



FERME LA SAUGE

Belted Galloway



www.galloway-koch.ch

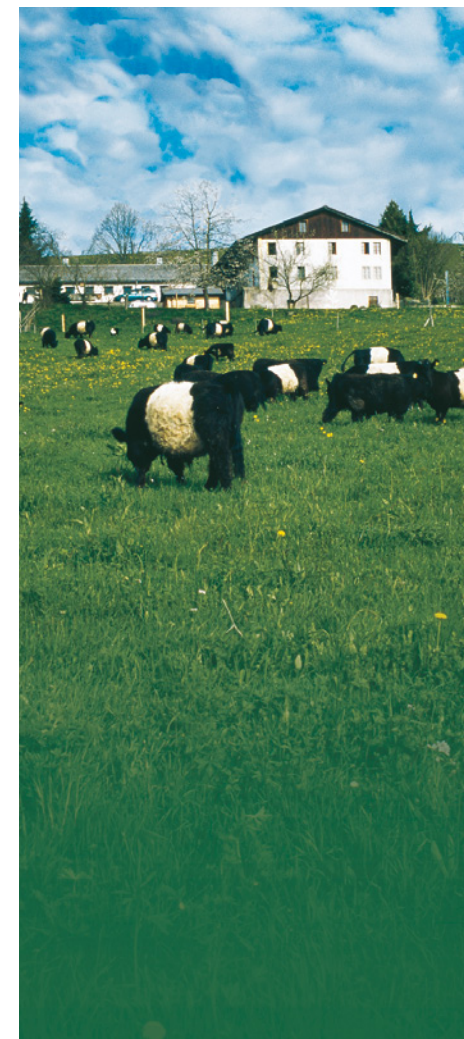
Willkommen auf der Ferme La Sauge am Greyerzersee

Die Ferme La Sauge

Die Ferme liegt 850 m. ü. M. an leichter Hanglage, etwas oberhalb von Avry-devant-Pont (FR). Der 12 ha grosse Landwirtschaftsbetrieb ist vollumfänglich von Heu- und Weideland umgeben und bietet für rund 33 Galloways ein Zuhause. Der nach Süd-Südwest ausgerichtete Hof mit seinen Naturwiesen und dem angrenzenden schattenspendenden Wald, ist ein idealer Ort für die Haltung von Gallowayrindern.

Ziele

- Rücksichtsvoller Umgang mit Tier und Natur
- Gallowayzucht, Farbschlag BELTED
- Bewirtschaftung nach den Richtlinien der BIO SWISS
- Direktvermarktung (Bio-Rindfleisch, gebrannte Wasser)
- Obstbau (Erhalten alter Hochstamm-Sorten)
- Verkauf von Zuchttieren.



Gestaltung: www.layout-und-illustration.ch
Fotos: www.christian-weber.ch



Auslauf, Bewegung und das hofeigene Futter der Ferme La Sauge machen u.A. das Gallowayfleisch so schmackhaft.

Galloway-Rind: Tier und Herkunft

Die Galloways gehören zu den ältesten Rassen der Welt. Die urwüchsigen Fleischrinder stammen ursprünglich aus dem Südwesten Schottlands, der Grafschaft Galloway (heute Dumfries and Galloway) und waren bereits den Römern bekannt. Diese Rinder waren die einzigen Lebewesen, die den Hadrianswall, in der Römischen Provinz Britannia von Norden her passieren durften.

Schottische Gallowayzüchter führten Herdebücher seit dem Mittelalter. 1994 kamen die ersten Galloways in die Schweiz, zwei Jahre später war ich auch stolzer Besitzer von vier Tieren.

Die Rinder sind klein mit ungefähr 128 cm Widerrist bei den Bullen und 120 cm bei den Kühen sowie 800 respektive 550 kg Gewicht.

Galloways gibt es in vier Farbvarianten. Auf der Ferme La Sauge wird die Variante Belted Galloway gezüchtet. Zur Milchproduktion sind die Galloways ungeeignet.

Das wohl wichtigste Merkmal der Galloways ist allerdings, dass sie genetisch hornlos sind. Dies wurde nicht durch Zucht erreicht, sondern ist eine natürliche Besonderheit der Tiere.

Galloway-Rinder sind genügsam, langlebig, haben eine starke Herdenbindung und die Kühe haben sehr gute Muttereigenschaften.

Gerade diese ausgeprägten Naturinstinkte machen die Tiere für mich so faszinierend.

Tierhaltung

Galloways haben ein besonderes doppelschichtiges Fell mit langen Deck- und dichten feinen Unterhaaren sowie einer im Vergleich mit anderen Rindern eher dicken Haut.

Dank dieser Merkmale und ihrer Robustheit eignen sich die Galloways hervorragend für die ganzjährige Freilandhaltung.

Während der Vegetationszeit weiden die Tiere. Im Winter steht ihnen ein Stall mit einem permanent zugänglichen Laufhof zur Verfügung. Wenn immer es die Wetterverhältnisse erlauben, trifft man sie aber auch auf der Weide an. Das Futter besteht ausschliesslich aus Gras und Heu.



Galloway-Fleisch

Gallowayrinder sind erst nach ca. 30 Monaten schlachtreif. Das Fleisch zeichnet sich durch feine Muskelfasern und eine ausgewogene Marmorierung (Fett-Einlagerung im Muskel) aus. Dadurch ist es aromatisch, saftig und zart. Grundlage für die hohe Fleischqualität ist die extensive Haltung und das feine Gras und Heu ab Hof.

Zusammen mit einem kleinen Metzgereibetrieb mit Bio-Lizenz wird die Schlachtung, Kühlung, Lagerung, Fleischzubereitung und Verpackung professionell abgewickelt.

Fleischbezug

Mischpakete

Sie sind kundengerecht portioniert, zusammengestellt, vakuumiert und beschriftet.

Probierpakete (3 – 4 kg)

Sie enthalten eine Auswahl verschiedener Fleischsorten und Spezialitäten.

Fleischsorten

Fleischstücke und -sorten

- Filet
- Entrecôte
- Côte de boeuf
- Huftsteak
- Hohrücken Braten/Steak
- Plätzli à la minute
- Saftplätzli
- Plätzli für Fleischvögel
- Braten
- Siedfleisch
- Ragout
- Geschnetzeltes minute
- Hackfleisch
- Weitere Fleischsorten auf Anfrage (z.B. Zunge, Haxen usw.)

Fertigprodukte und Spezialitäten

- Mostbröckli
- Diverse Trockenwürste (Durwurst, Fürtüfeli, Knoblauchwurst)
- Trockenfleisch nach Indianerart
- Rauchwürstli (zum warm essen)

Weitere Informationen unter
www.galloway-koch.ch
 > dort Fleischverkauf

Hier finden Sie auch zu allen Fleischsorten und Spezialitäten Steckbriefe und Rezepte.

Lage und Anfahrt

Sie möchten die Ferme la Sauge besuchen? Bitte melden Sie sich telefonisch an.

Mit dem öffentlichen Verkehr

Von Bern:

Mit dem Zug bis Fribourg, dort mit dem Bus Nr. 154 Richtung Bulle Gare, nach Avry-devant-Pont (Haltestelle Le Vignier), dann zu Fuss in ungefähr 30 Minuten von der Bushaltestelle zur Ferme La Sauge (etwa 2 km).

Von Lausanne:

Mit dem Zug via Palézieux nach Bulle Gare, von dort mit dem Bus Nr. 154 Richtung Fribourg nach Avry-devant-Pont (Le Vignier) mit dem Bus und dann ebenfalls in einer knappen halben Stunde zu Fuss zum Hof.

Mit dem Auto

Von Bern:

Auf der A12/E27 Richtung Fribourg-Lausanne, die Ausfahrt Nr. 5 Rossens nehmen, weiter Richtung Le Bry bis vor Avry-devant-Pont. Die Rue de la Chapellerie hinauffahren bis links die «La Sauge» erscheint, unter der Hochspannungsleitung bis zum Hof.

Von Lausanne:

Ebenfalls auf der A12 Richtung Bern bis Ausfahrt Bulle, hier nicht nach Bulle, sondern auf der Hauptstrasse via Riaz nach Vuippens. Bei Gumefens über den Autobahntunnel (Raststätte La Gruyère) und weiter bis Avry-devant-Pont. Von hier aus wie von Bern her.

Ferme La Sauge

Markus Koch, Gallowayzüchter
CH-1644 Avry-devant-Pont
Tel. +41-26-915 31 50
Fax +41-26-915 31 51
markus@galloway-koch.ch
www.galloway-koch.ch

Verkaufsstelle in Allschwil

Sales & Rosmarie Koch-Lüthi
Ulmenstrasse 25
CH-4125 Allschwil
Tel. +41-61-481 23 19
s-r.koch@bluewin.ch

