



Fleisch vom BUNDE WISCHEN-Galloway – das bedeutet:

Artgerechte Tierhaltung, durch

- Mutterkuhhaltung im Herdenverband
- ganzjährige Weidehaltung
- Zufütterung nur mit Heu und Heulage aus dem eigenen Betrieb

Naturschutz und Landschaftspflege durch

- eine standortangepasste Beweidung
- Schaffung von Strukturvielfalt
- wissenschaftliche Begleitung der Beweidung

Vorzügliche Fleischqualität, da

- sich die Tiere ausschließlich von Gräsern und Kräutern ungedüngter Weiden ernähren
- ein von jeglichen Zusätzen völlig unbelastetes Lebensmittel heranwächst



Öffnungszeiten:

Di.: 08:30 - 12:00 Uhr
Mi. - Fr.: 09:00 - 18:00 Uhr
Sa: 09:00 - 13:00 Uhr



BUNDE WISCHEN e.V.

Landwirtschaft, Naturschutz & Gesundheit im Einklang

Königswiller Weg 13

24837 Schleswig

Tel.: 04621- 9 840 850

9 840 80

Fax: 04621- 9 840 89

DE-009 Öko Kontrollstelle

Ökologischer Landbau – EG-Kontrollsystem

www.bundewischen.de
info@bundewischen.de



HOFLADEN KÖNIGSWILL

Bioprodukte und Gallowayfleisch von BUNDE WISCHEN



- Bio-Fleisch- und Wurstprodukte vom Galloway
- Bio-Produkte aus der Region
- Säfte, Wein und Vieles mehr...



www.bundewischen.de



Bio-Fleisch vom Galloway:

- Filet
- Steak
- Braten
- Rouladen
- Gulasch
- Hack und vieles mehr.....

Bio-Wurstwaren:

- Salami vom Galloway
- Katenrauchwurst
- Galloway-Jagdwurst
- Galloway-Bratwurst
- Würstchen vom Galloway
- und vieles mehr...

Bio-Produkte aus der Region:

- Brot, Eier, Käse
- Obst und Gemüse
- Milchprodukte
- Marmelade, Liköre, Wein
- und vieles mehr...

**Bestes Fleisch
von
Wilden Weiden**



Unverfälschter Geschmack

Das Gallowayfleisch und die Wurstwaren von BUNDE WISCHEN zeichnen sich durch eine herausragende Fleischqualität und einen unverwechselbaren Geschmack aus. Unser Rindfleisch ist bio-zertifiziert, das gibt Ihnen die Sicherheit etwas Gesundes zu kaufen.

Die Schlachtung erfolgt bei einem Dorfschlachter der Region. Das Fleisch wird nach alten, bewährten Rezepturen ohne künstliche Zusätze zu schmackhaften Produkten weiterverarbeitet – daher ihr natürlicher und unverfälschter Geschmack.

Unsere Produkte sind

- ohne Milch-Eiweiß
- glutenfrei
- frei von Geschmacksverstärkern
- ohne Phosphat zubereitet.



Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway aus Schleswig-Holstein

Vor Jahren waren sie noch relativ unbekannt - nur ab und zu wunderte man sich über die hübschen, zotteligen Rinder, die man immer häufiger auf den Weiden sah.

Mit dem Trend hin zu gesunder und bewusster Ernährung setzte man sich nach und nach auch mit den Galloway-Rindern auseinander. Geprägt wurden äußeres Erscheinungsbild und die Qualität des Fleisches im Ursprungsland Schottland mit seinem rauen und regnerischen Klima. Unter ähnlichen klimatischen Bedingungen sind die Galloways vor mehr als 25 Jahren in Schleswig-Holstein heimisch geworden. Als sanfter Landschaftspfleger ist dieses friedfertige Rind in der schönen und schützenswerten Landschaft Schleswig-Holsteins zu einem unverzichtbaren, vierbeinigen „Naturschützer“ geworden. Und das bei karger Futtergrundlage auch noch ein sehr wohlschmeckendes Fleisch langsam und natürlich heranwächst, macht diese Art der Rinderhaltung noch wertvoller. Das Fleisch des Galloway-Rindes ist sehr zart und saftig, gut marmoriert und verfügt über ein außergewöhnlich schmackhaftes Aroma.

