

Liebe Kunden,

Es ist November! Da war noch was!

Nicht nur Plätzchen lassen unsere Öfen jetzt heiß laufen – am 11. November ist der Tag des heiligen St. Martin, der passende Anlass für den ersten Gänsebraten des Jahres.

Warum wir so gerne Am 11. November eine Gans essen? Dafür kommen gleich mehrere Erklärungen in Frage. So soll Martin von Tours sich an dem Tag, als er zum Bischof geweiht werden sollte, in einem Gänsestall versteckt haben, doch das laute Geschnatter der Gänse verriet ihn und er wurde entdeckt. Seit diesem Tag gilt Bischof Martin von Tours als Schutzpatron der Gänsezucht.

Eine andere Erklärung des Brauchs wird darin gesehen, dass am 11. November die 40 tägige vorweihnachtliche Fastenzeit beginnt und dies der letzte Tag war an dem man sich noch richtiges fettes Essen gönnte.

Außerdem war und ist der 11. November auch der Tag an dem die Bauern ihre Pacht an die Grundherren zahlten. Und die bestand nicht selten aus Getreide und Vieh – dazu gehörten auch Gänse! Auch Mägde und Knechte die an diesem Tag den Hof verließen, erhielten eine Gans.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit.

Ihr AhA Team



Mein Name ist Nina Hennes, ich bin 25 Jahre alt und gehöre nun schon seit einem Jahr zum Team. Ich bin stolze Mama von zwei Söhnen die beide vier Jahre alt sind. Die Arbeit bei der AhA macht mir sehr viel Spaß, ich lerne immer wieder ganz wunderbare Menschen kennen und gehe mit dem unbezahlbaren Gefühl nach Hause meinen Teil zum Wohlbefinden unserer Kunden beigetragen zu haben.

Menschen kennen und gehe mit dem unbezahlbaren Gefühl nach Hause meinen Teil zum Wohlbefinden unserer Kunden beigetragen zu haben.

Klassische Martinsgans

1 Gans, küchenfertige (zirka 5 kg)
250 g Backpflaumen (vorher einweichen), 500 g Äpfel, 2 EL Zucker,
5 EL trockenes geriebenes Vollkornbrot
2 cl Weinbrand oder Cognac, Zimt,
4 EL Sahne, 1 EL Mehl,
3 EL Apfelmus, Salz, Pfeffer



Die Gans waschen und von innen salzen. Die Trockenpflaumen entsteinen und mit den geschälten, entkernten und zerkleinerten Äpfeln vermischen. Mit Zucker, geriebenem Vollkornbrot, Zimt und Weinbrand abschmecken. Die Gans damit füllen und an der offenen Seite zunähen.

Vor dem Braten in die Fettfangschale etwa 3 Tassen Wasser und einen geteilten Apfel geben. Die gefüllte Gans in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben. Bei 150 °C bis zu 4 Stunden langsam braten und gelegentlich mit dem Bratensaft begießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei 250 °C knusprig braten.

Senioren Fitnessstage

Freitag, 4. November 2016 • 10:30 Uhr

CJD Homburg • Gemeinschaftszentrum • Aula

15. Adventsmarkt

Freitag, 25. November 2016

CJD Homburg • Gemeinschaftszentrum • Aula

Kulinarsicher Themenabend „Martinsgans-Menü“

Samstag, 12. November 2016 • 18:00 Uhr

Café Zauberlehrling • Saarpfalz-Center • Homburg

Schuhkreme frisch halten:

Ein kreisrundes saugendes Papier mit Terpentin oder Terpentinersatz befeuchten. Gelegentlich nachfeuchten. Bei gut verschlossener Dose bleibt die Creme stets streichbar.

Eingesandt von unserem H.Gaertig

Möchten Sie sich an unserem Newsletter beteiligen? Senden Sie uns Rezepte, Haushaltstipps und Anregungen an:

Agentur für haushaltsnahe Arbeit • Dagmar Hentschel

Einöder Str. 80 • 66424 Homburg

info@aha-homburg.de • 06841 691-303

www.aha-homburg.de