

Genusswochen à la Galloway

Steaks & mehr vom Feinsten: Welcome Hotels servieren Galloway-Rindfleisch aus eigener Züchtung

Warstein, Oktober 2011. Vom 11. bis 31. Oktober 2011 bieten die Speisekarten in vierzehn Welcome Hotels ein besonderes Schmankerl für den verwöhnten Gaumen: Ob Rumpsteak, Tafelspitz, Filet oder Hüftsteak – das zarte Fleisch der Galloway-Aubrac-Kreuzung verspricht Genuss pur und verleiht mit seinem typisch kräftigen Eigengeschmack jedem Gericht eine ganz besondere Note. Einzigartig am Galloway-Rindfleisch der Welcome Hotels: Es stammt aus eigener Züchtung. Denn seit mittlerweile über 20 Jahren züchtet der Landwirtschaftsbetrieb der Warsteiner Brauerei, der genauso wie die Welcome Hotels zu der im Sauerland ansässigen Warsteiner Gruppe zählt, mit viel Leidenschaft und dem notwendigen Know-How die nur 1,20 Meter großen Tiere. „Unsere Gäste können ganz sicher sein, dass unsere Galloways aus natürlicher und artgerechter Haltung stammen. Unsere Züchter verzichten gänzlich auf eine leistungsfördernde Zufütterung und den Einsatz von Medikamenten“, so Engelbert Beule, Küchendirektor sämtlicher Welcome Betriebe. „Außerdem werden alle Tiere vom Bio-Metzger Scharfenbaum in Brilon-Madfeld geschlachtet. Scharfenbaum ist nicht nur ein kompetenter Partner auf dem Gebiet der Bio-Schlachtung mit QS-Zertifizierung, der durch die örtliche Nähe einen kurzen, stressfreien Transport für die Tiere gewährleistet, sondern er verarbeitet ganz im Sinne der Nachhaltigkeit auch die übrig gebliebenen Abschnitte zu Wurstwaren“, fügt Engelbert Beule hinzu. Ebenso wie die Qualität des Fleisches, überzeugt die Feinschmecker-Speisekarte, die sich speziell durch ihr Galloway-Rindfleisch-Angebot auszeichnet. Erstklassige Kreationen wie beispielsweise Boef à la Bourguignonne oder Filetsteak unter einer Aprikosen-Mandelkruste sorgen für kulinarischen Hochgenuss.

Natürliche Gaumenfreude aus dem Herzen des Sauerlandes

Der exquisite Geschmack und die feine, edle Struktur des Galloway Rindfleisches stehen in engem Zusammenhang mit der Aufzucht der Rinder. Denn die Tiere aus der hauseigenen Züchtung stammen – wie für die hornlose Robust-Rasse, die mittlerweile weltweit herangezogen wird, üblich – ausschließlich aus artgerechter Freilandhaltung. Die Kälber wachsen an der Seite der Muttertiere auf und verbleiben bis zur Schlachtung im Herdenverband.

PRESSEKONTAKT
WELCOME HOTELS

Jeschenko MedienAgentur
Köln GmbH
Eugen-Langen-Straße 25
D-50968 Köln

Tel. +49(0)221.3099-0
Fax +49(0)221.3099-200
info@jeschenko.de

www.welcome-hotels.com

Presseinformation

Die kleinen Robust-Rinder ernähren sich einzig von Gras, Stroh und Heu. Und im Winter werden die Muttertiere mit saugenden Kälbern mit Gerste und Weizenschrot aus eigenem Betrieb zugefüttert. Im Gegensatz zum Fleisch des gemästeten deutschen Hausrinds ist das Galloway-Aubrac-Fleisch sehr fettarm und reich an essentiellen Omega 3 Fettsäuren, was es zu Recht als echtes „Gesundheitsfleisch“ auszeichnet. Die naturnahe Haltung und die tiergerechte, schonende Schlachtung im Alter von achtzehn bis zwanzig Monaten machen das Galloway-Rindfleisch zu einer kulinarischen Besonderheit für Genießer mit Qualitätsbewusstsein, die Wert auf eine gesunde Ernährung legen.

WELCOME
HOTELS

PRESSEKONTAKT
WELCOME HOTELS

Jeschenko MedienAgentur
Köln GmbH
Eugen-Langen-Straße 25
D-50968 Köln

Tel. +49(0)221.3099-0
Fax +49(0)221.3099-200
info@jeschenko.de

www.welcome-hotels.com

Pressebüro WELCOME HOTELS • Jeschenko MedienAgentur • Nina Reichbauer • Eugen-Langen-Str. 25 • 50968 Köln • Tel: 0221 30 99 -133 • Fax: 0221 30 99-199 • Mail: n.reichbauer@jeschenko.de • **Abdruck honorarfrei**