



## LÜ-MITTEILUNG

---

Am 19. Oktober geht die Gans-Saison los



# Heißer Herbst für die Entenbraterei

**Niederrhein** - So früh wie noch nie: Ab dem 19. Oktober gibt es wieder Gans in der Lüttelforster Mühle! Wenn der wilde Wein am Lü-Giebel rotgold leuchtet, das Laub bunt wird und der Herbstwind in der Schwalm Kapriolen schlägt, mundet das Geflügel in der Lü am besten. Schließlich ist das Gasthaus seit der Wiedereröffnung vor zwölf Jahren als *die* Entenbraterei vom Niederrhein bekannt. Aus dem Holzofen schmeckt das saftige Geflügel - knusprig angebacken - am besten. Und so ist der Lü-Küche in diesen Wochen vor dem Fest wieder ein Schwarm an Enten und Gänsen vom Haus- und Hoflieferant Lugeder aus Oberbayern zugeflogen. Die Tiere aus dem Freistaat zeichnen sich durch zweierlei aus: schlank und zart.

Die Lü wäre nicht die Lü, wenn das Team in diesem Jahr nicht noch einen draufsetzen würde: Die weißen Brüste sind „sous-vide“ gegart, das heißt 12 Stunden bei 70 Grad im Vakuum mit Orangen, Thymian, Gänseschmalz und Beifuß. Das tut der Gans und Ente gut.

Die Beilagen sind von regionalen Anbauern. Der Rotkohl, natürlich frisch vom Feld, kommt aus Brüggen. Die Kartoffeln für die grünen Knödel aus Schwalmtaler Nachbarschaft. Nun denn, der eine kann tanzen, der andere singen oder malen - die Lü kann enteln.

Und noch eine gans leckere Lü-Liebelei: Bei einer Gänseessen-Reservierung von mindestens 4 Personen schenkt der Service Ihnen gratis 0,1 Glas Rotwein vom Feinsten ein: rotwangig, beerig im Geschmack, betörend im Bouquet. Doch probieren Sie selbst.



---

**Mühlen Restaurationsbetriebe GmbH** | Tel. 02163/571040  
Lüttelforst 303 - 41366 Schwalmthal | Fax 02163/5710429  
**Geschäftsführerin** Sylvia Johnen | info@die-lue.de  
**Presse** Axel Küppers M. 0173/85 39 118 | www.die-lue.de