsstand ist nur Barzahlung möglich

Bioland-Gänse

- frisch geschlachtet, bratfertig, vakuumverpackt

23,30€/kg inkl. 7% MwSt.

Gänsebrust / Gänsekeulen

- frisch geschlachtet, tiefgekühlt, bratfertig, vakuumverpackt

39,40€/kg inkl. 7% MwSt.

Gänseklein

- frisch geschlachtet, tiefgekühlt, bratfertig, vakuumverpackt

12,50€/kg inkl. 7% MwSt.

Gänsefett

- frisch geschlachtet, tiefgekühlt, bratfertig, vakuumverpackt

11,90€/kg inkl. 7% MwSt.

Beifuß

- zu kleinen Sträußen gebündelt

1,50€/Bund inkl. 7% MwSt.

ⓘ

- Da das Zerlegen der Gänse für uns als Familienbetrieb einen sehr hohen Arbeitsaufwand darstellt, möchten wir die **Bestellungen von Gänseteilen gerne im ausgewogenen Verhältnis** annehmen. Bestellungen von Gänseteilen in größerer Stückzahl sind daher nur möglich, wenn sowohl Brust als auch Keulen genommen werden. Beispiel: Bestellung von Gänseteilen für 8 Personen = 2 Paar Keulen, 2 x Gänsebrust (entspricht 4 Brusthälften). Ist die Verteilung nicht zu 100% ausgewogen möglich, wird mehr von den Teilen gegeben, die gewünscht sind. Beispiel: Bestellung von Gänseteilen für 6 Personen (Keulen bevorzugt): 2 Paar Keulen, 1x Gänsebrust (entspricht 2 Brusthälften)

- 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. Bitte haben Sie daher Verständnis, dass die Gewichtsangabe stets als **Circa-Wert** zu verstehen ist. Wir geben unser Bestes, die Wünsche unserer Kunden zu erfüllen.

- Eine Gans hat **einen vorderen Brustbereich**, den wir als komplettes Gänseteil anbieten. Bitte achten Sie bei der Bestellung auf die richtige Angabe der Menge (2x Brust ist bereits von 2 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!

- **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.

- 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 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!