

# Marktbeschicker der Woche

## Bio-Rindfleisch direkt vom heimischen Erzeuger

**Landau.** Hinter alten Klostermauern ist er beheimatet, der Josefshof in Völkersweiler. Die ehrwürdigen Mauern beherbergen die Gallowayzucht „Am Adelberg“. Galloways sind hornlose, Rinder mit vorzüglichem Fleisch und eine der ältesten Fleischrinderrassen der Welt. Ursprünglich sind sie im alten Fürstentum Galloway in Südwest-Schottland beheimatet, einer hügeligen Landschaft, deren raues Klima durch hohe Niederschlagsmengen und wenig fruchtbare Böden bestimmt ist. Seit 1990 züchtet die Familie Burkard aus Wernersberg diese urwüchsigen Tiere. Der Betrieb umfasst circa 100 Hektar



**BIO-Rindfleisch aus der eigenen Galloway-Zucht hält Andrea Burkard an ihrem Stand für die Kunden bereit.**

FOTO: STUBENRAUCH

Grünland und eine Herde von durchschnittlich 100 Tieren. Die Galloway-Zucht unterliegt der Kontrolle und Zertifizierung des Ökologischen Landbaus. Zudem ist sie dem Herkunftszeichenprogramm „Rindfleisch aus Rhein-

land-Pfalz“ angeschlossen, wie Andrea Burkard informiert. Die Philosophie des Betriebes ist, ein qualitativ hochwertiges Fleisch zu erzeugen und dabei eine größtmögliche Naturnähe aller Prozesse und Bedingungen zu erreichen. Artgerechte Haltung steht dabei an erster Stelle und so werden die Rinder ganzjährig im Freien gehalten und eignen sich daher auch, ganz nebenbei, hervorragend zur Landschaftspflege. In den offenen Jahreszeiten ernähren sich die Rinder ausschließlich vom Aufwuchs der Weiden: im Winter erhalten sie dazu selbst geerntetes Heu. Dabei verzichten die Burkards bewusst auf Düngemittel oder chemische Zusätze. Durch das langsame Wachstum und durch die extensive Haltung auf den nährstoffreichen Wiesen entwickelt sich ein Fleisch von exzellenter Qualität. Die naturnahe Pflege und Aufzucht sorgt dafür, dass das Gallowayfleisch einen kräftigen, typischen Geschmack hat und feinfaserig, dunkel, saftig und zart ist. Es hat einen niedrigen Gesamtfettgehalt und einen hohen Anteil an essenziellen und ungesättigten Fettsäuren, erklärt Andrea Burkard. Gallowayfleisch entspricht daher den höchsten Anforderungen an die Bekömmlichkeit und den Genuss von Rindfleisch. Und diesen Genuss gibt es seit vielen Jahren auch auf dem Landauer Wochenmarkt. Jeden ersten und dritten Samstag im Monat hält die Familie Burkard

Rindfleisch aus Ihrer Galloway-Zucht für die Kunden bereit. Vom Filet, Rumpsteak und Roastbeef über Gulasch und Rinderleber bis hin zu Bratwurst, Salami oder Schinken ist am Stand der Burkards alles zu haben, was die Herzen der Liebhaber von BIO-Rindfleischspezialitäten höher schlagen lässt. Verstärkt produziert werden auch hausgemachte Rindfleischgerichte in der Dose für den schnellen Hunger, wie Gulasch/Ragout und Bolognese. Dabei sind auch alle Zutaten und Gewürze aus kontrolliert biologischem Anbau, wie Andrea Burkard betont. Selbstverständlich halten die Burkards und ihr Team auch immer Tipps zur richtigen Zubereitung und Aufbewahrung für die Kunden bereit.

So sollte Filet, Rumpsteak und Roastbeef vor der Zubereitung mindestens drei Wochen gelagert werden. Das garantiert ein zartes Fleisch.

Aber nicht nur die Gallowayzucht ist in dem ehrwürdigen Kloster anzufinden, denn auch der historische Josefsaal, für Feste, Tagungen und Events bietet ein ganz eigenes traumhaftes Flair und lässt – mit seinen vielen Gestaltungsmöglichkeiten und drum herum liegenden Freiräumen – den ganz persönlichen Gestaltungsideen freien Raum. Ob Hochzeit, Geburtstag oder eine Firmenfeier, in der ehemaligen Kapelle der Brüder des heiligen St. Paulus, einem prächtigen Gebäude mit bunten Kirchenfenstern, gelegen auf einer Bergeshöhe inmitten der romantisch, schönen Landschaft des Pfälzerwaldes sind Festlichkeiten bis zu einer Personenzahl von max. 120 Personen möglich. (pst)

### Kontaktdaten

Andrea und Bernhard Burkard, Josefshof,  
Tel.:06346/3080478, 76857 Völkersweiler  
[www.adelberg-galloway.de](http://www.adelberg-galloway.de)