



## Reservierungen

### Frisches Bio-Galloway-Genussfleisch aus Brandenburg erhalten Sie:

Durch Reservierung über unsere Homepage [www.galloway-loewenbruch.de](http://www.galloway-loewenbruch.de) und Abholung zu den Abholterminen in Löwenbruch.

Durch Bestellung und Abholung im Regioladen Potsdam Babelsberg.



Sie erhalten hochwertiges, feinfasriges, gut marmoriertes und besonders zartes Fleisch.

Tiefkühlware und Innereien verkaufen wir nur auf Nachfrage.

Galloway  
**Löwenbruch**

[www.galloway-loewenbruch.de](http://www.galloway-loewenbruch.de)

Alt-Löwenbruch 57 / 14974 Ludwigsfelde / 03378/86270



## Das Besondere am Galloway

### Bio-Qualität und Nachhaltigkeit

Das Bio-Galloway-Genussfleisch wird bei uns „wie gewachsen“ verarbeitet, vakuumiert und gekühlt. Es ist mindestens 7 Tage haltbar. Das frische Fleisch kann auch aus dem Vakuumbbeutel entnommen und in einer Schale mit Öl bestrichen im Kühlschrank gelagert werden.

Das Besondere an dem Fleisch unserer Rinder ist, dass die zum Verkauf stehenden Stücke jeder Schlachtung größere Unterschiede in Form, Maserung, Farbe und Größe aufweisen als industriell hergestellte Ware.

Das **Filet** wird als Ganzes oder in zwei Hälften angeboten. Bei uns wird das Endteil nicht abgeschnitten, umgeschlagen und mit wieder angeklebt, wie es bei vielen Angeboten der Fall ist.

Das **Rumpsteak** ist je nach Tier in Form und Länge sehr unterschiedlich ausgeprägt. Wichtig ist aus unserer Erfahrung eine Schnittbreite von 20 bis 25 mm, somit kann ein geschnittenes Stück 200 oder 400 g wiegen.

Für die **Rouladen** wird bei uns ausschließlich die Oberschale mit Deckel verwendet. Die Rouladen entnehmen Sie vorsichtig dem aufgeschnittenen Vakuumbbeutel, damit sie nicht zerreißen.

Die **Bratenstücke** haben meist mindestens 2kg Gewicht.

Unser **Gulasch** wird aus Fleischteilen geschnitten, die für andere Produkte nicht passend sind. Die Stücke schneiden wir hierbei auch so wie das Fleischstück von der Natur dargeboten wird.



## Bio-Genussfleisch

### Qualität und Geschmack

Die Galloways haben ausreichend Zeit für das Wachstum, deshalb entwickelt ihr Fleisch eine sehr kräftige Färbung und es schrumpft beim Verarbeiten kaum. Das intramuskuläre Fett ist die Grundlage für den besonderen Geschmack.

In verschiedenen wissenschaftlichen Untersuchungen konnte ein im Vergleich zu anderen Rinderrassen hoher Anteil an Omega-3 Fettsäuren festgestellt werden. Je nach Tier (Färse, Kuh, Bulle oder Ochse) ist der Fettanteil unterschiedlich stark ausgeprägt und auch die „Speicherorte“ unterscheiden sich.



### TIERTRANSPORT



### Schlachtung

Zum regionalen Schlachter bringen wir die Galloways mit dem ihnen bekannten Viehhänger. So werden die Tiere keinem zusätzlichen Stress ausgesetzt

Galloway  
**Löwenbruch**

[www.galloway-loewenbruch.de](http://www.galloway-loewenbruch.de)

Alt-Löwenbruch 57 / 14974 Ludwigsfelde / 03378/86270



## Unsere Galloways

aus biologischer Freilandhaltung

### Zucht und Haltung

Seit 1993 halten wir unsere 30 Rinder artgerecht ganzjährig auf großen Weiden in Löwenbruch, getrennt in Bullen- und Kuhherden.

Ihr dichtes Fell wärmt sie bei winterlicher Kälte und bei großer Hitze ruhen sie gern unter einem Sonnenschutz. Die Kälber wer-



den auf der Weide geboren und bleiben ca. 9 Monate bei ihrer Mutterkuh. Alle Rinder verbringen ihr gesamtes Leben in der Herde mit all ihren natürlichen Verhaltensweisen. Frühestens im Alter von drei Jahren werden sie geschlachtet.



**Über uns** [Galloway Löwenbruch- "Die soziale Kuh" - YouTube](#)

**Galloways** sind hornlose Fleischrinder mit Ursprung in Schottland. Sie eignen sich durch ihre Widerstandsfähigkeit, Genügsamkeit, Leichtkalbigkeit und Friedfertigkeit ausgezeichnet für eine naturnahe Haltung.

Unsere **Weideflächen** bewirtschaften wir extensiv ohne chemischen Pflanzenschutz.



## Bio-Freilandhaltung

### Regionalität und Nachhaltigkeit

Guter Geschmack und herausragende Fleischqualität ergeben sich aus ganzjährig **natürlicher Haltung**.

Die saftigen Grünlandflächen direkt am Nuthegraben sind die ideale Grundlage für qualitativ hochwertiges Futter. Die Rinder erhalten vom Frühjahr bis zum Herbst ausschließlich frisches proteinreiches Gras und im Winter Heu bzw. Silage aus unserer ökologischen Landwirtschaft.



### Natürliches Wachstum in drei separaten Herden

Von Mai bis September stehen auf den Sommerweiden unsere **Mutterkuhherde** mit ihren auf der Weide

geborenen Kälbern und dem Zuchtbullen, die **Färsenherde** (weibliche Jungtiere) und unsere **Bullenherde**.

Auf den sandigen Winterweiden halten wir die Galloways getrennt nach Bullen und Kühen.

Galloway  
**Löwenbruch**

[www.galloway-loewenbruch.de](http://www.galloway-loewenbruch.de)

Alt-Löwenbruch 57 / 14974 Ludwigsfelde / 03378/86270



## Über uns

### Landwirtschaft aus Leidenschaft

Die Liebe zu den Galloways begann bei Frank Mertens, Inhaber von Galloway Löwenbruch, als sein Opa ihm 1993 einen stattlichen



Bullen schenkte. Zuvor hatte Frank neben seinem Studium der Verfahrenstechnik das Einsundins der Rinderhaltung auf dem nachbarlichen Betrieb erlernt. Die gutmütigen, widerstandsfähigen und genügsamen Tieres haben es ihm bis heute angetan und er baute seine eigene Zucht erfolgreich auf.



Galloway  
**Löwenbruch**

[www.galloway-loewenbruch.de](http://www.galloway-loewenbruch.de)

Alt-Löwenbruch 57 / 14974 Ludwigsfelde / 03378/86270