



Zutaten:

3 Äpfel, säuerlich
2 Zwiebeln
200 g Maronen, gekocht/
aus der Dose
2 Pck. Semmelknödel im
Kochbeutel
Pfeffer
Thymian, getrocknet
Majoran, getrocknet
1 TL Beifuß
1 Gans, 5-6 kg, küchenfertig
500 ml Milch
2 TL Bratenfond
200 ml Apfelsaft
Saucenbinder, dunkel
2 EL Calvados
1 Orange

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und entkernen. Die Zwiebeln abziehen und wie die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Orange filetieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die Maronen (falls aus der Dose) abgießen, abtropfen lassen und vierteln. 1/3 der Äpfel, die Hälfte der Zwiebeln, die Orange und die Maronen mit dem Semmelknödel-Beutelinhalt in einer Schüssel mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran würzen. Die heiße Milch darüber gießen, unterrühren und die Füllung 5 Min. quellen lassen.

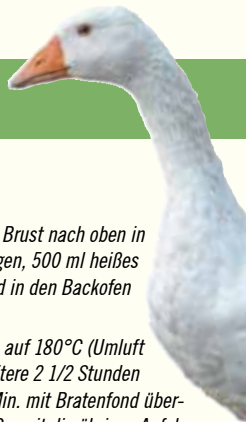
Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Gans innen und außen abbrausen und trocken tupfen. Fett aus der Bauchhöhle entfernen. Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben, mit der Knödelmasse füllen

und zustecken. Mit der Brust nach oben in einen großen Bräter legen, 500 ml heißes Wasser dazugießen und in den Backofen schieben.

Nach 30 Min. den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) stellen und weitere 2 1/2 Stunden braten, dabei alle 30 Min. mit Bratenfond übergießen. Nach 60 Min. Garzeit die übrigen Apfel- und Zwiebelstücke mit in den Bräter geben.

Nach Ende der Garzeit die Gans herausnehmen und warm stellen. Fett vom Fond abschöpfen, Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf geben. Bratenfond einrühren, Apfelsaft zufügen. Aufkochen und evtl. mit Soßenbinder andicken. Mit Salz, Pfeffer und Calvados abschmecken.

Füllung aus der Gans herausnehmen, Geflügel tranchieren.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Inzwischen sind unsere Gänse ausgewachsen. Zum Martinstag am 11. November beginnen wir mit der Schlachtung. Zweimal die Woche wird eine Partie unserer Gänse zum Schlachter gefahren. Wir achten hierbei besonders auf den tiergerechten Umgang mit ihnen. Die Gänse sollen so wenig Stress wie möglich haben, nur so können wir eine gute Fleischqualität gewährleisten.

Seit Ende Juni haben unsere Gänse jede Menge Bewegung auf der großen Wiese. Weil Gras alleine nicht satt macht, werden die Gänse mit Hafer und Triticale aus eigenem Bio-Anbau zugefüttert. So richtig dick werden die Gänse meist erst, wenn es kalt wird. Plötzlich fressen sie dann mehr, weil der Instinkt ihnen sagt, der Winter naht. Hierfür brauchen sie eine dicke Fettschicht, die warm hält. Damit unsere Gänse das Schlachtgewicht erreichen, können wir also nur auf kaltes Wetter hoffen. Das ganze Buffet steht den Gänsen immer in ausrei-

„Sicherheit erreicht man nicht, indem man Zäune errichtet, sondern indem man Tore öffnet.“
Urho Kaleva Kekkonen

Jetzt frisch

Grünkohl und Rosenkohl aus der Region



chender Menge zur Verfügung, so dass die Gänse fressen können, soviel sie wollen. Landwirte nennen das Ad libitum Fütterung.

Unsere Hennen genießen den Herbst gerade in vollen Zügen, herumwirbelnde Blätter sind immer ein großer Spaß und vielleicht findet man unter den Blättern ja auch einen Regenwurm oder andere Leckereien. Hühner sind schließlich keine Vegetarier. Was wir ihnen anbieten, ist eine rein pflanzliche Nahrung. Also gehen sie zur Ergänzung auch gerne selbst auf Entdeckungsreise.

In den letzten Wochen hatten wir eine Gruppe von Auszubildenden aus dem Gastronomie-Bereich zu Gast. Sie haben unseren Hühnerstall besichtigt und uns wurde dabei wieder bewusst, wie wenig die meisten über Hühner wissen. Da klären wir doch gerne auf, zeigen wie unsere Hühner leben, was sie fressen und was sie den ganzen Tag treiben. Ein besonderes Augenmerk liegt für uns darauf, Zusammenhänge zu vermitteln. Politik, Essgewohnheiten, Ökonomie und Landwirtschaft stehen miteinander in einem engen Wechselspiel. Auch die Medien greifen in unseren Augen

TIPP Bestellen Sie schon jetzt Ihre Gans für die Weihnachtsfeiertage vor!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

häufig einen willkürlichen Aspekt heraus, ohne diesen im Zusammenhang zu betrachten und die Tragweite des Ganzen zu überblicken. Wir stehen als Landwirte immer wieder im Kreuzfeuer. Durch unser Betriebskonzept, werden wir von vielen eingeordnet in die Reihe der „Guten“. Das freut uns natürlich. Dennoch kennen wir eine Vielzahl von Berufskollegen, die nicht so offensiv den Kontakt mit dem Verbraucher suchen, aber die dennoch so wirtschaften, dass sie Anerkennung verdienen. Nicht jedem liegt es, einen Tag der offenen Stalltür zu machen. Dennoch sind die Bauern oft anklagenden Fragen ausgesetzt und man muss weit ausholen, um die Sachverhalte in den richtigen Kontext zu setzen und verständlich zu machen. Wir tun das immer wieder gerne und aus voller Überzeugung. Wenn Sie mal bei uns in den Stall gucken möchten, rufen Sie uns einfach an. Damit wollen wir nicht nur unsere Wirtschaftsweise präsentieren, sondern auch eine Lanze für die deutsche Landwirtschaft brechen. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung!

Ihre Familie Vofß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg