

Gesundes Fleisch aus dem Dernbachtal

von Galloway-Rindern aus Mutterkuh- und Freilandhaltung



Alles begann damit, dass wir Weidepfleger für unsere Pferdekoppeln suchten. **Galloways** eignen sich aufgrund ihrer Rasseeigenschaften (**genügsam**, widerstandsfähig, langlebig, fruchtbar, leichtkalbig, **friedfertig**, ruhig) besonders für diesen Zweck. Sie können und sollten



ganzjährig im Freien gehalten werden. Die hornlosen Rasenmäher fressen, was Pferde verschmähen und lassen sich auch den Aufwuchs von Brombeeren und Schwarzdorn schmecken. Sie werden deshalb auch als **Landschaftspfleger** anerkannt. Die ideale Lösung,

wenn man nicht in einen Traktor investieren will, nur um Wiesen zu mähen oder mulchen.

Gleichzeitig tragen unsere Galloways dazu bei, ca. 7 ha Hang- und Talflächen im Dernbachtal offen zu halten und dem Wald Einhalt zu gebieten. Auch im Winter halten sich unsere Tiere im Freien auf. Schutz finden sie in einem zugfreien Unterstand sowie dem angrenzenden Wald.

Im Jahr 2000 begannen wir mit den beiden Absetzern **Hyld** und **Nora**, die wir in Wernersberg bei der Familie Burkard kauften. 2002 kam dann **Magnus**, der Deckbulle dazu.



Seit dem betreiben wir eine kleine Herdbuchzucht. Jedes Jahr kommen zwei neue Kälber. Galloways sind leichtkalbig und bringen ihren Nachwuchs ohne unsere Hilfe zur Welt. Mindestens 10 Monate dürfen die Kälber bei ihren Müttern bleiben. Dann werden sie schonend abgesetzt, um der Mutterkuh Kraft für das neue Kalb zu geben.

Kuhkälber werden zur Weiterzucht verkauft, Bullen, die nicht in der Zucht Verwendung finden, werden mit ca. 30 Monaten geschlachtet. Und so haben wir die Möglichkeit **natürliches Fleisch, ohne Schadstoffe** zu gewinnen. Unsere Tiere leben **nur vom Gras** der ungedüngten Weiden und aus ebensolchen gewonnenem **Heu**. Trocken Brot und manchmal Karotten oder Äpfel mögen sie natürlich auch.

Um die Schlachtung für die Tiere so **stressfrei** wie möglich zu gestalten, werden ein bis zwei Tiere von uns selbst verladen und zum Metzger gefahren., wo sie gleich nach der Ankunft in unserem Beisein geschlachtet werden. Alle Tiere werden auf **BSE getestet**. Nach der Schlachtung hängen die Schlachtkörper ca. 1 Woche ab, bevor sie dann von einem Metzger portionsgerecht zerteilt werden. **Wir liefern das Fleisch appetitlich und portionsgerecht vakuumverpackt**. Jedes Teil ist beschriftet, so dass Sie nur noch Ihren Kühlschrank öffnen müssen.

Rindfleisch hat viele Pluspunkte:

- Rindfleisch versorgt den Körper mit hochwertigem Eiweiß, wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen.
- Rindfleisch ist ein wertvoller Eisenlieferant. Kaum ein anderes Lebensmittel enthält so gut verwertbares Eisen.
- Rindfleisch ist reich an Vitaminen, insbesondere an Vitamin A und Vitaminen der B-Gruppe.
- Das Eiweiß von Rindfleisch kann vom Körper besser genutzt werden als pflanzliches Eiweiß.
- Rindfleisch hilft, den erhöhten Eiweißbedarf von Personen, wie Kindern und Jugendlichen, Sportlern, Schwangeren und Stillenden zu decken.
- Rindfleisch bietet reiche Abwechslung: Zahlreiche Spezialitäten und Zubereitungen stehen für Genuss.

Grundlegende Besonderheiten von Galloway-Fleisch:

Das **Fleisch der Galloways** unterscheidet sich von den meisten Fleischrinderarten in der guten Zusammensetzung verschiedener Qualitätskriterien des Fleisches, wobei insbesondere die **Kurzfaserigkeit** (bedingt durch langsames Wachstum), die **gute Marmorierung** (der kaum sichtbare Fettanteil im Muskelgewebe) und der **natürliche intensivere Rindfleischgeschmack** hervorsticht.

Weshalb ist Gallowayfleisch Gesundheitsfleisch?

Die gesundheitsfördernde Wirkung von Fisch, Wild und Weidelämmern ist seit längerer Zeit bekannt. In die Reihe dieser **linolensäurehaltigen** Nahrungsmittel fügt sich auch das Gallowayfleisch ein. Aus genetischen Gründen ist bei extensiver Haltung des Galloway-Rindes ein **hoher Gehalt an Linolensäure** nachweisbar (**reich an wertvollen Omega-3-Linolenfettsäuren und arm an Omega-6-Linolsäure**). Diese essentielle Fettsäure kommt in hohem Maße in Grünfutter vor. Das Galloway-Rind ist also ein Paradebeispiel für die Extensivhaltung und lagert genetisch bedingt hoch ungesättigte Fettsäuren der Pflanzen (Grünfutter) in sein Fleisch ein. **Die extensive Weidehaltung ist somit für den Linolensäuregehalt des Fleisches entscheidend** und steht im Gegensatz zur intensiven Mast mit sogenanntem Kraftfutter.