



PRESSEMITTEILUNG

Die Traditionsmetzgerei setzt auf einheimische Lieferanten und artgerechte Haltung

Pünktlich zur Kirchweih am 19. Oktober:

Echt bayerische Gänse und Enten bei vinzenzmurr

München, im Oktober 2014. – Keine Kirchweih ohne Gänsebraten: Wenn am Sonntag, 19. Oktober, in ganz Bayern die Kirchweih ansteht, darf hochwertiges Geflügel auf keiner Festtafel fehlen. Die Traditionsmetzgerei vinzenzmurr hat für jeden Geschmack genau das Richtige im Angebot. Dabei setzt vinzenzmurr auf beste Qualität aus der Heimat: Die bayerischen Bauernenten und Freilandgänse, die in allen vinzenzmurr-Filialen vorbestellt werden können, bezieht das Unternehmen überwiegend von einem langjährigen Lieferanten, dem Gutshof Niederaltenburg, etwa 30 Kilometer südöstlich von München. „Wir haben mit Constantin Freiherr von Luttitz einen zuverlässigen Partner gefunden, bei dem wir genau die Fleischqualität beziehen, die wir für unsere Produkte voraussetzen“, sagt Alexander Brandl, Urenkel des Firmengründers Vinzenz Murr und Geschäftsführer des Unternehmens. „Gänsefleisch aus bäuerlicher Freilandhaltung unterscheidet sich mit seinem aromatischen Geschmack deutlich von dem einer Stallgans“, ergänzt Constantin Freiherr von Luttitz. „Die artgerechte Haltung auf unserem 30 Hektar großem Weideland und eine natürliche Fütterung mit Getreide und Weidegras sind die besten Voraussetzungen für Qualitätsfleisch. Und man kann den Braten mit gutem Gewissen genießen.“

Meist wird die Gans bei der Zubereitung dann mit Äpfeln, Kastanien, Zwiebeln und Dörripflaumen gefüllt. Traditionelle Beilagen sind in vielen Familien Blaukraut und Kartoffelknödel. Beides bietet vinzenzmurr in allen Filialen ebenfalls an – so steht einem gelungenen Kirchweih-Essen nichts mehr im Wege.