



Geniessen die frische Luft und die Oktobersonne: Die Gänse vom Hofgut Schloss Gündelhart verbringen den ganzen Tag draussen auf der Weide.

Thurgauer Bio-Weidegänse

Schnattern im Freien

Sie lieben Gras, Geplauder und ganz viel Bewegung: die Weidegänse des Hofguts Schloss Gündelhart in Hörhausen TG. Besuch auf einem Betrieb, der Gänsefleisch als Spezialität an Martinstag und Weihnachten in die Küchen bringt.

Text Sabrina Glanzmann Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala

Gänsebraten gefüllt mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen

- 1 küchenfertige Gans (circa 4 Kilo) • Salz und Pfeffer
- etwas getrockneter Majoran oder getrockneter Beifuss
- 4 mittelgrosse Äpfel • Küchengarn und Zahnstocher
- Salz und Pfeffer • 375 ml kochendes Wasser

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Gans innen und aussen mit kaltem Wasser gut waschen, mit Küchenpapier trocknen und innen mit Salz, Pfeffer sowie Majoran oder Beifuss würzen.
3. Die Äpfel waschen und ganz in die Gans geben.
4. Die Gans mit Küchengarn zunähen. Die Haut (nicht das Fleisch!) der Keulen und Flügel auf der unteren Seite mit einem Zahnstocher anstechen, und beides mit Küchengarn an den Gänsekörper binden.
5. Aussen salzen und pfeffern.
6. Die Gans mit der Brust nach unten in ein grosses

Backblech setzen und das Wasser dazugiessen. Mit Alufolie zudecken und in der Mitte des Ofens circa 30 Minuten garen, bis das Wasser zu zwei Dritteln verdampft ist.

7. Die Gans umdrehen und auf ein Gitter über das Backblech setzen. Die Hitze auf 160 Grad reduzieren. Die Gans weitere 2,5 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit dem auslaufenden Eigenfett bepinseln, gegebenenfalls noch etwas Wasser auf das Backblech geben.

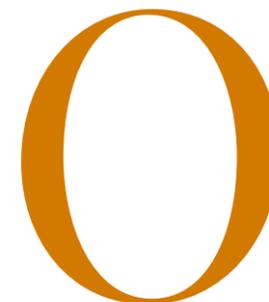
8. Die Gans insgesamt zwei- bis dreimal wenden. Tipp: Die Haut wird besonders knusprig, wenn man circa 10 bis 15 Minuten vor Garende Brust und Keulen mit Salzwasser bepinselt und bei Oberhitze fertig garen lässt.

Dazu passen Rotkraut und Semmelknödel.

Info Die Backzeit hängt vom Gewicht der Gans ab. Wiegt sie mehr als vier Kilo, muss mit einer entsprechend längeren Backdauer gerechnet werden. Eine drei Kilo schwere Gans sollte mindestens 2,5 Stunden im Backofen bleiben.



Was für eine Festtafel!
Der Gänsebraten gehört
im deutschsprachigen Raum
seit Jahrhunderten zu
den Weihnachtsklassikern
schlechthin.



Ob es wohl der neuste Klatsch ist, den sie sich brühwarm weitererzählen? Oder ob sie sich Tipps geben, unter welchem Hochstammbaum die meisten Äpfel zum Schmausen liegen? Diese kleinen Fallobstfreuden geniessen die Weidgänse besonders gerne – anders als Hühner können sie sich als Vegetarier nämlich so gar nicht für Würmer begeistern. Vielleicht freuen sie sich aber auch einfach so munter schnatternd darüber, dass «Mama» bei ihnen vorbeischaute. Wenn Gudrun Engeler ihren Gänsen pfeifend entgegenkommt, geht es ruckzuck, und schon läuft ihr die ganze Herde nach. Na ja, fast die ganze: Einige wollen gerade lieber ein Bad nehmen in einer der Wannen auf der Wiese, wo die späte Oktobersonne ins Wasser scheint. «Sie sind jetzt in der Pubertät. Da hören sie nicht mehr immer auf mich», sagt Gudrun Engeler lächelnd.

Wächter, Märchen, Traditionen

Einen Tag alt, also quasi frisch geschlüpft, kommen die Gänseküken (auch Gössel genannt) zu ihr auf das Hofgut Schloss Gündelhart. «Gössel prägen sich am Anfang gerne auf ein Muttertier. Manchmal habe ich Glück und sie prägen sich auf mich», erklärt Gudrun Engeler, um sich gleich weiter mit ihren Gänsen zu «unterhalten». Es geht zu und her wie auf einem Bahnhofperron in der Stadt zur Stosszeit: viel Geschwätz, geschäftiges Hin- und Herlaufen. Nur sind wir hier nicht in der Stadt, sondern im

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite 73**

*An Martini,
Kinder, wirds Gans
geben*

Sie sind im Thurgau in
historischer Umgebung zu
Hause: Gudrun und Dominic
Engeler vom Hofgut Schloss
Gündelhart mit ihrer
Tochter Marie.





Neugierde auf beiden Seiten: Das Grüppchen der Gündelharter Hausgänse (links) stattet den Weidegänsen einen Besuch ab.



Als Wassergeflügel lieben es die Gänse, ab und zu ein Bad zu nehmen. Die Becken sind fester Bestandteil einer artgerechten Weidehaltung.



Gans im Griff: Profikoch Christian Schaefer ist ein Freund der Familie Engeler. Er liebt es, aus dem Fleisch der Weidegänse Herbstgerichte zu zaubern.



Freiluft verleiht Flügel! Auf den Weiden der Engeler haben die Gänse viel Platz für Dehn- und Streckübungen.

Ein Bio-Hof mit tierisch guten Aussichten



Runde Sache: Hofeigene Äpfel essen auch die Gänse gern, wenn sie auf der Weide unter den Hochstamm-bäumen grasen. Diesen geben die Tiere wiederum Dünger zurück.



Spaziergang zu dritt: Gudrun Engeler mit ihrem Islandpferd Platina von Asgard (rechts) und dem Gastpferd Skelmir.



Ein Schwein kommt hier selten allein: Lotta und Matti geniessen ihren abendlichen Rundgang im Schlosspark.



Herzig: das frühere Waschhaus von Schloss Gündelhart.

In Rotweinsauce geschmorte Gänsekeulen

Zutaten für 4 Personen

- 4 Gänsekeulen • etwas Bratbutter • 4 Schalotten, klein gehackt • 2 Rüebli, geschält und gewürfelt
- 2 Stangensellerie, klein geschnitten • 3 Knoblauchzehen, ganz • etwas frischer Rosmarin
- 1 Liter trockener Rotwein • etwas Gemüsebouillon zum Auffüllen

Zubereitung

1. Die Gänsekeulen in Bratbutter von allen Seiten anbraten und in eine Auflaufform legen.

2. Schalotten, Rüebli und Stangensellerie mit Knoblauch und Rosmarin im Bratensatz anbraten und mit dem Rotwein ablöschen.

3. Das Gemüse mit dem Bratensaft in die Auflaufform zu den Gänsekeulen geben.

4. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Auflaufform in den Ofen geben und 2 Stunden schmoren. Dabei immer wieder mit Sauce übergossen, allenfalls mit etwas Gemüsebouillon ergänzen.

Dazu passen Rosenkohl und Spätzli.



Beim Gänsefleisch ist langes Schmoren erlaubt, ja sogar erwünscht! So wie bei dieser Keule, die mit Rosenkohl und Spätzli auf den Teller kommt.



*Mit Schloss,
Charme und
Bio-Landwirtschaft*

Geschichtsträchtiger Ort: Das Schloss Gündelhart wurde 1645 erbaut. Hier betreibt seit nunmehr vier Generationen die Familie Engeler das Hofgut.

ist sehr hochwertig, und der Braten war bereits im Mittelalter ein Festessen», sagt Gudrun Engeler. Mit ihren österreichischen und deutschen Wurzeln ist die 45-Jährige mit Gänsegerichten aufgewachsen. Und mit dem Bewusstsein dafür, das ganze Tier zu nutzen. «Ich erinnere mich, wie wir Knochen für Suppen ausgekocht haben. Und die Bratenreste waren am nächsten Tag immer ein besonders feines Mittagessen.»

Seit 1900 in Familienhand

Dass sie dereinst leidenschaftliche Bäuerin werden würde, hatte die Enkelin eines Landwirts nicht geplant. Bis sie ihren Mann kennenlernte, arbeitete die Historikerin im Dornier Museum für Luft- und Raumfahrt in Friedrichshafen. In Hörhausen ist sie aber immer noch täglich von einer gehörigen Portion Geschichte umgeben. Könnten die Mauern des Hofguts Schloss Gündelhart sprechen, würden sie wohl so wild durcheinanderschnattern wie die Gänse.

1622 erwarb Hektor von Beroldingen, ein Urner Landeshauptmann im Thurgau, die Herrschaft Gündelhart. Dort liess er 1645 das Schloss erbauen. Zusammen mit den Ländereien war es bis 1869 in den Händen seiner Nachkommen, bis schliesslich nach mehreren Besitzerwechseln Louis Engeler 1900 alles kaufte. Seither hat eine Engeler-Generation nach der anderen den Schloss- und Landwirtschaftsbetrieb geführt. Als vierte ist nun Dominic Engeler, Louis' Urenkel, mit seiner Frau Gudrun Engeler am Ruder. Mit Tochter Marie wohnt das Paar im alten Gesindehaus dem Schloss gleich gegenüber, kümmert sich um die verschiedenen Betriebszweige und bildet zudem einen Lernenden aus.

Hirsefelder und Hochzeiten

Das Hofgut Schloss Gündelhart ist zudem ein bekannter Veranstaltungsort. Seine Mauern könnten deshalb auch von unzähligen Festen erzählen, die im stimmungsvollen Gewölbekeller oder in

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite 69**

Thurgauer Ort Gündelhart, der zu Hörhausen gehört. Beides ist Teil der politischen Gemeinde Homburg, beschaulich gelegen auf dem Seerücken zwischen Pfyn und Steckborn. Die «Reisenden», das sind hier hundertzehn Gänse, die von Natur aus immer etwas zu erzählen haben und sich gerne in der Gruppe bewegen. Und statt einer Zugbegleiterin vor der Abfahrt pfeift hier Bäuerin Gudrun Engeler vor dem Abmarsch – so gewinnt sie die Aufmerksamkeit der viereinhalb Monate alten Tiere, um diese auf eine andere Weidefläche zu bringen. Los, der Gänsemarsch kann beginnen!

Sie wurden schon im alten Rom als lautstarke «Wachhunde» geschätzt, geben Märchen wie der «Goldenen Gans» der Gebrüder Grimm ihren Namen oder erleben mit Kinderbuchhelden wie Nils Holgersson wunderbare Reisen. Aus kulinarischer Sicht sind Gänse gerade mit Bräuchen und Traditionen fest verbunden. Am elften November, dem Sankt-Martins-Tag, gehört vielerorts in Deutschland und Österreich Gans mit Rotkohl und Knödel auf den Tisch. An diesem Datum endete das bäuerliche Wirtschaftsjahr; die Knechte und Mägde wurden als Lohn mit Gänsen bezahlt. Auch an Weihnachten ist der Gänsebraten längst ein Klassiker. «Gänsefleisch

Gänsefond

Zutaten für 1 Glas à circa 1 Liter

▪ Karkassen von 1 Gans ▪ 2 Äpfel, in Stücke geschnitten ▪ etwas getrockneter Majoran oder Beifuss ▪ Saft von 2 Orangen ▪ Salz und Pfeffer ▪ 2 Liter Wasser

Zubereitung

1. Die Gänsekarkasse gut waschen und in einem Topf unter ständigem Rühren anbraten (es braucht dafür kein zusätzliches Fett, an der

Karkasse hat es noch genügend Resten Gänsefett).

2. Apfelstücke und Majoran oder Beifuss dazugeben. Mit Orangensaft ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Wasser dazugießen. Mindestens 3 Stunden halb zugedeckt köcheln lassen. Durch ein feines Sieb giessen, in ein verschliessbares Glas leeren. Nach Belieben weiterverwenden, zum Beispiel als Würze, für Saucen und Suppen.

Kreuzung aus Roggen und Weizen. Ebenso gedeihen Sonnenblumen und Kürbisse für Ölproduzenten aus der Region.

Seit die ersten Weidegänse 2014 auf das Hofgut Schloss Gündelhart gekommen sind, ist Gudrun Engeler die zuständige Gänseflüsterin. Es freut sie, dass die Vogelart auf dem Betrieb keine Unbekannte ist: «Alte Bildaufnahmen zeigen, wie hier schon vor hundert Jahren Gänse gehalten wurden.» Inzwischen hat sie ihre Tiere auf den neuen Weideabschnitt gebracht. Ein regelmässiger Wechsel gerade in der herbstlichen Vegetation ist wichtig, weil Gras die Hauptnahrung ausmacht. Auf den Weiden schliesst sich ausserdem ein nachhaltiger Kreislauf, weil die Gänse unter den Hochstamm-Apfelbäumen grasen, dort das Fallobst fressen, den Bäumen Dünger zurückgeben – und Gudrun Engeler später Äpfel gerne in ihre Gänsegerichte mit einbaut.

Richtlinien regeln Gütesiegel

Ab Oktober gibt es abends zusätzlich etwas Futter aus hofeigenem Getreide und Mais. Mit dieser Art der Ernährung und weil die Gänse tagein, tagaus Auslauf im Freien haben, können sie viel mehr Muskelfleisch entwickeln als Tiere in Masthaltung, die nie das Tageslicht sehen und im Stall viel Stress ausgesetzt sind. «Und ihr rotes Fleisch hat eine festere Struktur und ist intensiver im Geschmack», so Gudrun Engeler.

Die Gössel der Rasse «Dänische Gans» bezieht das Hofgut vom Verein weidegans.ch, der auch das gleichnamige Label erlässt. Als Grundlage dafür dient das geltende Tierschutzgesetz für Wassergeflügel; zusätzlich müssen die Mitgliedsbetriebe weitere vom Verein festgelegte Produktionsrichtlinien einhalten, damit sie das Gütesiegel führen dürfen. Für die Aufzucht im Stall etwa sind in den ersten beiden Lebenswochen höchstens fünfzehn, ab der siebten zwei Tiere pro Quadratmeter erlaubt. Ab der

Ravioli mit Ricotta-Gänsefleisch-Füllung

Zutaten für 4 Personen

▪ 1 Schalotte, fein gehackt ▪ 2 EL Bratbutter oder Gänseschmalz ▪ 100 g gegartes Gänsefleisch, fein geschnitten ▪ 200 g Gänseherz und -leber, gegart und fein geschnitten ▪ 150 g Butter-nusskürbis, fein gehackt ▪ Salz und Pfeffer ▪ etwas Muskatnuss ▪ 150 g Ricotta ▪ 1 Eigelb ▪ 500 g Pastateig (selbst gemacht oder gekauft) ▪ etwas Mehl oder Hartweizengriess, zum Bemehlen der Arbeitsfläche ▪ 1 Eiweiss ▪ 40 g Zucker ▪ 150 ml Wasser ▪ 500 g Marroni ▪ 1 EL Butter (für die Marroni) ▪ 1 EL Butter (für die gegarten Ravioli)

Zubereitung

1. Für die Füllung die Schalotte mit der Bratbutter oder dem Gänseschmalz in einer Pfanne anschwitzen. Das Gänsefleisch, die Innereien und den Kürbis dazugeben. Circa 15 Minuten anbraten.

2. Die Masse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, Ricotta und Eigelb dazugeben und gut vermengen.

3. Den Pastateig ausrollen und in dünne Bahnen schneiden. Mehl oder Hartweizengriess auf die Arbeitsfläche geben, Teig darauf legen und in circa 7 Zentimeter grosse Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat 1 Esslöffel Füllung geben. Teigränder mit Eiweiss bestreichen. Auf die Füllung ein weiteres Teigquadrat legen, gut andrücken. Ravioli in siedendem Salzwasser 5 Minuten garen.

4. Für die glasierten Marroni den Zucker in einer Pfanne erhitzen und caramolisieren. Wasser hinzugeben und einkochen. Marroni und nach circa 5 Minuten die Butter dazugeben und kurz schwenken.

6. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Ravioli darin schwenken. Zusammen mit den glasierten Marroni anrichten.

Gänseleber muss nicht als Foie gras daherkommen – mit Gänseherz und -fleisch kann sie auch Ravioli fein füllen.

Zum Verfeinern, für Suppen und Saucen: aus den Karkassen gekochter Gänsefond.

der Remise schon stattgefunden haben. Besonders gefragt sind Hochzeiten im historischen Schlosssaal, einem offiziellen Traulokal des Zivilstandsamts Frauenfeld. Auch beliebt sind freie Trauungen in der Parkanlage, in der schicke Originalgebäude wie das frühere Waschhaus oder das Lusthaus eine stimmungsvolle Kulisse bieten. Und hier können die Gäste auch ab und zu einen Blick auf die hofeigenen Haustiere erhaschen. Dazu gehören neben Hund Buddy die Katzen Anne-Sophie und Vincent, die Minischweine Lotta und Matti, die Hühner Shakira, Lady Gaga, Hedwig und Alpha sowie das Islandpferd Platina von Asgard. Und auch ein Grüppchen

Hausgänse verschiedenster Rassen – darunter die Pro-Specie-Rara-Rasse Diepholzer oder die alte Landrasse Dithmarscher – lebt seit Jahren auf dem Hof.

Fünfundsechzig Hektaren bewirtschaftete Fläche umfasst der Thurgauer Bio-Betrieb. Neben den Weidegänsen halten Engeler vierzig Mutterkühe und produzieren Rindfleisch für das Label Natura-Beef Bio. Dieses wird wie die Gänse direkt auf dem Hof verkauft. Besonders beliebt sind die verschiedenen Fleischpakete und auch die hofeigene Bio-Wurst, das «Gündelini». Auf den Ackerfeldern wachsen mit wechselnder Fruchtfolge Winterweizen, Urdinkel, Hirse, Körnermais und «Triticale», eine

Alle Teile der Gans ehren und verarbeiten



Güdelharter Ganslburger

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Fenchel • Salz und Pfeffer • 1 EL Gänseschmalz
- 4 Urdinkelbrötchen • 600 g Gänsefleisch, bereits gegart
- 1 EL Bratbutter • 1 grosse Birne • etwas Butter • Salz und Pfeffer
- etwas schwarze Johannisbeerkonfitüre

Zubereitung

1. Fenchel in dünne Streifen schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne im Gänseschmalz anbraten.
2. Urdinkelbrötchen halbieren und in der Pfanne die Schnittflächen ebenfalls anrösten.
3. Gänsefleisch in derselben Pfanne mit Bratbutter anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
4. Birne halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Kurz in etwas Butter anbraten.
5. Die Brötchen mit schwarzer Johannisbeermarmelade bestreichen und mit Birne, Gänsefleisch und Fenchel belegen.

Gestapelte Aromen: Im Burger mit Gänsefleischresten sorgen Fenchel, Birnen und Johannisbeerkonfitüre für herb-fruchtige Akzente.

Brot, du hast das Gänsefleisch gestohlen!

achten Woche ist täglicher Weidegang vorgeschrieben. Gudrun Englers viereinhalb Monate alte Gänse sind den ganzen Tag draussen, nachts geht es in den Stall, denn «Fuchs, du hast die Gans gestohlen» soll morgens nicht als Wecklied für ein böses Erwachen sorgen. Bis jetzt sei aber auch tagsüber noch nie eine Weidegans gerissen worden. «Unsere Weiden sind nahe beim Hof, da hats der Fuchs zum Glück nicht ganz so leicht hinzukommen», sagt Gudrun Engler.

Gans, die saisonale Spezialität

Geschlachtet werden die Tiere in einer Metzgerei in der Nähe, nur fünfzehn Fahrminuten von Hörhausen entfernt. Dies geschieht in zwei Etappen: Die erste Gruppe wird jeweils Anfang November gleich vor dem Martinstag zum Metzger gebracht, die zweite dann kurz vor Weihnachten. Dreieinhalb bis fünfeinhalb Kilo beträgt das Schlachtgewicht der Weidegänse. Der Kilopreis von siebenunddreissig Franken ist für die vielen treuen Kundinnen und Kunden kein Thema. «Dieses Produkt ist eine wunderbare saisonale Spezialität, die ich immer wieder gerne und mit viel Respekt verarbeite», sagt etwa Christian Schaefer. Er ist ein Freund der Familie, den Gudrun Engler vom Jagen kennt. Der Profikoch arbeitet als selbstständiger Koch und Wildmetzger: Jagdgesellschaften aus der Region bringen Christian Schaefer ihr Wild, und er macht es anschliessend küchenfertig, damit sie es an ihre Kundinnen und Kunden weitergeben können.



Ein Gläschen in «Gänse-Ehren»: Gänserillettes und -schmalz auf gerösteten Brotscheiben sind der stimmige Auftakt zu jedem Menu.

Gänserillettes

Zutaten für circa 500 g

- 100 g Gänsefett, abgeschöpft vom Gänsebraten • 1 kleine Zwiebel, klein gehackt
- 200 g zerzupftes Gänsefleisch (Bratenresten) • 100 g Gänseleber • 2 Lorbeerblätter • 2 Gewürznelken • 2 Wacholderbeeren • 4 Stiele Thymian • 1 Zweig Rosmarin • Salz und Pfeffer • etwas Tabasco

Zubereitung

Gänseschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anrösten. Gänsefleisch, Gänseleber, alle Gewürze bis und mit Rosmarin dazugeben und mit anbraten. Gewürze entfernen, mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. In ein Glas abgefüllt im Kühlschrank circa zehn Tage haltbar.

Gänseschmalz

Zutaten für circa 1 Kilo

- 1 grosse Zwiebel (circa 100 g)
- 1 Apfel, Sorte Boskoop (circa 200 g)
- 400 g Gänsefett, abgeschöpft vom Gänsebraten • 300 g Schweineschmalz • ½ TL getrockneter Majoran • etwas Salz

Zubereitung

Zwiebel und Apfel schälen und klein würfeln. Gänsefett und Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Apfelstücke dazugeben. Circa 30 Minuten braten. Mit Majoran und Salz abschmecken und in Gläser abfüllen. Im Kühlschrank mindestens ein Monat haltbar.



Vorwärts im Gänsemarsch! Acht Gänse gehören zu den Hoftieren und leben seit mehreren Jahren auf dem Gut. Die älteste ist achtjährig.

Ganzheitliche Gerichte auf Herz und Leber geprüft

Für die «LandLiebe» bereitet Gudrun Engeler zusammen mit ihm Gerichte zu, in denen möglichst viele Teile der Gans zum Zug und an den Gaumen kommen. Apropos Ganzheitlichkeit: Die Daunen der geschlachteten Gänse gehen an die Schweizer Gänse GmbH mit Sitz in Zimmerwald BE, die sie für Duvets und Kissen verwendet. Und hier schliesst sich noch ein Kreis: Auch einen Teil der Gössele für seine Mitglieder bezieht der Verein weidegans.ch bei dieser Firma.

Schmoren statt kurzbraten

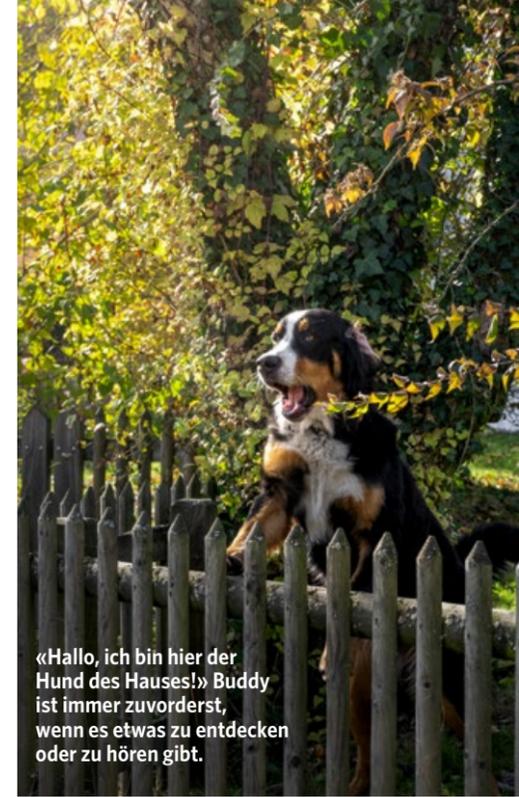
Von der Keule bis zur Karkasse: Sich für die Rezepte an dieser Philosophie zu orientieren, ist für Gudrun Engeler selbstverständlich. «Die Leber und das

Herz geben mit etwas Fleisch übrigens eine tolle Raviolifüllung», schwärmt die Bäuerin. Solche Tipps gibt sie ihren Kunden mit jeder gekauften Gans auch in Form eines Rezeptbüchleins mit. «Was vielen oft nicht bewusst ist, die Gans zum ersten Mal zubereiten: Gänsefleisch eignet sich nicht zum Kurzbraten. Es braucht seine Zeit.» Christian Schaefer ist in der Küche der Engeler gerade dabei, den Gänsebraten in den Ofen zu schieben. Eineinhalb Stunden später, nach halber Schmorzeit, ist der Koch zufrieden mit dem Garprozess. «Bei Masttieren läuft das ganze Fett nur so aus der Gans heraus, der Anteil ist deutlich grösser als bei Weidegänsen. Hier entsteht ebenfalls Fettsaft, aber

VEREIN WEIDEGANS.CH

ZWECK Der Verein weidegans.ch wurde 2013 gegründet, um die Weideganshaltung in der Schweiz zu fördern und den Austausch unter den Produzenten zu unterstützen. Aktuell zählt er um die vierzig Mitglieder. **RICHTLINIEN** Für das Gütesiegel der Marke weidegans.ch müssen die Mitglieder diverse Produk-

tionsrichtlinien einhalten. Dazu gehören etwa eine Hektare Weide pro hundert Tieren, täglicher Zugang zu einer Badegelegenheit oder die fachgerechte Schlachtung bei einem Schweizer Betrieb. **BESTELLEN** Die Liste aller Mitglieder sowie Infos zu Bezugsmöglichkeiten gibt es online unter www.weidegans.ch.



«Hallo, ich bin hier der Hund des Hauses!» Buddy ist immer zuvorderst, wenn es etwas zu entdecken oder zu hören gibt.

um einiges weniger, deshalb ist er konzentrierter und aromatischer. Zum Bepinseln ideal», freut er sich. Aus dem restlichen Fett wird Gudrun Engeler Gänseeschmalz zubereiten, die Fleischresten für Burger verwenden und die Karkassen zu einem Fond auskochen. So, wie sie es von früher kennt. Und so, wie sie es auch in Zukunft machen wird.

www.schloss-guendelhart.ch

Bestellen der Weidegänse: Im Onlinehofladen auf der Webseite, per Telefon 052 763 44 27 oder mit einer E-Mail an info@schloss-guendelhart.ch. Danach kann das Fleisch nach terminlicher Vereinbarung direkt auf dem Hof abgeholt und bar oder mit Twint bezahlt werden.

Das wertvollste Getreide.



Edle UrDinkel-Kreationen

Judith Gmür-Stalder öffnet mit ihrem neuen Rezeptbuch eine reich gefüllte Schatztruhe. Entdecken Sie darin Glanzstücke, die dank UrDinkel zu wahren Juwelen werden.

Jetzt bestellen:
034 409 37 38

urdinkel.ch