



Auf zum

Tonndorfer Weihnachtsmarkt

der Thüringer Direktvermarkter



im **Pflanzenhof Tonndorf**
am Stausee Hohenfelden

2. und 3. Advent!

8. & 9. Dezember
15. & 16. Dezember
von 9.00 bis 16.00 Uhr



Weihnachtsbäume, Weihnachtsgänse
und viele einzigartige Spezialitäten
direkt von Thüringer Landwirten

zum Beispiel:

Enten, Puten, Thüringer Wurst, Wild, Obst,
Senf, Ziegen- und Schafskäse, Stollen und
Backwaren, Obstbrände und Liköre. Eichs-
felder Stracke und Feldgieker, Thüringer
Fruchtsäfte, Handwerksprodukte, Felle und
weihnachtliche Geschenke

Eine gute

Weihnachtsgans

*braucht
einen Sommer lang Bewegung*



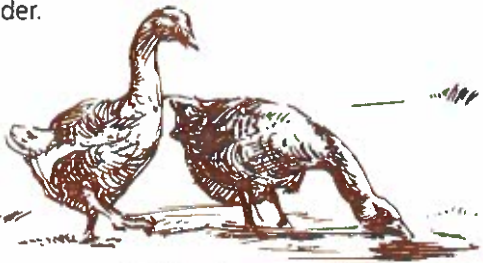
... und die haben unsere Gänse des Tonndorfer Bauernmarktes!

Auf den Partschfelder Höhen und im Gönnatal stehen den Tieren große Grünflächen und extra angelegte Maisfelder zur Verfügung, auf denen sie sich bis kurz vor den Festtagen frei bewegen können.

Doch der Reihe nach:

Im Frühsommer kommen die Gänse aus einer Brüterei in Sachsen als Eintagsküken in unsere Betriebe. Es ist für uns ein besonderer Tag, wenn der LKW mit der wertvollen ebendigen Fracht auf den Hof rollt. Alle freuen sich auf die kleinen flinken Gössel, die nach fünf Monaten als Gänsebraten die Kundenherzen höher schlagen lassen sollen. Alle Mitarbeiter wissen aber auch, dass die Gänse ab sofort ihren Lebensrhythmus bestimmen - am Tag und in der Nacht! Füttern, tränken, Einstreupflege, Bestandskontrolle und die richtige Gestaltung eines guten Stallklimas sind Pflichten, die zu erfüllen sind. Bei 30°C Stalltemperatur fühlen sich unsere Zöglinge besonders wohl. Auf ihrer Speisekarte steht ein aus Weizen, Gerste, Mai, Sojaextraktionsschrot, Mineralstoffen und Vitaminen zusammengestelltes Mischfutter.

Das enthält alles was gutes Wachstum ausmacht. Dazu ständig frisches Wasser. Bei trockenem und warmem Wetter erhalten die Gössel bereits ab der 3. Lebenswoche Zugang, um an die Freilandhaltung gewöhnt zu werden. Nach 8 Wochen, wenn das Gefieder rundum ausgebildet ist, ziehen die Gänse auf die Weiden und die Maisfelder und sehen ihren Stall nie wieder.



Sie lieben als Veganer ihr Grünfutter. Eine Gans kann bis zu 1000g Gras am Tag aufnehmen. Getreide aus eigener Ernte steht außerdem zur freien Verfügung. Viele Wasserwagen mit Tränkrinnen sorgen für das notwendige Nass. Die tägliche Betreuung der Herde ist unser oberstes Gebot. Unsere Tiere tragen das Gütesiegel „Gänse aus bäuerlicher Freilandhaltung“. Das heißt, die Mastdauer muss mindestens 20 Wochen betragen und eine Weidefläche von 10 m² pro Tier ist notwendig. Futter von unseren Höfen muss zum Einsatz kommen. All diese Kriterien werden von der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft geprüft. Selbst beim Schlachten schauen uns die Kontrolleure auf die Finger und beurteilen die Qualität der Schlachtkörper.

Zu Martini beginnt die Gänsesaison, die Weihnachten ihren Höhepunkt erreicht. In unseren hofeigenen Schlachtstätten werden die Tiere zu frischen Braten hergerichtet. Der Weg von der Weide zum Schlachthaus beträgt nur einige Meter. Täglich stehen uns Tiere für den Bedarf zur Verfügung. Das garantiert Frische.

Und weil unsere Gänse echte Thüringer geworden sind, dürfen wir sie mit dem Gütesiegel „**Geprüfte Qualität aus Thüringen**“ auf den Markt bringen. Dieses Prädikat tragen Erzeugnisse, deren tierische und pflanzliche Ausgangsstoffe aus unserem Bundesland kommen und hier veredelt werden - ein klarer Fall von Regionalität. Wir sind stolz auf unsere Gänse mit diesem thüringer Qualitätssiegel, die einen guten Weihnachtsbraten versprechen.

Ihr Frank Sallach

vom Hof Sallach in Partschefeld sowie

Reiner Schmidt

von der Gönnatal-agrar e.G. und

Stefan Lüdke

von der Gönnataler Putenspezialitäten GmbH

