

Schon am frühen Morgen gehen die Gänse auf die Weide, und lassen sich frisches Gras und Kräuter schmecken. Auch das Fallobst wird genüsslich verspeist. Zwischendurch ein Bad oder ein Nickerchen, was will Gans mehr.



So verbringen die Gänse den Sommer und Herbst auf meinem Betrieb. Ja ja, einer Metzener Weidegans geht es gut.

Und abends geht es im Gänsemarsch in den frisch eingestreuten Stall, wo es Schutz vor Raubtieren gibt.

Stand: September 2014, Druckfehler vorbehalten

Metzener Weidegans

“ein Sommer auf der Wiese”



Die Aufzucht

Die Gänse kommen als Eintagesküken im Mai auf meinem Betrieb.

Die Aufzucht ist sehr aufwändig, da die Küken zu Beginn 32°C und die richtige Luftfeuchtigkeit brauchen.

Mit zunehmendem Alter kann die Stall-Temperatur gesenkt werden. Bei trockenem Wetter dürfen die Küken (Gössel genannt) bereits Weideluft schnuppern.

Vitaminpräparate oder Arzneimittel kommen bei der Aufzucht nicht zur Anwendung.

Die Weidehaltung

Wenn ihr Gefieder wasserabweisend ist, dürfen die Gänse auf die Weide.

Weidegänse sind Feinschmecker. Sie fressen gewisse Kräuter, wie den Spitzwegerich nicht, sodass oft nachgemäht werden muss, um einen einseitigen Bestand zu verhindern.

An heißen Tagen brauchen die Gänse viel frisches Wasser und schattige Plätze. In der Nacht können die Gänse zum Schutz vor Raubtieren in ihren Stall, der täglich frisch eingestreut wird.

BIO

Seit Ende 2013 befindet sich mein Betrieb in Umstellung auf biologische Landwirtschaft.

Damit verpflichte ich mich die strengen Bio-Richtlinien, einzuhalten, was auch jährlich kontrolliert wird.

Nach Ablauf der gesetzlichen Umstellungsfrist dürfen meine Gänse als "BIO" verkauft werden.

Qualität

Die Gänse fressen hauptsächlich Gräser und Kräuter von der Wiese sowie ab August Fallobst von den Obstbäumen. Im Herbst bekommen Sie zusätzlich etwas Getreide aus regionaler Bio-Landwirtschaft. Dieses hochwertige Futter, das langsame Wachstum sowie der ständige Auslauf an der frischen Luft sind Garant für eine ausgezeichnete Fleischqualität.

Frisch, regional, köstlich, gönnen Sie sich etwas Besonderes!

Zu "Martini" sind die Gänse küchenfertig bei mir erhältlich. Bitte jetzt schon reservieren. Leckere Gansl-Rezepte finden Sie auf der Homepage und werden auch mit der Gans mitgeliefert.

Hermannn Ritt
Metzenöd 31
A-3353 Biberbach

0699 / 81 32 72 98 (abends)
07476 / 81 71 (abends)
web: weidegans.metzened.at
e-mail: weidegans@metzened.at
Betriebsnummer: 877158

kontrolliert durch: Lacon Institut
Bio Kontrollnummer: AT-BIO-402

