

Herkunft unseres Geflügels aus der Aktion “Gans to Go”



Unsere Aktion im Überblick

zu den Zubereitungsempfehlungen: [hier klicken!](#)

Polnische Hafermastgänse

Die Küken (ausschließlich in Europa zugelassene Rassen, keine Graugänse) werden in Polen geboren und dort bei vertraglich gebundenen Landwirten aufgezogen. Haltungsbedingungen und Tierschutz werden durch die zuständigen Veterinärämter überwacht. Die Futtermittel für die Küken werden in betriebseigenen Produktionsstätten hergestellt und die Qualität laufend überwacht. Die Aufzucht beträgt 116 Tage, nach einer anfänglichen Stallzeit wachsen sie ca. 86 Tage in Freilandhaltung auf. Während der Freilandhaltung wird Gras verfüttert. Während der Endmastzeit bekommen die Gänse täglich Hafer, den die Landwirte bei zertifizierten Großhändlern kaufen. Es findet keine Stopfmast statt. Wenn die Tiere das Schlachtgewicht erreicht haben, findet die Schlachtung in Schlachtereien in Polen statt (kein Lebendrupf).

Deutsche Enten

Beste Fleischqualität aus Niedersachsen!

Die Enten werden in Bakum-Vertrup in der Region Süd-Oldenburg aufgezogen und geschlachtet. Die Enten werden nach dem „5xD“ Konzept aufgezogen und geschlachtet. 5xD bedeutet, dass die Haltung von Elterntieren, der Schlupf und die Mast des Geflügels, die Herstellung des verwendeten Futters und die Schlachtung der Tiere nach vorgegebenen Bedingungen in Deutschland erfolgen. Die artgerechte Haltung der Tiere, das ausgezeichnete Futtermittel aus rein pflanzlichen Rohkomponenten, die schonende und betriebsnahe Schlachtung, sowie das Trockenrupfverfahren sind die besten Voraussetzungen für ein ausgezeichnet aromatisches Entenfleisch. Bei dem schonenden Trockenrupfverfahren bleiben die wichtigen Aromastoffe in der Oberhaut erhalten. Auch wenn es anders vielleicht schneller und günstiger geht: Den Unterschied schmeckt man.

Truthahn

Putenfleisch ist ein kalorienarmes Fleisch, mit einem Fettanteil im Muskelfleisch von gerade einmal 2% und damit eine perfekte Wahl für eine gesundheitsbewusste ausgewogene Ernährung. Die Puten werden in kleinen Partnerbetrieben in der Bretagne um den Ort St.-Jean Brevelay in Frankreich geboren, aufgezogen und geschlachtet. Für die Gesundheit und das Wohl der Tiere werden bevorzugt natürliche, alternative Möglichkeiten zu Antibiotika verwendet, so dass diese nur als letzte Möglichkeit zum Einsatz kommen. Für die Puten wird nur vollwertiges und artgerechtes Futter, mit pflanzlichen, mineral- und vitaminreichen Inhaltsstoffen verwendet. Die Aufzuchtbedingungen sind voll auf die natürlichen und physiologischen Bedürfnisse der Tiere abgestimmt: regulierte Temperatur, Luftqualität, Bewegungsfreiheit, ausreichend Platz, natürliches Licht.