

# Marktbeschicker der Woche

## Exzellente BIO-Rindfleischspezialitäten bei Familie Burkard

**Landau.** Die alten Klostermauern des Josefhofs in Völkersweiler beherbergen die Galloway-Zucht „Am Adelberg“.

Seit 1990 züchtet die Familie Burkard aus Wernersberg diese urwüchsigen Tiere. Galloways sind hornlose Rinder, die ursprünglich aus Südwest-Schottland stammen. Durch ihre Robustheit eignen sie sich bestens für die Freilandhaltung und gehören außerdem zu einer der ältesten Fleischrinderrassen der Welt. Der Betrieb umfasst circa 120 Hektar Grünland und durchschnittlich 150 Tiere, die aufgeteilt auf fünf Herden leben.

Die Galloway-Zucht unterliegt der Kontrolle und Zertifizierung des Ökologischen Landbaus. 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



**Am 3. Oktober ist wieder „Tierisch was los!“ in Völkersweiler. Dort können unter anderem die Galloways aus nächster Nähe betrachtet werden. Außerdem gibt es Kaffee und Kuchen zugunsten der Indienhilfe „Muhil“ - und vieles mehr. FOTO: PS**

Weiden, im Winter erhalten sie dazu selbst geerntetes Heu.

„Das Gallowayfleisch hat einen kräftigen, typischen Geschmack und ist feinfaserig, dunkel und zart. 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 die-

sen 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 über Gulasch und Kochfleisch bis zur Rinderleber ist am Stand der Burkards alles zu haben, was die Herzen der Liebhaber von BIO-Rindfleischspezialitäten höher schlagen lässt. Auch leckere Wurstwaren, wie Brat-

wurst, Leberwurst oder Schinken sowie hausgemachte Rindfleischspezialitäten in der Dose für den schnellen Hunger stehen zum Verzehr bereit. Dabei sind auch alle Zutaten und Gewürze aus kontrolliert biologischem Anbau, wie Andrea Burkard betont.

Eine besondere Gelegenheit den Josefhof zu besuchen bietet sich schon bald: am 3. Oktober ist wieder „Tierisch was los! ... im Trifelsland“. Unter dem Motto „Tiere und Natur erleben“ gibt es unter anderem die Möglichkeit die Galloways bei geführten Besichtigungen einmal ganz aus der Nähe zu erleben. Außerdem gibt es viele weitere tolle Programmpunkte rund um Tiere und Natur. Der Verkauf von Kaffee und Kuchen kommt der Indienhilfe „Muhil“ zugute. (ps)

### Kontaktdaten

Andrea und Bernhard Burkard,  
Josefhof 1, 76857 Völkersweiler,  
06346 7928274,  
[www.adelberg-galloway.de](http://www.adelberg-galloway.de)