

Pressemitteilung

Und es meckert nur noch die Ziege

Kitzfleisch liegt im Trend

Das Ziegenland Oö. nimmt erstmals am internationalen Lebensmittelfestival "Goatober" teil. Der Goatober, eine Zusammensetzung aus „Goat“ (englisch für Ziege) und Oktober, ist ein einmonatiges, kulinarisches Fest im Zeichen der Ziege. Ziel ist, das hochwertige Ziegenfleisch ganzjährig auf die Teller der Konsumenten und die Speisekarten der Wirte zu bringen. Zehn ausgewählte Restaurants in Oberösterreich sind Teil dieses Festivals und beeindrucken mit einfachen, aber auch raffinierten Ziegengerichten.

Goaß Challenge

Im Gegensatz zur weiblichen Ziege stellen die männlichen Nachkommen in der Ziegenhaltung wahrlich eine Herausforderung dar - sie produzieren keine Milch, Folge dessen kann auch kein Käse oder ähnliches verwertet werden. Dazu ist der Markt für Kitz- und Ziegenfleisch bis dato kaum etabliert. Die wachsende Beliebtheit an Milchprodukten der Goaß erfreut zwar einerseits, führt jedoch auch zu wachsenden Milchziegenherden und der Natur folglich auch zum Anstieg an männlichen Jungtieren.

Internationales Fest der Ziege

Im Hinblick auf diese Problematik fiel im Jahr 2011 in über 100 New Yorker Restaurants der Startschuss für ein einmonatiges Fest – dem Goatober Food Festival. Der Gedanke dahinter, feinstes Ziegenfleisch auf Haubenniveau zum Dinner in Gourmetküchen zu servieren, fand weltweit Anklang und wurde 2016 erstmals auch in Europa zelebriert. Was als kleine Kampagne begann, hat sich mittlerweile zu einer internationalen Initiative entwickelt und hat nun auch unsere Heimat erreicht.



Oberösterreich is(s)t goaßnarrisch

2020 ist klar: Die feinen Produkte der Ziege liegen voll im Trend und gewinnen immer mehr an Sympathie. Zehn ausgewählte Gastronomiebetriebe in Oberösterreich sind motiviert, mit ihren kreativen Gerichten das Kitzfleisch im Bewusstsein der Feinschmecker neu zu positionieren. Vom traditionellen Schmorbraten über ein scharfes Chili con carne bis zum trendigen Burger liegt somit Ziegenfleisch in aller Munde. Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe finden Sie unter <https://www.goatober.at/gastronomie/>.

Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ, bestätigt: „Für Konsumenten, bei denen beim Fleischkonsum die Qualität im Vordergrund steht, ist Kitzfleisch ein echter Geheimtipp, der mehr Beachtung verdient. Die Vielseitigkeit bei der Zubereitung und der außerordentlich gute Geschmack garantieren höchsten Genuss.“ „Wir möchten den Menschen speziell im Oktober ermöglichen, den hervorragenden Geschmack von Kitz- und Ziegenfleisch zu erkunden und dabei mit leichten Rezepten die eine oder den anderen inspirieren, auch zu Hause mal Ziegengerichte auf den Tisch zu zaubern. Um den natürlichen Kreislauf zu leben, sollten wir Ziegenfleisch konsumieren und regionale Betriebe damit nachhaltig unterstützen.“ fügt Josef Stöckl, Landesobmann des Ziegenzuchtverbandes OÖ, hinzu.



*„Für Konsumenten, bei denen beim Fleischkonsum die Qualität im Vordergrund steht, ist Kitzfleisch ein echter Geheimtipp,“ bestätigt Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ.
Bildnachweis: Lisa Shelton, Abdruck honorarfrei*

Rückfragekontakt:

Landesverband für Ziegenzucht und -haltung Oberösterreichs
Tel 050/6902-1448, office@ziegenland.com

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

MMag. Andrea Steinmetz
Tel +43 50 6902-1490, medien@lk-ooe.at