

LWB R. Schäfer



Regional, natürlich und artgerecht

Unsere Galloways leben ganzjährig im Freien rund um den Ort Bärwälder. Die Tiere wachsen hier gesund auf. Die Weiden bieten ihnen verschiedene Gräser und Kräuter für die optimale Versorgung.

Mit unseren Galloways bewirtschaften wir die Weideflächen nachhaltig und nach ökologischen Maßstäben.

Weideschlachtung

Die Verantwortung für unsere Galloways hört für uns nicht am Weidezaun auf. auch der letzte Schritt sollte frei von angst und Stress sein. Mit der Genehmigung zum Weideschuss können wir unsere Vorstellung von Tierwohl konsequent umsetzen. Für die Tiere entfällt dadurch jeglicher Stress durch Verladen, Transport und die fremde Umgebung des Schlachthofes.

Unsere Galloways werden auf der Weide geboren, leben in ihrem Herdenverband und sterben auch dort.

Genussfleisch

Rassebedingt und durch extensive Weidehaltung wachsen unsere Tiere langsam und erzeugen Weidefleisch höchster Qualität, reich an Omega-3-Fettsäuren, mit feiner Marmorierung und einem unverwechselbaren würzigen Geschmack.

LWB R. Schäfer

✉ Kalkreuther Str. 12
01471 Radeburg, OT.
Bärwälder

☎ Telefon: [01727614171](tel:01727614171)

🏠 Webseite:
[www.baerwalder-galloways](http://www.baerwalder-galloways.de)
[.de](http://www.baerwalder-galloways.de)

Ansprechpartner

[R.Schäfer](mailto:R.Schaefer@baerwalder-galloways.de)

Nach der Schlachtung reift das Fleisch mind. 3 Wochen. Die Rückenstücke werden am Knochen 4-6 Wochen im Dry aged Verfahren gereift.

Der Galloway Fleisch Verkauf erfolgt ausschließlich auf Vorbestellung

Unsere Bilder

