

Firmenvorstellung Biofleischerei Gut Gallin GmbH



Seit 2010 gibt es die Biofleischerei der damaligen Gut Gallin GmbH. Entstanden aus dem Biolandwirtschaftsbetrieb, der seit 1992 nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus arbeitet, war es unser Bedürfnis, unseren Kunden bestmögliche Fleischqualitäten von eigenen Tieren anbieten zu können. Seit 2020 arbeiten die Landwirtschaft und die dann neu gegründete BioFleischerei Gut Gallin GmbH voneinander getrennt und doch teilweise zusammen, da die Fleischerei der Landwirtschaft Tiere abkauft, die dann hier vor Ort geschlachtet, zerlegt und verarbeitet werden. Dadurch können wir eine möglichst stressarme Schlachtung der Tiere gewährleisten, was nur noch vom Weideschuss übertroffen wird.

Auch unser Wildfleisch stammt von den Jägern der BioLandwirtschaft Gut Gallin aus dem Jagdgebiet Gallin/Niekritz, selten kaufen wir Wild von einem befreundeten Jäger aus Lassahn am Schaalsee zu.

Wir sind ein relativ kleiner Handwerksbetrieb, arbeiten traditionell nach altem Brauch, was für mich zum Beispiel heißt, dass wir den Tieren so wenig Stress wie möglich bereiten, indem wir einen Schlachtermin machen, das Tier zu diesem Termin hergebracht und dann sofort geschlachtet wird.

Das heißt, dass wir dem Fleisch in einer unserer 6 Kühlzellen die nötige Zeit zum Reifen lassen. Das heißt, dass wir auf keinen Fall Herstellungsprozesse automatisieren können, denn jedes Tier ist anders, hat andere Fleischqualitäten – dementsprechend muss auch bei der Verarbeitung Acht gegeben werden auf das Geschlecht des Tieres (bei Rindern ist die Qualität zwischen Bullen, Ochsen, Färsen sehr groß), auf den möglichen Stress, den das Tier zum Beispiel bei Lohnschlachtungen während der Anlieferung hatte.

Das heißt, dass wir nur natürliche Zutaten verwenden, einfache Gewürze, die man auch aus der eigenen Küche kennt. Wir mischen viel selbst, arbeiten mit hochwertigen Bio-Gewürzen erstklassiger Hersteller.

Das heißt, wir arbeiten so regional wie es nur geht.

Das heißt, wir räuchern über Buchenholz und Buchenholzspänen, die selbstverständlich unbehandelt sind und Abfallprodukt aus der heimischen Forstwirtschaft sind.

Das heißt, dass wir bewusst auf den Einsatz von Nitritpökelsalz verzichten.

Das heißt, dass wir außer natürlichen Gewürzen keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe einsetzen.

Handwerk wird bei uns ganz großgeschrieben und ist jeden Tag eine neue Herausforderung, denn so unterschiedlich die Tiere sind, so vielfältig muss man bei der Wurstherstellung auf die Feinheiten achten.

Wir arbeiten eng mit der Biopark Markt GmbH zusammen, für die wir Fleisch zerlegen und kundengerecht verpacken und von denen wir Edelteile wie zum Beispiel Filet kaufen können, weil auch die besten BioTiere nur zwei davon haben 😊.

Für Tierhalter aus der Umgebung bieten wir den Service der Lohnschlachtung an. Wir zerlegen und verarbeiten nach den Wünschen unserer Kunden und garantieren ihnen damit, dass sie die von ihnen aufgezogenen Tiere in bestmöglicher Qualität zurückbekommen.

Im Januar 2022 haben wir unseren Hofladen erweitert und modernisiert. Hier gibt es nach wie vor das beste BioBrot Norddeutschlands, das von der Hofbäckerei Wittmaack aus Bargtheide zweimal wöchentlich geliefert wird. Es schmeckt einfach wie „früher“, wird weizenfrei gebacken und ist jeden Cent wert. Mecklenburger Biere aus der Stralsunder Braumanufaktur, Käse, alles, was man zum Kochen und Backen braucht, die verschiedensten Getränke, beste Weine von Rhein und Mosel – kein Wunsch bleibt offen. Die Kartoffeln für unseren Hofladen kommen vom Nachbarbetrieb Moorweidenhof aus Hornbek, knappe 25 km von uns entfernt und natürlich auch Bioland-zertifiziert.

Zusätzlich setzen wir auf die Förderung regionaler Erzeuger. Wir haben unser Sortiment um erstklassige Ziegenkäse, Ziegenjoghurt und -buttermilch, Nudeln, Gin, Obstbrände und so weiter erweitert, denn sie kommen von Nachbarbetrieben, die zwar nicht biozertifiziert sind, aber hervorragende Erzeugnisse herstellen, die, wie wir finden, es wert sind, an den Mann und die Frau gebracht zu werden.

Wir, das sind mittlerweile 8 Mitarbeiter, die täglich für Sie da sind, ihr Bestes geben und denen es viel Freude bereitet, hochwertige und selbst hergestellte Produkte an unsere Kunden weiterzugeben. Wir stehen hinter unseren Erzeugnissen, sie sind Ausdruck unseres handwerklichen Könnens, auf das wir stolz sind.



BioFleischerei
Gut Gallin GmbH
Hauptstraße 1 • 19258 Gallin



Bestes Bio-Fleisch von Rindern, Schweinen, Lämmern, mecklenburgische Fleisch- und Wurst-Spezialitäten aus eigener Herstellung, Bio-Geflügel (Hähnchen, Enten, Gänse, Puten), Bio-Brote – herzhaft und geschmackvoll, regionale Bio-Käse & exzellente Bio-Weine – Bio, regional und nachhaltig = beste Voraussetzungen für ein gutes Essen.

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8.00 - 18.00 Uhr
Tel.: 038842 21739
www.biofleischerei-gut-gallin.de