Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Presse und Internet

Linz, 14. März 2019

Pressemitteilung

Mehr heimisches Kitz auf unsere Teller

Mögen Sie Ziegenkäse? Dann essen Sie doch auch einmal Kitz!

Ziegenmilchprodukte erfreuen sich wachsender Beliebtheit, doch die Vermarktung der anfallenden Ziegenkitze ist für die Landwirte schwierig. Dabei ist Kitzfleisch ein besonderer Genuss, der hierzulande traditionell nur im Frühjahr auf der Speisekarte steht. Die Landwirtschaftskammer OÖ und der OÖ Landesziegenzuchtverband wollen das jetzt ändern und die ganzjährige Kitzvermarktung ankurbeln. Gourmetkoch Erich Lukas zeigte heute in seinem Restaurant Verdi, welche kulinarischen Köstlichkeiten sich mit Kitzfleisch zubereiten lassen.

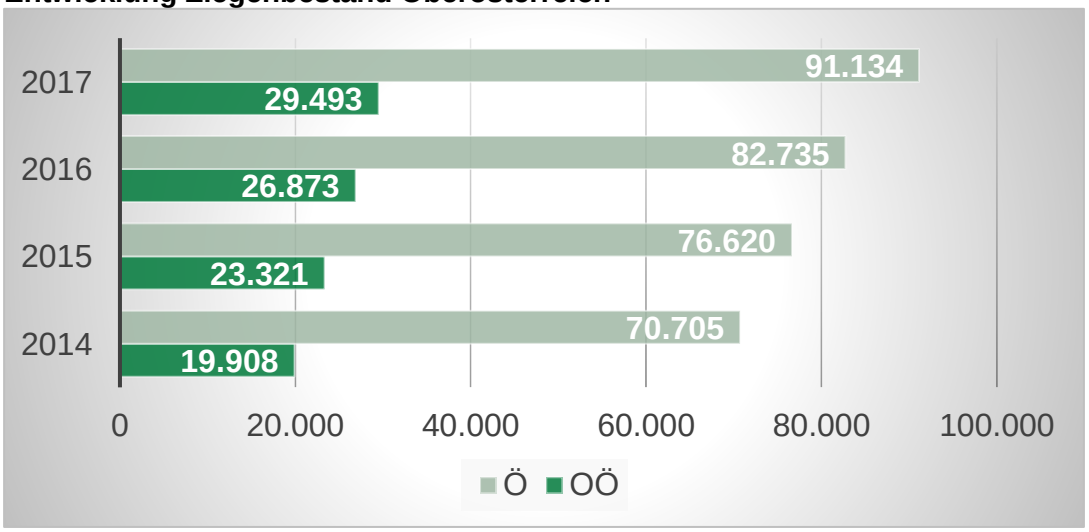
Das Frühjahr ist da und mit ihm die Kitzzeit. Traditionell steht jetzt bald wieder in vielen Haushalten und Restaurants das traditionelle Osterkitz auf dem Menüplan. „Jetzt zur Kitzsaison werden in den Milchziegenbetrieben die meisten Kitze geboren und können von den Landwirten gut vermarktet werden. Das restliche Jahr über besteht allerdings kaum Nachfrage nach diesem noch weitgehend unbekannten Fleisch. Da die Ziegenmilchproduktion in den letzten Jahren stark gewachsen ist und dadurch immer mehr Kitze anfallen, ist die Kitzvermarktung für die Landwirte eine große Herausforderung. Die Landwirtschaftskammer Oberösterreich und der Oberösterreichische Landesziegenzuchtverband haben sich zum Ziel gesetzt, die Ziegenbauern bei der Vermarktung mit konkreten Maßnahmen zu unterstützen. Ein wichtiger Schritt dabei ist, das Kitzfleisch in der Bevölkerung bekannter zu machen“, erläutert Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Das Problem mit der saisonalen Nachfrage

Die Ziegenbranche ist in den vergangenen Jahren enorm gewachsen. Zwischen 2008 und 2018 ist der Ziegenbestand im ziegenstärksten Bundesland Oberösterreich um gut 80 Prozent auf 30.000 Ziegen gestiegen. Die Zahl der ziegenhaltenden bäuerlichen Betriebe beträgt 1.744, das bedeutet, dass ein durchschnittlicher Ziegenhalter in Oberösterreich 17 Tiere hat. Oberösterreich hat die mit Abstand größte Milchziegenherde Österreichs (15.800 im Jahr 2017). Österreichweit gibt es knapp 92.000 Ziegen auf 9.660 Betrieben.

In den letzten vier Jahren vergrößerte sich der Ziegenbestand besonders stark. Mehr Ziegen bedeutet auch mehr Kitze, für die es allerdings nur eine stark saisonale Nachfrage zu Ostern und Pfingsten gibt. Besonders für die rund 15.000 in Oberösterreich jährlich anfallenden Bockkitze gibt es kaum einen Markt. Durch das saisonale Aufkommen kommt es zu einem Überangebot und einem starken Preisdruck.

Entwicklung Ziegenbestand Oberösterreich



Ziegenfleisch: schmeckt hervorragend und ist gesund

Ziegenfleisch bereichert mit seinem wunderbaren, leichten Wildgeschmack die Lebensmittelvielfalt. Die Kitze werden mit zwölf bis 18 Kilo Lebendgewicht geschlachtet und liefern einen Schlachtkörper von sechs bis zehn Kilo. Die genügsamen Wiederkäuer sind bestens geeignet, das rohfaserreiche Futter von Grünlandflächen zu verwerten und spielen deshalb vor allem bei der Bewirtschaftung des Berggrünlandes eine besondere Rolle. Die Fütterung und die bewegungsreiche Tierhaltung im Freien hat einen positiven Einfluss auf die Fettzusammensetzung und den gesamten Nährstoffgehalt im Fleisch. Das Fleisch wird durch das von den Ziegen verzehrte artgerechte Raufutter besonders zart und ist mit wenig Fett durchzogen eine wahre Delikatesse. Das Fleisch eignet sich bestens zur Weiterverarbeitung in Wurstwaren.

Der Eiweißgehalt von etwa 20 Gramm pro 100 Gramm Ziegenfleisch ist im Vergleich zu anderen Lebensmitteln hoch und das Eiweiß kann leicht in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden. Ziegenfleisch ist eine Quelle für B-Vitamine, die deswegen besonders wichtig sind, damit der Organismus das Eiweiß verstoffwechseln kann. Das bedeutet, dass der Körper aus Nahrungseiweiß körpereigenes Eiweiß aufbauen kann.

Kitzfleisch: für qualitätsbewusste Konsumenten

„Für Konsumenten, bei denen beim Fleischkonsum die Qualität im Vordergrund steht, ist Kitzfleisch eine optimale Alternative und ein Geheimtipp. Die Vielseitigkeit bei der Zubereitung, der außerordentlich gute Geschmack und das Bewusstsein, durch den Kauf

von Kitzfleisch ein natürlich und ‚umweltschonend' gewachsenes Stück Fleisch zu kaufen, garantiert dem Verbraucher Zufriedenheit und Genuss", betont Reisecker.

Produkte aus Ziegenmilch sind heiß begehrt. Jetzt soll die Vermarktung von Kitzfleisch verstärkt angekurbelt werden.

Bildnachweis: ZZV OÖ

Josef Stöckl, Geschäftsführender Obmann des Landesverbandes für Ziegenzucht und -haltung OÖ

Absatzchance Direktvermarktung

Die Österreichische Schaf- und Ziegenbörse ist die wichtigste Kitzvermarktungsplattform und hat im Jahr 2018 ca. 3.000 Kitze vermarktet. Der Großteil der Tiere geht nach Deutschland oder wird über ein Kooperationsprojekt mit REWE abgesetzt. Doch die Erzeugerpreise über diese Schienen sind unbefriedigend und die Abnahme oft nicht gesichert. Diese schwierige Vermarktungslage liefert für die Betriebe keine Anreize, gute Schlachtqualitäten zu produzieren, was die Vermarktungschancen wiederum verringert.

„Die meisten Leute haben ja noch nie Kitzfleisch gekostet“, bringt Josef Stöckl, Obmann des Ziegenzuchtverbandes OÖ das Problem auf den Punkt. „Wir wollen die Leute dazu animieren, das Fleisch zu probieren mit dem Ziel, dass die Nachfrage auch unterm Jahr zunimmt.“ Dabei sind auch die Landwirte selbst gefragt. Da sich der Absatz über den Lebensmitteleinzelhandel schwierig gestaltet, ermutigt der Landesverband die Ziegenhalter dazu, Kitzfleisch nach Möglichkeit direkt Ab-Hof zu vermarkten. „Nutzt den direkten Weg zu den Konsumenten“, lautet Stöckls Aufruf an alle Ziegenhalter.

Das fein-milde Aroma macht das Kitzfleisch zu einer Delikatesse.

Bildnachweis: Koch mit Herz, Abdruck honorarfrei

Kitzfleisch bekannter machen: Bauern sind gefragt

„Kitzfleisch ist ein hochwertiges Produkt und als solches sollte es auch bekannt gemacht und unter die Leute gebracht werden“, so Stöckl weiter. Die Betriebe sollten von den zahlreichen Verkaufsmöglichkeiten Gebrauch machen, um die Konsumenten auf die besondere Wertigkeit von Kitzfleisch aufmerksam zu machen. Vom Bauernmarkt bis hin zu Verkostungen gibt es viele Werbeideen, bei denen jeder einzelne Betrieb als Botschafter des Kitzfleisches zur wachsenden Nachfrage beitragen kann. „Die Landesverbände stellen den Ziegenhaltern auch Werbe- und Rezeptbroschüren zur Bewerbung von Kitzfleisch zur Verfügung“, erläutert Stöckl.

Regelmäßiger Absatz und sichere Preise sind das Ziel

Um die Kitzfleischvermarktung in Zukunft zu verbessern, hat der OÖ Landesziegenzuchtverband bereits einige Maßnahmen gesetzt. So veröffentlicht der

Verband in Kooperation mit dem Foodblog „Koch mit Herz“ regelmäßig neue schmackhafte und kreative Rezeptideen rund um’s Kitzfleisch. Um noch mehr Lust auf Kitz zu machen, ist zudem eine neue Auflage der „Goas-News“ in Planung. Dieses Projekt bietet eine Landkarte mit einem Verzeichnis aller Kitzfleisch-Direktvermarkter, die den Kunden den Zugang zu besten Kitzfleischprodukten erleichtern soll. „Wir arbeiten laufend daran, die Abnahme männlicher Kitze für unsere Landwirte sichern zu können. Garantierte und vor allem zufriedenstellende Erzeugerpreise sind dabei natürlich oberste Priorität“, erläutert Stöckl die geplanten Ziele der Kitzvermarktung. Darüber hinaus soll die Eigenvermarktung durch die Landwirte ausgebaut und die Klassifizierung der Schlachtkörper schrittweise angepasst werden.

Kitzfleisch bietet viel

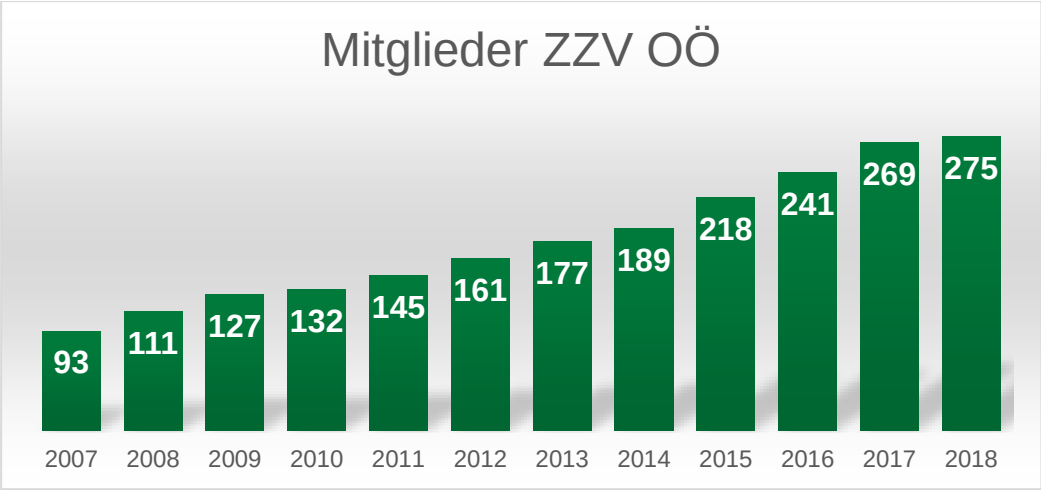
„Das fein-milde Aroma des Kitzfleisches, die zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten und natürlich der hervorragende Geschmack sprechen für sich. Natürlich aufgewachsen und aus der Region stammend gibt es wirklich keinen Grund, heimisches Kitzfleisch nur im Frühjahr zu genießen und den Rest des Jahres darauf zu verzichten“, betont Stöckl abschließend.

Daten & Fakten ZZV OÖ

Verbandsstruktur:

- Landesverband
- Exportbeauftragte Organisation für Österreich
- 4 Mitarbeiter (3 Vollzeit, 1 Teilzeit)
- Geschäftsführender Obmann: Josef Stöckl
- Aufgaben:
  - Zuchttiervermittlung
  - Exportabwicklung
  - Versteigerungen
  - Kitzvermarktung
  - Ansprechpartner & Interessenvertretung für sämtliche Ziegenzüchter- und -halter

Mitgliedsentwicklung



Erich Lukas, Gourmetkoch und Eigentümer des Restaurants Verdi

Kitzfleisch lässt sich auch von Hobbyköchen gut zubereiten

Das Kitzfleisch ist ein einzigartiges Fleisch, vor allem die besonderen Nährwerte sind hervorzuheben. In der Küche lässt es sich gut verarbeiten, und es gelingt im Bräter auch Hobbyköchen sehr gut.

„In der Spitzengastronomie ist das Kitzfleisch bereits angekommen, auch wenn es eine Rarität ist und in den meisten Gastronomiebetrieben nur selten auf der Karte zu finden ist. Das Kitzfleisch lässt sich vielfach interpretieren, es ist sowohl in der klassischen österreichischen Küche vertreten, als auch in der gehobenen Gourmetküche. Dort wird es auch gerne neu interpretiert und zu ganz besonderen Gaumenfreuden verarbeitet“, betont Erich Lukas, Gourmetkoch und Eigentümer des Restaurants Verdi in Linz-Urfahr.

Das Kitzfleisch ist in Österreich, anders als etwa in Frankreich oder Griechenland, ein Nischenprodukt, in der tagtäglichen Küche ist es bislang auf Grund diverser Vorurteile noch nicht angekommen.

Das Fleisch von jungen Ziegen ist heute ein hervorragendes Gourmetfleisch und es hat keine Spur mehr von einem intensiven Beigeschmack. Es ist kurzfasrig, rötlich-braun und schmeckt sehr aromatisch. Es entfaltet geschmacklich eine sehr schöne Note und lässt sich vielseitig einsetzen. Bei der Zutatenauswahl sollte allerdings darauf geachtet werden, dass das Fleisch einen sehr geringen Fettanteil hat. Das junge Kitzfleisch sollte besonders schonend mit niedriger Temperatur zubereitet werden, so wird das es besonders zart und die längere Zubereitungsdauer lohnt sich auch geschmacklich.

Rezepttipp:

Kitzravioli mit Grünkohl

Rezept für 6 Personen

Ravioliteig
8 Dotter, 2 Eier, 250 g griffiges Mehl, 250 g De Cecco Mehl oder anderes glattes Weizenmehl. Zubereitung: Alles mit der Hand zusammenrühren. Je nach Nudelmaschine auf Stufe ½ bis 1 durchlassen.

Kitzfülle
5 Karotten, 5 Gelbe Rüben, 1 kl. Sellerie, 3 weiße Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, 3 Stück Kitzripperl
Zubereitung: Gemüse in 3 cm große Würfel schneiden und mit den Ripperln im Ofen bei 150 Grad ca. 2 Stunden schmoren. Danach das Fleisch von den Knochen lösen und mit dem Wurzelgemüse fein faschieren. Mit dem Bratensaft, Knoblauch, frischem Rosmarin, Salz, Pfeffer und Rotem Portwein abschmecken.

Den Nudelteig auf einer gut mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn auswalken, Streifen markieren, darauf in Abständen von 3 - 4 cm kleine Häufchen von der Füllmasse setzen. Diese Häufchen werden später die einzelnen Ravioli formen. Die Zwischenräume mit dem verquirlten Eiweiß einpinseln.

Eine gleich große Teigplatte darüberlegen und in den Vertiefungen mit der Hand etwas festdrücken, damit sich die Ravioli in der Form abzeichnen. Mit einem Messer oder einem Teigrädchen die Ravioli ausschneiden.

In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, danach kurz mit kaltem Wasser abspülen.

Cremiger Grünkohl
350 Gramm Grünkohl

Für die Bechamelsauce
35 Gramm Butter, 35 Gramm Mehl, ½ Liter Milch, Braune Butter, Salz, Muskat, Pfeffer

Grünkohl
Die Stängel des Grünkohls entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Gut blanchieren und durch ein Etamin-Passiertuch drücken. Mit der Bechamel vermischen und nochmals gut abschmecken.

Grünkohl Chips
Kohlblätter blanchieren, mit einer Küchenrolle gut trocknen und danach in 150 Grad heißem Öl frittieren.

Kitzfleisch schmeckt vorzüglich. Davon überzeugte Gourmetkoch Erich Lukas (M.) seine Gäste. Hier am Bild mit Landwirtschaftskammer-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker (l.) und Josef Stöckl (r.), Geschäftsführender Obmann des Landesverbandes für Ziegenzucht und -haltung OÖ.
Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt bei Rückfragen:
Josef Stöckl,
Tel +43 50 6902-1349 oder -1448, josef.stoeckl@lk-ooe.at, www.ziegenland.com

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:
Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1591, Elisabeth.Frei-Ollmann@lk-ooe.at