



Zutaten:

1 kg Gänsebrust
Salz
2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
500 ml heißes Wasser
Saft von 2 Orangen
etwas Mehl
2 EL kaltes Wasser

Zubereitung:

Die Gänsebrust waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, mit dem Knochen nach unten in einen Bräter legen, auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 200°C braten. Nach etwa 30 Minuten das sich angesammelte Fett abgießen.

Möhren und Sellerie putzen, schälen und mit in den Bräter geben, kurz anrösten. Dann etwas Wasser hinzufügen. Das Fleisch von Zeit zu Zeit wenden und die verdampfte Flüssigkeit nach und nach ersetzen. Kurz vor der Beendigung der Bratzeit von etwa 1 1/2 Stunden das Fleisch mit Orangensaft übergießen.

Vor dem Servieren das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Die Bratensauce durch ein Sieb gießen, nach Belieben Mehl mit Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Das Jahr neigt sich langsam dem Ende entgegen. Es war für uns nicht nur in betrieblicher Sicht ein ereignisreiches Jahr. Die Weltpolitik hat uns immer wieder sprachlos gemacht und erschrocken staunend zurückgelassen. Die Landwirtschaft unterliegt einem ständigen Wandel.

Im vergangenen Jahr konnten wir zwei wunderschöne Hoffeste feiern. Wir hatten bei unserem Spargelfest mit dem Wetter großes Glück. Beim Scheunenzauber hat uns das Glück dann verlassen. Aber unsere wunderbaren Aussteller und das Team waren dennoch sehr zufrieden.

Pünktlich zu Weihnachten sind die letzten Gänse geschlachtet. Ein wenig komisch wird einem beim Blick auf die leere Weide schon, aber für uns gehört dies zum Weihnachtsfest dazu. Ohne die vorgegebene Bestimmung als Weihnachtsgans wären die Gänseküken nicht geschlüpft.

„Was braucht man,
um erfolgreich zu sein?
Unwissenheit und
Selbstvertrauen.“
Mark Twain

Jetzt frisch

Alles, was man für ein köstliches Gänsemenü braucht



Wir haben seit Mitte November in Inzmühlen wegen der Vogelgrippe die Stallpflicht für Geflügel. Dies bedeutet, dass wir unsere Hennen nicht mehr ins Freiland lassen dürfen. Hierbei handelt es sich um eine reine Vorsichtsmaßnahme. Auch für unsere Gänse gilt die Aufstallpflicht. Betriebe, die für ihre Gänse und Enten keinen Stall haben, können relativ unkompliziert eine Ausnahmegenehmigung bekommen. Wir haben uns dagegen entschieden und für unsere Gänse die Scheune leergeräumt. So sind wir auf der sicheren Seite. Bevor wir die Gänseställe betreten, desinfizieren wir die Schuhe, sodass nicht versehentlich Vogelkot mit in den Stall getragen wird. Bei unseren Hühnern halten wir noch stärkere Vorsichtsmaßnahmen ein. Wir wechseln neben den Schuhen auch unsere Kleidung, um das Risiko einer Infektion gering zu halten. Unseren Freiland- und Bio-Hühnern steht neben dem Stall ein sogenannter Wintergarten zur Verfügung. Dieser ist im Außenbereich vogelschutzsicher eingezäunt. Die Hühner können somit einen Scharrbereich mit Frischluft nutzen. Dies ist natürlich nicht das gleiche wie der gewohnte Auslauf, aber in einer Situation wie der aktuellen eine gute Alternative.

TIPP Nehmen Sie zur Gans **Gänsebrüste oder -Keulen** dazu. Dann gibt es für jeden etwas vom Besten.

WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MI-SO, 8-18 UHR

Für das neue Jahr haben wir einige Pläne. Was wir bisher machen, wollen wir weiter intensivieren. Auch Neues soll dazu kommen. Seien Sie gespannt!

Wir wünschen unseren Kunden und Freunden Mut all das anzupacken, was schon lange im Kopf herumschwirrt, die Naivität, die nötig ist um alle Bedenken über Bord zu werfen, die Zuversicht, immer daran zu glauben, dass alles gut wird und die Zufriedenheit, um im Reinen mit sich selbst immer wieder zu entspannen.

Uns selbst wünschen wir aufgeschlossene, interessierte Kunden, zur rechten Zeit das passende Wetter und die Kraft, weiter zu machen, wenn mal Hindernisse und Zweifel auftauchen. Wir freuen uns auf ein euphorisches neues Jahr mit Umbrüchen, kleinen Revolutionen und einem Leben getreu dem Motto „Volle Kraft voraus!“.

Genießen Sie die Advents- und Weihnachtszeit mit allem, was sie für uns bereit hält!

Ihre Familie Vofß

