

# Gans einfach



**Die Weihnachtsgans per UPS liefern lassen? Warum nicht. Mit dem von Starkoch Johann Mikschy geschnürten Festtagsmenü werden die Feiertage lecker und locker wie nie zuvor.**

Es klingt wie ein Weihnachtsmärchen: das Kaminfeuer lodert, die Familie versammelt sich an der festlich gedeckten Tafel, die Kinder tischen auf, was sie fabriziert haben: braungebratene Gans aus dem Ofen und frischen Apfelrotkohl dazu. Moment mal: die Kinder? Richtig gelesen. Und das Beste kommt noch: die Küche sieht aus wie fast unbenutzt und das Essen schmeckt einfach himmlisch! Hinter dem ganzen Zauber steckt kein Geringerer als Johann Mikschy. Der Inhaber und Chefkoch von ViCulinaris in Bad Tölz hat schon in Top Sternerestaurants den Löffel geschwungen. Mit seinen Online-Weihnachtsgänsen revolutioniert er den traditionellen Festtagsschmaus.

Alles, was einen Gänsebraten perfekt macht, haben Mikschy und sein Team bereits bestens vorbereitet. Zur Arbeitserleichterung am heimischen Herd gibt es eine „Ballottine“, ein fertiges „Paket“ à la alter französischer Tradition. Auf Deutsch: die Knochen im Inneren sind durch eine Füllung aus Maronen, Äpfeln, Zwiebeln, Semmelwürfeln, Butter, Ei, Majoran, Beifuß, Salz und Pfeffer ersetzt worden. Das Geheimnis der Vorarbeit: unter kontrollierter Luftfeuch-

tigkeit wurde die Gans bei 100° über Stunden gegart und erst im letzten Moment knusprig gebacken. Auch die Soße wird natürlich mitgeliefert. Mikschy hat sie aus den Knochen, Rotwein, Äpfeln und Zwiebeln hergestellt. Und das Blaukraut? Das wird aus Gäneschmalz, frischem Orangensaft und Portwein täglich frisch zubereitet. Am Tag des Versands werden dann alle Elemente des Weihnachtsmenüs vakuumverpackt und in einer speziellen Kühlbox aus Hanf per UPS Expressdienst ausgeliefert. Zu Hause angekommen muss die fertige Gans dann nur noch 20 Minuten im Ofen erhitzt werden. Für alle Skeptiker: die Gänse stammen aus einem kleinen Weiler im Landkreis Altötting rund hundert Kilometer östlich von München und durften dort im Freien aufwachsen. Kleiner Tipp: möglichst schnell reservieren, die Nachfrage ist riesig! Es gibt auch Einzelportionen. Und wenn Freunde und Familie erst „irgendwann“ Zeit haben: richtig gekühlt und voll vakuumiert sind Gänsebraten und Beilagen über drei Wochen nach der Zustellung haltbar.

[www.gänsebraten.de](http://www.gänsebraten.de)  
[www.viculinaris.de](http://www.viculinaris.de)