

# Die besten „Gans im Glas“ Rezepte

Die Broschüre „Weidegans im Glas“ bietet Ihnen Informationen über das heimliche burgenländische Wappentier und zeigt traditionelle aber auch innovative Verarbeitungsideen dieser burgenländischen Besonderheit.



# Gans gut

Die besten Burgenländischen  
Gänse Rezepte gesammelt und  
für die Nachwelt erhalten

## Gans gute Ziele

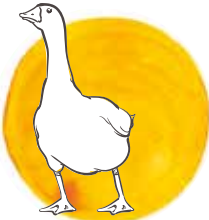
- Gänseprodukte haltbar und ganzjährig verkaufbar machen
- Regionale Wertschöpfungskreisläufe können durch diese veredelten Produkte geschlossen werden
- Kreation von Haltbarprodukten, die auch auf Messen und Ausstellungen kredenzt und verkostet werden können

Weitere Informationen:  
Landwirtschaftliches Bezirksreferat  
Güssing/Jennersdorf  
Tel.: +43 3322 42610  
office@guessing.lk-bgld.at



Verein  
regionale  
Kulinarik

# Gans gut




## Weidegans im Glas



Die Weidegans aus dem Südburgenland  
in vielen schmackhaften Varianten  
haltbar gemacht im Glas

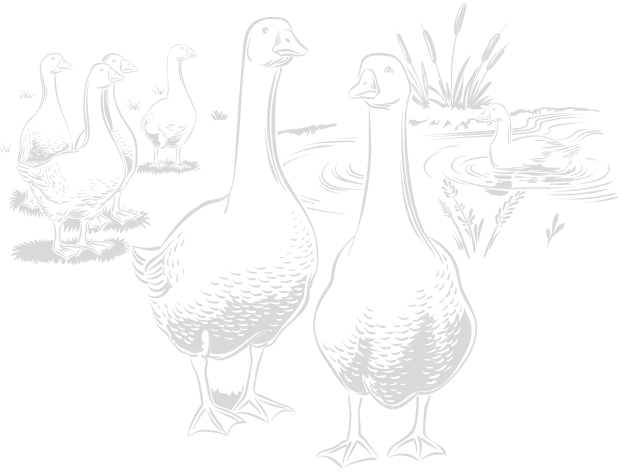
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





## Die Weidegans ein Leitprodukt und Markenzeichen des Burgenlandes

Das Burgenland wird oft aufgrund des Landespatrons, des Hl. Martin, mit der Gänsehaltung in Verbindung gebracht. Trotz der jahrhundertealten Tradition der Gänsehaltung sind Gänse in den 1960er Jahren fast gänzlich aus den burgenländischen Dörfern verschwunden. Nur noch wenige Höfe hielten damals Gänse und vermarkteten diese direkt Ab-Hof. 1992 startete das Projekt „Österreichische Weidegans“ und seit damals wächst die Produktion von Weidegänsen kontinuierlich an.

Eine Gruppe innovativer Landwirte hat es sich zum Ziel gesetzt, dieses Leitprodukt in der Region Südburgenland wieder vermehrt zu produzieren. Bei der Weidehaltung von Gänsen handelt es sich um eine artgerechte, naturnahe und extensive Haltungsform.



## Gans im Glas ein typisches südburgenländisches Mitbringsel

Die Weidegans aus dem Südburgenland ist aktuell ein rein saisonales Produkt. Frische Gänse werden lediglich im Herbst und Winter angeboten. Mit dem Projekt „Gans im Glas“ sollen sich Gänseprodukte auch unterjährig einer Marktaktivität erfreuen und somit ein wichtiges Kulturerbe des Südburgenlandes verkörpern.

Gänse sowie Innereien und Einzelteile können zu kulinarisch einzigartigen Köstlichkeiten verarbeitet und konserviert werden. Die Wertschätzung der Tiere und die damit verbundene Kultur ist uns ein besonderes Anliegen. Die Gans als regionale kulinarische Köstlichkeit findet nicht nur als gebratene Gänsekeule oder -brust Verwendung. „Gans im Glas“ eröffnet eine Möglichkeit diverse Spezialitäten rund um die Gans als typisches südburgenländisches Mitbringsel anzubieten.

