

**Unsere GANS TO GO –
seit 25 Jahren ein entspanntes und leckeres Festessen**

Wir verwenden **ausschließlich** Dithmarscher Gänse für unsere oberleckere Gans to go.



Zucht:

Basiszucht, die auf alten Rassen aufbaut mit einem großrahmigem Schlachtkörper mit hohem Brust- und Keulenanteil. Dithmarscher Gänse sind **vitale und bewegungsfreudige** weidefähige Gänse. Die Gans im Allgemeinen gehört zum Fettgeflügel. Die Dithmarscher Gans zeichnet sich durch ein sehr gutes Fleisch- Fett- Knochenverhältnis aus.

Aufzucht:

Dithmarscher Gänse werden **ausschließlich** in der „bäuerlichen Freilandhaltung“ mit mindestens 10m² pro Tier im nord- und ostdeutschem Raum 15-20 Wochen aufgezogen. Neben dem Wohlbefinden der Tiere führt diese Haltungsmethode zur ausgeprägten Muskelbildung.

Artgerechte rein pflanzliche GMOfreie (ohne Anwendung gentechnischer Verfahren) Fütterung nach eigener Futterrezeptur des Zuchtbetriebes (mindestens 70% Getreide, mit viel Weizen und Mais und ohne Soja) bei **zusätzlicher** Aufnahme von **viel Grünfutter**.

Kein Lebendrupf, **keine** Zwangsfütterung, **kein** Einsatz von Leistungsförderern oder prophylaktischen Medikamentengaben und **keine** Extremzucht ist selbstverständlicher Standard bei Dithmarscher Gänsen.
- Begrenzt auf 200.000 Stück pro Jahr.

Schlachtung:

Dithmarscher Gänse werden **ausschließlich** in der aufwendigen Trockenschlachtung verarbeitet. Dadurch bleibt der volle produkttypische Geschmack erhalten. Die Tierkörper werden ausschließlich in der Luftkühlung gekühlt, wodurch die Aufnahme von Fremdwasser ausgeschlossen ist.
- Geschlachtet wird in 14554 Seddiner See – Brandenburg.

Kontrolle:

Dithmarscher Gänse haben einen **durchgängigen Nachweis der Herkunft** der Tiere von der Brüterei in Dithmarschen, wo die Gänse schlüpfen, über Aufzucht und Schlachtung. Alle Produktionsschritte werden durch Orgainvent kontrolliert. Ebenfalls durch Orgainvent kontrolliert wird der Ausschluß von Lebendrupf und Stopfmast. Die Haltung der Tiere wird durch den Bundesverband Tierschutz e.V. begleitet. Die zuständigen Landesregierungen kontrollieren die Haltungskriterien zur bäuerlichen Freilandhaltung. Der Schlachtbetrieb erfüllt die Anforderungen des IFS-Food Der IFS (International Food Standard) legt genaue Anforderungen an die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette fest, die für eine IFS Zertifizierung eingehalten werden müssen.

Zubereitung und Verpackung

Eine Selbstverständlichkeit ist für uns Nachhaltigkeit und das nicht erst seitdem alle davon sprechen, sondern seit nunmehr 27 Jahren. Aus diesem Grund werden unter anderem unsere Beilagen in Glas statt in Kunststoffbeuteln abgefüllt. Die Gläser finden zu 80 % den Weg wieder zurück in unser Haus. Bei der Verpackung der Gans und von den Serviettenknödeln können wir aufgrund der frischen Zubereitung noch nicht ganz auf nicht nachhaltige Verpackung verzichten. Aufwendige und teure Kartonagen finden bei uns ebenfalls nicht. Die Priorität liegt bei uns auf den Speisen.

Wir verstehen uns als Handwerker – weil Kochen mit eines der ältesten Handwerke ist.

Wir verzichten auf jegliche Fertigprodukte und produzieren unsere Speisen aus frischen und regionalen Lebensmitteln ohne Zusatz von irgendwelchen Pülverchen und sonstigem unnützen Zeug in **unserer eigenen** Küche.

Wir sind ein kleiner inhabergeführter Familienbetrieb und seit fast 30 Jahren fühlen wir uns der Esskultur verschrieben, möchten, das Essen nicht nur Nahrungsaufnahme sondern ein Erlebnis ist.

Unsere Speisen sind **gekühlt** mindestens 5 Tage haltbar. Sie erhalten mit den Speisen eine gelingsichere Gebrauchsanweisung und benötigen zum „Aufwärmen“ und Anrichten in der eigenen Küche noch ca. 30 Minuten. Ein Anleitungsvideo finden Sie auf unserer website unter: www.fabers-rellingen.de.