



Galloway, Hirsch und Lamm

Artgerechte Tierzucht für Ihr Gourmetfleisch

Verkauf von Herdebuchtieren



Rita und Heiner Schwarb

Hübel 20

CH - 4333 Münchwilen

Telefon 062 873 29 68

Fax 062 873 29 69

Email heiner.schwarb@gmail.com

Web www.galloway-schweiz.ch

Unser Hof die Alp und unsere Tiere

Unsere Galloways leben den Sommer durch auf der Alp La Vaux sur Mauborget VD. Den Winter verbringen Sie auf unseren Weiden um Eiken oder in den artgerechten Stallungen. Das heisst, die Tiere werden nicht angebonden und können sich immer frei bewegen. Sie leben alle in einer Herde. Die Kälber werden von den Muttertieren grossgezogen. Unsere Tiere werden nur mit Gras, Heu, Stroh und Silage aus eigener Produktion gefüttert.

Die Galloway Rinder werden nach zwei glücklichen und stressfreien Jahren geschlachtet. Das Fleisch hat so Zeit, seinen würzigen Geschmack zu entwickeln und gesundheitsfördernde Fettsäuren zu produzieren. Da der menschliche Organismus nicht fähig ist, die Linolensäure selber zu bilden, ist es wichtig, diese mit der Nahrung aufzunehmen. Die Linolensäure als Schutzmechanismus gegen Herzkrankheiten und Thrombose.

Die Tiere werden auf Ihrem letzten Lebensweg von einer, Ihnen bekannten Person begleitet. Der Transport dauert nur wenige Minuten. Damit ist eine stressfreie Schlachtung gewährleistet.

Sich für unser qualitativ gesundes Fleisch zu entscheiden ist nicht nur eine Frage des Gesundheitsbewusstseins, sondern bedeutet auch sich auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit den Tieren und der Natur zu besinnen.

Freundliche Grüsse

Rita und Heiner Schwarb

Unser Fleisch

Galloway Gourmet Beef

Die Galloway's werden extensiv gehalten, und brauchen etwas länger bis Sie schlachtreif sind. Langsam gewachsenes Fleisch beeinflusst aber das Brat- und Kochresultat positiv.

Damhirsche

Damhirsche züchtet die Familie Schwarb schon seit 1956. Die Wildtiere weiden in Münchwilen und Eiken. In den schönen Gehegen kann ein gluschtiges Wildbrett gedeihen.

Weidelamm

Die Lämmer laufen ca. 6-8 Monate mit Ihren Müttern auf unseren Weiden. So kann ein bekömmliches Lammfleisch heranwachsen.

Wurstwaren

Auf Anfrage bereiten wir für Sie gerne Wurstkörbe vor. **Im Angebot:** Rauchwürste, Servela, Wienerli, Bratwürste, Fleischkäse, Siedfleisch, Rauchfleisch, Dauerwurst, Bündnerfleisch, Hamburger und Fleischkäse zum Backen.

Für Partys und grössere Anlässe stellen wir Ihnen unseren Grillwagen zur Verfügung.

Unsere Spezialität: Suppe mit Spatz vom Galloway-Beef

und wo es verarbeitet wird

Dorfmetzg Gebr. Müller
4332 Stein

Brügger Naturlufttrocknerei
7076 Parpan