

Galloway Qualitätsfleisch aus natürlicher Freilandhaltung



Wir legen Wert darauf, dass unsere Tiere ihr Ende nicht in einer Großschlachtereier finden. Für uns sind kurze Wege direkt von der Koppel ein »Muss«, um einen artgerechten Tierschutz zu gewährleisten.

Aus diesem Grund haben wir uns für die kompetente Fleischerei Einfeld in Negenharrie entschieden. Die Fleischerei Einfeld genießt unser volles Vertrauen und zerlegt und verwurstet das Gallowayfleisch.

Das Fleisch wird dort vom Amtstierarzt untersucht und gestempelt.

Aus diesem Grund bin ich in der Lage, ein natürliches Rindfleisch aus eigener Zucht auf Vorbestellung anzubieten, denn Fleischkauf ist Vertrauenssache«, erklärt Hofbetreiber Gerhard Kosch. Vorbestellungen sind telefonisch möglich. Weitere Informationen gibt es unter www.galloway-hof-kathalina.com.

Die Galloway-Rinder auf dem Hof Kathalina in Padenstedt werden ganzjährig in der Natur gehalten.

Foto: Gottschalk

Padenstedt (pgo) – Genießer schätzen den aromatischen, typischen Geschmack und die gleichmäßige Marmorierung des Galloway-Fleisches. Die Zartheit und Saftigkeit entsteht durch ein ausgewogenes Verhältnis von Fleisch zu Fett. Ein hoher Anteil

wertvoller, ungesättigter Fettsäuren sowie der geringe Cholesteringehalt garantiert eine gute Bekömmlichkeit. Die Galloway-Rinder auf dem Hof Kathalina in Padenstedt werden ganzjährig in der Natur gehalten und ernähren sich ausschließlich

mit Gras, Heu, Heusilage und Stroh. Sie sind frei von Medikamenten und Kraftfutterzugaben. »Unsere Tiere sind ausschließlich in Deutschland geboren und werden ständig veterinärärztlich durch Blutproben untersucht und überwacht.