

Studie über Gesundheitsfleisch

von Dr. med. vet. Hans-Jürgen Apelt und Michael Vix

Gesundheitsfleisch "gesund leben – gesund werden"

Im Galloway – Journal 1996 wurde von Matthes und Mitarbeitern Gallowayfleisch als "besonders diätisches Fleisch, dessen Verzehr sich positiv auf das Herzkreislaufsystem und somit auf die Gesunderhaltung des Menschen auswirkt" bezeichnet. Dr. Mastall prägte den Begriff "Gallowayfleisch – Das Gesundheitsfleisch".

Gestützt wurde diese These durch den hohen Gehalt an Omega 3-Fettsäuren. Es handelt sich hierbei um mehrfach gesättigte Fettsäuren, die essentiell sind, also im menschlichen Organismus nicht selbst hergestellt werden können und daher über die Nahrung zugeführt werden müssen. Sie vermindern durch ihren LDL – cholesterin-senkenden Effekt vor allem die Thromboseentstehung und beugen so Gefäß- und Herzerkrankungen vor.

Der hohe Gehalt an Omega 3-Fettsäuren im Gallowayfleisch ist sowohl durch die ganzjährige Weidenhaltung als auch durch Rasseeinflüsse bedingt. Im Gegensatz zu intensiv gemästeten Rindern hat das Fleisch der extensiv gehaltenen Galloways einen Gesamtfettgehalt unter 3 %, bei einem Gehalt an ungesättigten Fettsäuren von ca. 98 %. Zurückzuführen ist diese Fettzusammensetzung auf die Aufnahme großer Mengen von Gras, das reich an essentiellen Fettsäuren und insbesondere reich an Omega 3-Fettsäuren ist.

**„Das Leben ist viel zu kurz,
um anderes außer gesundes Fleisch
– sprich Gallowayfleisch –
zu essen!“**



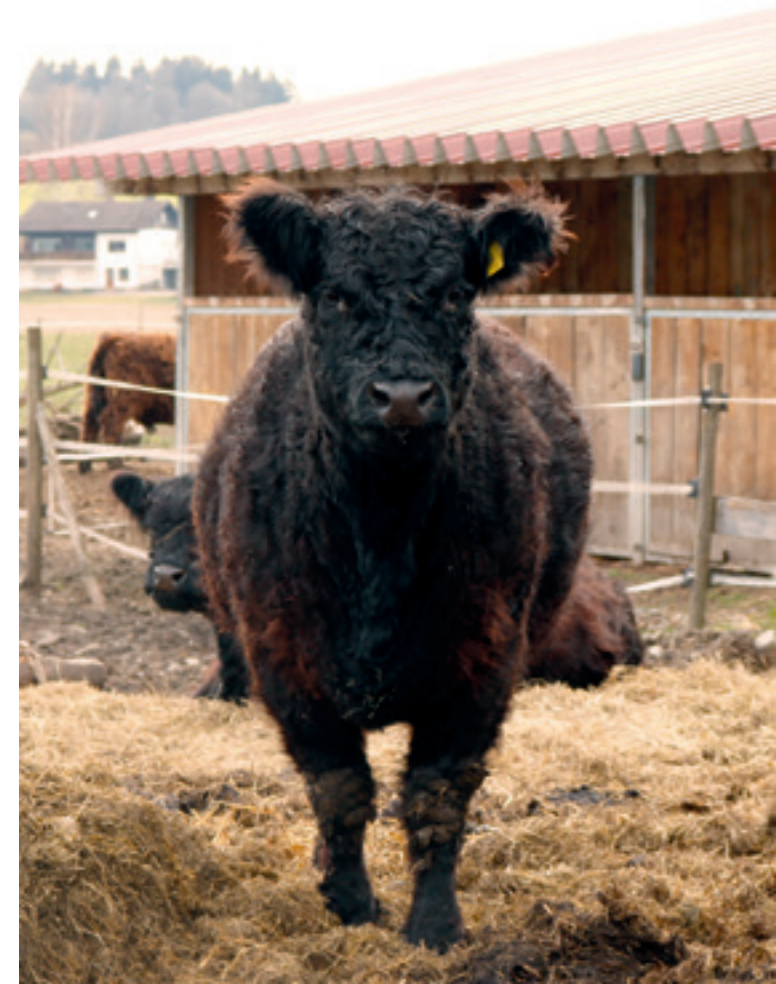
Peter Brodmann

Mobil: +49 (0) 162 60 59 623
+49 (0) 7552 / 935 999 8
info@galloway-gesundheitsfleisch.de

Ausführlichere Informationen, sowie aktuelle Schlattermine und die Möglichkeit zur Bestellung, finden Sie auf unserer Internetseite
www.galloway-gesundheitsfleisch.de



Gallowayfleisch – Das Gesundheitsfleisch –





Galloway Gourmet-Fleisch

Philosophie unseres Betriebes

Hochwertiges, zartes, Fleisch mit natürlichem und bestem Geschmack! Galloway-Gesundheitsfleisch steht für eine artgerechte Aufzucht der Tiere. Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Tiere möglichst schonend und stressfrei geschlachtet werden. Da unsere Tiere keine langen Transportwege bis zur Schlachtung haben werden Unruhe und Stress vermieden. Nach dem Reifeprozess, unter optimalen Temperaturbedingungen, erhalten Sie bei uns alle Fleischstücke portioniert, vakuumiert und etikettiert.

Unsere 5 Werte

1 Mensch-Tier Beziehung



Eine gute Beziehung zwischen Mensch und Tier ist die Grundlage für eine optimale Fleischqualität. Da sich die Kühe und Kälber direkt um unser Haus befinden, sind Sie den täglichen Kontakt mit dem Menschen gewohnt. Dies führt zu einem ruhigen, entspanntem Verhalten und einem guten Herdenklima.

2 Ganzjährige Freilandhaltung



Die Galloways sind durch ihr zweischichtiges Fell sehr widerstandsfähig und fühlen sich erst richtig wohl, wenn die Temperaturen weit unter dem Gefrierpunkt liegen. Durch die Möglichkeit sich ganzjährig im Freiland bewegen zu können, haben die Tiere eine besonders feine und gleichmäßige Muskelfaserstruktur und profitieren von dem vielen saftigen Grünfutter, welches ab dem Frühjahr gefressen werden kann.

3 Kurze Transportwege, regionale Schlachtung



Um die Schlachtung der Tiere so stressfrei wie möglich zu gestalten, arbeiten wir mit der Landmetzgerei Walk in Sauldorf (10 km) zusammen. Die Landmetzgerei Walk ist ein Familienunternehmen, welches über umfassende Erfahrung in der Zerlegung, Verarbeitung und Verpackung des Gourmet-Fleisch verfügt.

4 Reifeprozess



Nachdem das Tier geschlachtet ist, kommt das Fleisch in die Kühlkammer. Bereits während der Schlachtung beginnen die unterschiedlichen Phasen der Fleischreifung. Das Fleisch ist bei unserem Landmetzger knapp eine Woche zur Reifung in der Kühlkammer. Das vakuumverpackte Fleisch können Sie nach Erhalt bei Temperaturen von 0-4° Grad nochmals bis zu 10 Tage nachreifen lassen

5 Zubereitungsfertig portioniert



Sie erhalten bei uns alle Fleischstücke in 500 g Portionen vakuumiert und etikettiert. Sie brauchen dadurch selbst keine Hand mehr am Fleisch anlegen, sei es beim Zerlegen, oder auch zum Beschriften.

