



## **Tipps vom Colonia-Küchenchef**

*Brauhaus-Inhaber Janjko Protuder gibt Empfehlungen für den perfekten Gänsebraten*

In der Vorweihnachtszeit ist er in Deutschland von den meisten Speisekarten nicht mehr wegzudenken: Der Gänsebraten ist ein klassisches Wintergericht, das oft zum Martinstag oder auch in der Weihnachtszeit auf die Teller kommt. So auch im traditionellen Colonia Brauhaus, das bereits seit Anfang November den klassischen Gänsebraten anbietet. Für seine Gäste hat Inhaber Janjko Protuder die wichtigsten Tipps für den Braten Zuhause aktuell zusammengefasst.

### **1. Bereits beim Einkaufen auf Qualität achten!**

Wer Wert auf gute Fleischqualität legt, sollte beim Einkaufen auf die Herkunft der Gans achten. Mastgänse sind zwar in der Regel preiswerter, doch hat die schnelle Aufzucht und mangelhafte Tierhaltung auch Abstriche in der Qualität zur Folge. Bio-Gänse hingegen werden unter strengen Vorschriften ernährt und gehalten, was sich am Ende ebenfalls im Geschmack widerspiegelt.

### **2. Der Geschmack kommt von innen!**

Zu der Füllung einer klassischen Weihnachtsgans gehört eine Mischung aus Äpfeln, Zwiebeln, Speck und Brötchen, die mit Beifuß, Majoran, Salz und Pfeffer gewürzt wird. Am besten füllt man die Gans beherzt mit den Händen und verschnürt diese anschließend gut mit Küchengarn.

### **3. Beim Garen dabei bleiben!**

Damit der Gänsebraten am Ende schön knusprig und gleichzeitig saftig wird, sollte er zunächst 30 Minuten auf jeder Keulenseite in den Ofen. Anschließend wird er auf den Rücken gedreht und wiederum 30 Minuten gegart. Alle 10 Minuten sollte die Gans dann mit Bratenflüssigkeit begossen werden.

Wesentlich einfacher kommt man in diesen Tagen bei einem Besuch im Colonia Brauhaus in den Gänsebraten-Genuss. Noch bis Ende Dezember hat das Kölner Brauhaus die Weihnachtsspezialität auf der Speisekarte. Weitere Informationen und Aktuelles zum Thema " Köln Brauhäuser ", " Weihnacht sfeier Köln " und " Altes Brauhaus Köln " sind unter [www.colonia-brauhaus.de](http://www.colonia-brauhaus.de) erhältlich.

## **Pressekontakt**

BigSky PR e.K.

Frau Christiane Schulze  
Münsters Gäßchen 16  
51375 Leverkusen

[bigsky-pr.de](http://bigsky-pr.de)  
[info@bigsky-pr.de](mailto:info@bigsky-pr.de)

## **Firmenkontakt**

Colonia Brauhaus

Herr Janjko Protuder  
An der Schanz 2  
50735 Köln-Riehl

[colonia-brauhaus.de](http://colonia-brauhaus.de)  
[info@colonia-brauhaus.de](mailto:info@colonia-brauhaus.de)

Das Colonia Brauhaus gehört zu den bekanntesten Gaststätten in der belebten Domstadt Köln. Aufgrund der idealen Lage und der typisch kölschen Küche des charmanten Restaurants gehört ein Besuch bei Chefkoch Janjko Protuder zu den Kölner Highlights, die man einplanen sollte.

Seit der Neueröffnung im Mai 2009 erstrahlt das Colonia Brauhaus wieder in neuem Glanz und bietet neben kölschen auch kroatische Spezialitäten in einem gemütlichen Ambiente.

Anlage: Bild

