

De gustibus non est disputandum

Über Geschmack lässt sich nicht streiten.

GALLOWAY GOURMET FLEISCH



Nur Fleisch
von echten
Galloways

ZUCHTBETRIEB
Moritz und Bernd Schlichterle

Wir kümmern uns täglich um unsere Galloways und können ihnen beim Wachsen zuschauen. Das Fleisch, das wir essen, stammt von ihnen. Es entspricht unserer Philosophie, die Herkunft und Qualität unseres Gallowayfleisches bestmöglich nachverfolgen zu können. Wir wissen, dass unsere Tiere ein gutes Leben haben und den größten Respekt verdienen. Das bedeutet, dass sie auch mit der größtmöglichen Würde, die eine Schlachtung zu bieten hat, sterben. Deshalb arbeiten wir mit unserer ortsansässigen Metzgerei Engel zusammen, die jedem Tier genügend Zeit schenkt, um es stressfrei zu schlachten. Wir haben eine Verantwortung für uns und unsere Welt.

„Fleisch ist für uns kein Produkt. Es war ein Tier, um das wir uns gekümmert haben.“

Unsere Tiere grasen das ganze Jahr auf unseren Weiden, bewegen sich von Tränke zu Tränke und können miteinander spielen und rangeln. Sie leben im Familienverbund, Mütter und Kälber laufen zusammen. Unsere Galloways haben einen Namen und werden mit Respekt behandelt, sodass sie artgerecht aufwachsen.

Denn nur das Fleisch von gesunden und glücklichen Tieren sollte man verzehren.

Das Fleisch ist feinfaserig und mit zahlreichen feinen Fettadern durchzogen. Es hat einen nussigen, vollmundigen Geschmack,

der sich vom herkömmlichen Rindfleisch deutlich unterscheidet. Die Saftigkeit, Zartheit und etwas dunklere Farbe sind dabei unverwechselbar.

Jedes unserer Tiere hat einen Namen und wir kennen jedes Tier auswendig. Für uns ist Gallowayzucht nicht nur eine Berufung, sie ist seit 25 Jahren eine Leidenschaft.

Falls wir euer Interesse geweckt haben, wir vermarkten das Fleisch in 10 / 20 kg Mischpaketen, im wesentlichen bestehen aus:

-Steaks -Braten -Rouladen
-Suppenfleisch -Gehacktem -Gulasch

Die Ecke 4 | 35099 Burgwald

0179 215 8705

S tressfreie Schlachtung
U nverwechselbare Fleischqualität
P hysiologisch wertvolles Fleisch
E xtensive Freilandhaltung
R eich an Omega 3 Fettsäuren