



Linz, 10. März 2021

## Pressemitteilung

### Heimisches Kitzfleisch krönt das traditionelle Osterfest

**Damit das Osterfest zum perfekten Familienfest wird, genießen viele Familien gebackenes Kitz oder aromatisch-duftenden Kitzbraten. Viele Menschen verbinden Kitzfleisch traditionell mit Ostern. Auch hier zählen Qualität und Regionalität. Der Landesverband für Ziegenzucht und Ziegenhaltung Oberösterreich setzt sich zum Ziel, diese Spezialität nicht nur zu Ostern auf die Teller der Konsumenten zu bringen, sondern ganzjährig anbieten zu können. Und so gibt es mittlerweile bei den oberösterreichischen Ziegenbauern das ganze Jahr über Ziegenkitzfleisch und daraus produzierte Spezialitäten wie diverse Wurstprodukte zu besten Qualitäten.**

Ziegenkitzfleisch ist hell, feinfasrig, unvergleichlich zart und mit seiner fettarmen Fleischstruktur äußerst schmackhaft – ein Geheimtipp für ein besonderes Essen oder den Festtagsbraten gerade zu Ostern.

„Viele Leute hatten noch nicht die Möglichkeit, hervorragendes Kitzfleisch zu verkosten“, bringt Michaela Langer-Weninger, Präsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ, das Problem auf den Punkt, und weiter: „Wir wollen die Leute dazu animieren, das Fleisch zu probieren, mit dem Ziel, dass sie ganzjährig zu Kitz- und Ziegenfleisch von unseren regionalen Anbietern greifen.“ Durch die Corona-Krise hat sich in Österreich vieles verändert. Hinsichtlich regionaler Lebensmittelversorgung sind die Konsumenten sensibler geworden. Werte wie Regionalität und Nachhaltigkeit haben weiter an Bedeutung gewonnen. Käufer interessieren sich mehr denn je dafür, wo die Produkte herkommen. In Oberösterreich wird hochwertiges Ziegenkitzfleisch angeboten, das verantwortungsvoll produziert wird und aus der unmittelbaren Region stammt.

Die Ziegenbranche ist in den vergangenen Jahren solide gewachsen. Zwischen 2010 und 2020 hat sich der Ziegenbestand Oberösterreichs um rund 50 Prozent auf rund 30.200 Ziegen erhöht.

### **Direktvermarkter-Landkarte macht Appetit auf Kitzfleisch**

„Es muss uns gelingen, verstärkt die Neugierde und den Appetit auf Ziegenkitzfleisch zu wecken“, so Stöckl. Die landwirtschaftlichen Betriebe gehen hinsichtlich der Vermarktung ihrer Produkte innovative Vermarktungswege. Die Produkte werden nicht nur über Bauernmärkte und den Lebensmitteleinzelhandel vertrieben. Viele setzen auf neue Vermarktungswege wie Food Coops, Selbstbedienungshofläden und Online-Shops.

„Wir unterstützen die oberösterreichischen Ziegenbauern nicht nur mit Werbe- und Rezeptbroschüren, sondern auch mit Öffentlichkeitsarbeit über die neuen Medien. Mit der Direktvermarkter-Landkarte haben wir den Zugang zu regionalen Ziegenprodukten aus erster Hand frisch vom Land eröffnet“, so Stöckl. Die Landkarte ist auf der Homepage des Landesverbands für Ziegenzucht und Ziegenhaltung Oberösterreichs unter [www.ziegenland.com/vermarktung/direktvermarktung/](http://www.ziegenland.com/vermarktung/direktvermarktung/) abrufbar und bietet für die Konsumentinnen und Konsumenten einen perfekten Überblick, bei welchen Direktvermarktern frisches Kitzfleisch und Kitzfleisch-Produkte erhältlich sind.

### **Hochwertiges Kitzfleisch ganzjährig in aller Munde**

Der Landesverband für Ziegenzucht und Ziegenhaltung Oberösterreich setzt saisonale Schwerpunkte, um die ganzjährige Vermarktung des hochwertigen Fleisches weiterzuentwickeln. Mit Projekten wie dem „Goatober“ sollen Vermarktungsschwerpunkte im Jahresverlauf erschlossen werden. Der „Goatober“ – eine Zusammensetzung aus Goat (englisch für Ziege) und Oktober – ist ein einmonatiges, kulinarisches Fest im Zeichen der Ziege. „Wir möchten es speziell in diesem Monat unseren Konsumenten ermöglichen, den hervorragenden Geschmack von Kitz- und Ziegenfleisch zu genießen und diese dabei mit modernen Rezepten inspirieren, am eigenen Herd ein Ziegengericht zu zaubern“, erklärt Josef Stöckl, Obmann des Landesverbandes.

Um die Kitzfleischvermarktung in Zukunft auszubauen, hat der Landesverband für Ziegenzucht und Ziegenhaltung Oberösterreichs einige Maßnahmen gesetzt: In Kooperation mit der jungen, innovativen Food Bloggerin Lisa Shelton (Food Blog: [www.kochmitherz.com](http://www.kochmitherz.com)) werden regelmäßig neue schmackhafte und kreative Rezeptideen, bei denen sich alles um die Ziege dreht, veröffentlicht.

### **„Hoß auf Goß“ - Innovatives**

Um noch mehr Lust auf Kitz zu machen, sind weitere Projekte geplant. „Wir bemerken gerade bei jungen Menschen eine Neugier und Offenheit gegenüber Kitzfleisch. Daher arbeiten wir laufend daran, Ziegengerichte zu entwickeln, die den Ernährungsgewohnheiten der jungen Generation entsprechen. Ein Trend mit Potential ist sicher das gemeinsame Grillen oder ein ausgedehntes Barbecue mit Freunden. Grillkurse für Frauen und Männer boomen seit Jahren. Daher wollen wir Gerichte entwickeln, die sich am Grill perfekt zubereiten lassen und hervorragend schmecken“, erläutert Stöckl die weiteren Ideen in der Kitzfleischvermarktung.



Bildtext: Ein besonders hochwertiges Stück Fleisch ist der Kitzrücken, der sich ganz einfach zubereiten lässt. Bildnachweis: Lisa Shelton/Kochen mit Herz, Abdruck honorarfrei

Alle Rezepte sind auch unter [www.kochmitherz.com](http://www.kochmitherz.com) zu finden.

**Kontakt für Rückfragen:**

Josef Stöckl (Obmann LV für Ziegenzucht und Ziegenhaltung OÖ),  
Tel 0699 11965207, [josef.stoeckl@ziegenland.com](mailto:josef.stoeckl@ziegenland.com)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1491, [medien@lk-ooe.at](mailto:medien@lk-ooe.at)