



WOHER STAMMEN DIE TIERE?

Galloway Rinder gelten als die älteste Rinderrasse der Britischen Inseln.

Die Rinderart ist äußerst robust und wächst bei Gut Hesterberg wie echtes Wildrind auf: die Tiere leben ganzjährig draußen auf den Weiden.

WAS MACHT DAS RINDFLEISCH VON GUT HESTERBERG SO BESONDERS?

Natürliche Freilandhaltung – die Tiere auf Gut Hesterberg bewegen sich das ganze Jahr über auf den Weiden rund um Gut Hesterberg und haben Zeit zu wachsen. Sie ernähren sich von den naturnah bewirtschafteten Weiden des Gutes.

Auf Gut Hesterberg werden keine künstlichen Düngemittel für die Weiden verwendet. Somit erhalten die Rinder reine natürliche Nahrung. Das Fleisch ist saftig, feinmaserig, zart und hat einen ganz besonders aromatisch-feinen Geschmack.

OCHSENFLEISCH- ES GIBT NICHTS BESSERES!

Ochsenfleisch war immer das beste Rindfleisch, dass wussten früher alle Fleischer. Aber es war auch teuer in der Erzeugung. Die Ochsen wurden mit einem halben Jahr kastriert, für das Tier ein schmerzvoller Eingriff.

Heute werden die neugeborenen Bullenkälber in den ersten 24 Stunden ihres Lebens "gekniffen", d.h. die Samenstränge werden mit einer Spezialzange abgeklemmt und so wird auf sanfte Weise aus dem Bullen ein Ochse.

Der Ochse wächst wesentlich langsamer, ist ruhiger und bewegt sich weniger als der Bulle. Dadurch lagert sich im Fleisch mehr Fett an, so dass die Muskelfasern von einer feinen Fettschicht umgeben sind. Diese feine Marmorierung des Fleisches lässt das Herz jedes Gourmets höher schlagen....

SO RICHTIG LECKER!

Unsere Ochsen leben ausschließlich im Freien, werden auf der Weide geboren und ernähren sich von Gras und Heu. In den letzten beiden Monaten vor der Schlachtung werden sie mit hofeigenem Getreide zugefüttert, damit sie noch an Gewicht zulegen. Mit ca. 2 1/2 Jahren werden sie dann in unserem eigenen, EU-zertifizierten Schlachthaus schonend und stressfrei geschlachtet. Natürlich ohne jeglichen Transportstress, unsere Weiden grenzen direkt an den Gutshof mit der Fleischerei an.

WERDEN DIE TIERE MIT ANTIBIOTIKA BEHANDELT?

Nein. Das Gut Hesterberg hat es sich zur Aufgabe gemacht Mensch, Tier und Natur gleichermaßen zu schützen.

Die Jungtiere dürfen bis zu ihrer Geschlechtsreife bei ihrer Mutter leben und die Tiere fressen nur Gras, Kräuter oder Heu von unseren Weiden.

Bei Gut Hesterberg werden keine prophylaktischen Antibiotika eingesetzt, da die Tiere ihre natürliche Robustheit bewahrt haben.

WARUM IST DAS FLEISCH VOM GALLOWAY- RIND ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLICH SO EMPFEHLENSWERT?

Wegen des hohen Omega-3-Säure-Gehaltes des Fleisches.

Omega-3-Säure schützt unser Herz- und Kreislaufsystem, sie wirkt gegen Thrombose und schützt dadurch die Herzkranzgefäße. Dieser lebenswichtige Nährstoff, den wir Menschen nicht selbst herstellen können, muss durch unsere Nahrung aufgenommen werden.

Gallowayfleisch ist reich an Omega-3-Säure. Prof. Mattes von der biologischen Forschungsanstalt für Nutztiere in Dummerdorf bescheinigt dem Gallowayfleisch einen höheren Anteil an essentiellen Fettsäuren gegenüber anderen Rinderrassen. Gallowayfleisch enthält außerdem hohe Anteile an Vitamin A, B, E, Biotin und Folsäure, sowie an Mineralstoffen Calcium, Eisen und Magnesium.

Die Nährstoffe im Fleisch unterstützen die Funktion wichtiger Organe wie Augen, Nerven, Haut, Gehirn und Blutkreislauf und stärken das Immunsystem.