



Lieferung

Zwischen St. Martin und Weihnachten können wir Sie jederzeit mit Gänsen beliefern. Diese werden auf Bestellung frisch geschlachtet und küchenfertig zubereitet. Zu den Festtagen beliefern wir Sie gerne auch mit Geflügelteilen.

Sie haben weitere Wünsche oder möchten sich von der Haltung unserer Gänse überzeugen? Kein Problem! Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Ihr Anliegen!

Cassenshof

**Im Seevegrund 2
21256 Inzmühlen**

**Telefon 04188-656
Fax: 04188-891276**

**www.cassenshof.de
info@cassenshof.de**



Unsere Gänse

aus naturnaher Aufzucht im satten Grün

Ihre Familie Voß





Haltung

Geese haben auf unserem Hof eine lange Tradition und wir freuen uns, diese wiederzubeleben.

Bereits Mitte Juni kommen die Gösse im Alter von einem Tag zu uns. Gelb und flauschig wie sie sind, kann man sich kaum vorstellen, dass innerhalb kurzer Zeit ein stattliches schneeweißes Gefieder die imposante Erscheinung der Geese schmücken wird. Unter Wärmelampen haben die Küken es im runden Auslauf mollig warm. Starter-Futter gibt ihnen alles mit, was sie an Nährstoffen und Energie brauchen, um ihr Leben bei uns an der Seeve zu genießen.

Nach etwa drei Wochen sind die kleinen Geese für den ersten Ausflug gerüstet und beziehen einen überschaubaren Auslauf in unserem Garten. Dort gibt es Büsche und Sträucher, die Schatten spenden und zum Entdecken einladen. Bei jedem sich bietenden Abenteuer läuft die Gänseschar erwartungsvoll schnatternd zum Punkt der Aufmerksamkeit.

In rasender Geschwindigkeit wird das Grün gestutzt und schon bald geht es auf die große Wiese auf der anderen Seite der Seeve. Täglich verspeisen sie dort das lange Gras, an den Tränken spritzen sie fröhlich mit dem Wasser und wandern abends nach einem erfüllten Tag im Gänsemarsch in den Stall.

Qualität

Die viele Bewegung in der Natur sorgt für einen ausgeprägten Muskelfleischanteil. Rückt Weihnachten näher, wird immer mehr Hafer und Getreide aus eigenem Bio-Anbau zugefüttert, um das Schlachtgewicht zu erreichen. Friedrich Voß fährt die Geese mit dem Trecker zum Schlachter, wo diese fachgerecht geschlachtet und zerlegt werden.

Bis zum letzten Moment achtet Friedrich Voß auf das Wohlergehen der Tiere. Die Anwesenheit der Bezugsperson wirkt beruhigend und sorgt durch den geringen Stress für eine besonders gute Fleischqualität. Die Achtung vor den Tieren steht hierbei für uns an vorderster Stelle. So kann man wirklich sagen: Glückliche sind sie – bis zuletzt.