



DITHMARSCHER GÄNSE...

DITHMARSCHER GÄNSE...

...das ist kontrollierte Qualität aus dem Norden!

- vom Gutscheinebuch ausgeschlossen!
- Täglich frisch, daher nur solange der Vorrat reicht!



Portion knusprig gebratener Gänsebraten |
Apfelrotkohl oder Rosenkohl | Kartoffelklöße | Maronensauce
Kleiner Bratapfel € 34,90

- **Zertifikate und Bezeichnungen, Infos zur dithmarschen Gans**
Bei Dithmarscher Geflügel ist alles lückenlos unter Kontrolle: die Qualitäts- und Sicherheitskonzepte garantieren h ö c h s t e Qualität für puren Genuss! Mit dem Grünstempel® bestätigt die EU Kontrollstelle dem Unternehmen, dass Sie sich dem Kontrollverfahren gemäß VO (EWG) unterstellt haben. Dithmarscher Geflügel darf somit den Konformitätsvermerk "Ökologischer Landbau – EG Kontrollsysteme" führen. Die Zertifizierungsstelle des Deutschen Akkreditierungs Rates bestätigt Dithmarscher Geflügel, die Konformität des eingeführten Umweltmanagementsystems mit DIN EN ISO Normen für die umweltrelevanten Prozesse im gesamten Unternehmen, die mit der Schlachtung, Zerlegung und Vermarktung von Gänsen und anderem Geflügel in Zusammenhang stehen. Der pure Geschmack dieses hochwertigen Geflügels geht auf lange Tradition und Erfahrung zurück.
Tierschutz bei Dithmarscher Geflügel:
 - Geflügelhaltung gemäß den Kriterien „Freilandhaltung“
 - durchgehender Nachweis von Zucht über Haltung bis zur Schlachtung (Bestätigung durch „Orgainvent“)
 - Gänse ausschließlich in der Haltungsform „Bäuerlicher Freilandhaltung“ = 15m²/Gans und eine längere Dauer der Aufzucht von mindestens 4 Monaten
 - laufende Kontrolle der Haltung durch Organe der jeweiligen Landesregierung
 - Kontrollen durch den „Bundesverband Tierschutz e.V.“
 - Fütterung der Weidegänse erfolgt in erster Linie über natürliches Grünfutter, Zugabe von Futter erfolgt artgerecht mit mindestens 70% Getreide
 - Selbstverständliche Qualitätsmerkmale der Dithmarscher Gans
 - Weidegans mit natürlich günstiger Fütterung
 - keine Extremzucht
 - kein Lebendrupf / keine Zwangsfütterung ausschließlich rein pflanzliche und GMO-freie Fütterung. Durch die gleich bleibende perfekte Qualität, die Herkunftstransparenz und die ausgeprägten Kontrollen entwickelte sich Dithmarscher Geflügel schnell von der regionalen Marke zum Markenartikel. Nicht umsonst ist die Dithmarscher Gans der Inbegriff des Festtagsbratens. Diese Gänse besitzen, bedingt durch viel stressfreien Auslauf an frischer Luft, einen hohen Muskelfleisch-anteil und wenig Fett. Reichlich natürliches Grünfutter (Gras und Kräuter) sowie die artgerechte Zugabe von GMO-freiem Getreide verleihen ihr einen feinen, aromatischen Geschmack.