



Pressemitteilung

Goatober - die fünfte Jahreszeit des Genusses

Regionale Ziegenprodukte sind ein Hochgenuss und liegen im Trend

Die steigende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, regionalen Lebensmitteln ist kein Zufall. Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen Transparenz und Herkunft, um sich bewusst für nachhaltige und gesunde Alternativen zu entscheiden. Die wachsende Beliebtheit regionaler Ziegenprodukte ist ebenfalls kein Zufall. Die artgerechte Tierhaltung und die sorgfältige Verarbeitung der Milch zu köstlichen Käse- und Joghurtspezialitäten machen jedes Produkt zu einem einzigartigen Genuss. Mit über 29.500 Ziegen, die 30 Prozent des österreichischen Bestands ausmachen, ist Oberösterreich das führende Ziegenland. Im Rahmen des „Goatober“-Festivals werden besondere Ziegengerichte in regionalen Restaurants präsentiert.

Die Milchziegenhaltung in Oberösterreich

„In den letzten 15 Jahren wurde die Ziegenhaltung für viele Betriebe zu einer attraktiven Alternative. Die Nachfrage nach Produkten und Zuchttieren wuchs stetig. Dennoch erfordert die Nischenproduktion eine hohe Innovationskraft und insbesondere bei der Molkereilieferung eine präzise Kalkulation, um ein entsprechendes Einkommen zu erzielen. Die Haltung erfolgt auf höchstem Niveau und die Produkte sind weit verbreitet und beliebt bei den Konsumenten das ganze Jahr über. Dies gilt sowohl für nachhaltig erzeugte, regionale Milch- als auch Fleischprodukte. Zartes Kitzfleisch, Burger mit Ziegenfaschiertem und frische Salate mit Ziegenkäse sind nicht nur zu Ostern oder in der Grillsaison, sondern auch im Herbst ein Hochgenuss“, schwärmt LK-Präsident Franz Waldenberger.

Derzeit werden in Oberösterreich 29.507 Ziegen gehalten. Das stellt 30 Prozent des österreichweiten Tierbestands dar. Somit ist und bleibt OÖ das Ziegenland Nummer eins. „Ein Grund für diesen Anstieg war sicher die Möglichkeit der Molkereianlieferung“, so Waldenberger. Mit relativ geringer Flächenausstattung konnten die innovativen Bäuerinnen und Bauern ihren Betrieb weiter im Neben- oder sogar Vollerwerb führen. Der Bioanteil beläuft sich auf rund 90 Prozent.

In den letzten Jahren stieg die Nachfrage nach naturnahen, regionalen Lebensmitteln bei den Konsumentinnen und Konsumenten deutlich an. Direktvermarkter ebneten den Weg für Molkereilieferanten, indem sie ihre hochwertigen Produkte regional präsentierten. Anfangs stand der Käse im Vordergrund, doch inzwischen wächst auch die Nachfrage nach Fleisch- und Wurstprodukten. Dank der Molkereilieferung sind Milchprodukte das ganze Jahr über verfügbar, und auch das Fleisch von Kitz und Ziege wird nicht mehr nur saisonal vermarktet. Schwerpunktaktionen im Frühjahr und Herbst, in Zusammenarbeit mit Gastwirten, fördern den Absatz. Kitz- und Ziegenfleisch sind mittlerweile ganzjährig in der Gastronomie vertreten. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Schaf- und Ziegenfleisch betrug im Jahr 2023 ein Kilogramm (Quelle: Statistik Austria Versorgungsbilanzen für tierische Produkte). Es handelt sich dabei um sehr gesunde Alternativen zum herkömmlichen Fleischkonsum. Der Markt für Schaf- und Ziegenfleisch bietet daher noch großes Absatzpotenzial.

Im Jahr 2023 wurden von den oberösterreichischen Betrieben rund 12 Mio. Liter Ziegenmilch an Molkereien geliefert. In Österreich betrug das Rohmilchaufkommen gesamt 26 Mio. Liter (dies entspricht einem Anteil von 46 Prozent des in OÖ produzierten Aufkommens).

„Auch wenn sich der Absatz von Ziegenmilch derzeit schwieriger gestaltet, ist man für die Zukunft wieder vorsichtig optimistisch. Pflanzliche Milchersatzprodukte sind derzeit Hauptkonkurrent im Regal. Hauptabnehmer der Milch sind die Biomolkereien Andechser Molkerei Scheitz (Bayern), die Biogenossenschaft Schlierbach (Stift Schlierbach), Leeb Biomilch GmbH (Wartberg) und die Sennerei Zillertal (Rotholz). Weiters beliefern einige Betriebe die Molkerei Ploner „Die Käsemacher“ in Niederösterreich und regionale Direktvermarkter“, erläutert Präsident Franz Waldenberger.

Die Landwirtschaftskammer OÖ setzt alles daran, die Ziegenhalter in Oberösterreich in allen Belangen und zu aktuellen Themen zu unterstützen. „In Arbeitskreisen mit dem Schwerpunkt Milcherzeugung, die vom Referat für Schaf- und Ziegenhaltung der Landwirtschaftskammer OÖ betreut werden, unterstützen wir die Ziegenhalter und Züchter dabei, ihre Produktion laufend zu optimieren“, so Waldenberger.



*Die Ziegenhaltung ist in OÖ
im Aufschwung, dabei
bekommen Halter und
Züchter Unterstützung von
der LK OÖ sowie dem
Landesverband.
Bildnachweis: OÖ
Ziegenzuchtverband;
Abdruck honorarfrei*

Josef Stöckl, Obmann des Landesverbands für Ziegenzucht und -haltung OÖ über das GOATOBER Food Festival 2024

Momentan gibt es in Oberösterreich rund 16.854 Zuchtziegen. Der Großteil davon entfällt auf die Rasse Saanenziege (14.517 Ziegen). Insgesamt gibt es in Österreich 30.541 Zuchtziegen. Erneut stieg auch im abgelaufenen Kalenderjahr 2023 die Anzahl der Herdebuchzüchter an. „Dieser Trend ist eine Bestätigung der Verbandsstrategie, die Züchter bzw. die Ziegenzucht mit guter Genetik Jahr für Jahr einen Schritt zu verbessern. Waren es 2010 nur 43 Züchter, ist deren Zahl 2023 auf 159 angestiegen. Neben den hochwertigen Produkten wie Milch und Fleisch wie oben beschrieben, erzeugen die OÖ Ziegenzüchter hochwertiges Zuchtmaterial“, erklärt Obmann Josef Stöckl.

Die Zuchtwertschätzung hat sich mittlerweile als züchterisches Hilfsmittel sehr gut etabliert und wird als wichtiges Kriterium beim Tierzukauf herangezogen. Der Landesverband der Ziegenhalter ist eine Interessensvertretung einer jungen Nische, er vermittelt Schlacht- und Zuchttiere im In- und im Ausland.

Im Gegensatz zur weiblichen Ziege jedoch stellen die männlichen Nachkommen – bis auf die männlichen Zuchttiere - in der Ziegenhaltung wahrlich ein Dilemma dar – sie produzieren keine Milch, infolge dessen kann auch kein Käse oder ähnliches verwertet werden. Darüber hinaus ist der Markt für Kitz- und Ziegenfleisch bis dato nicht etabliert. Die wachsende Beliebtheit von Milchprodukten der „Goaß“ erfreut zwar einerseits, führt jedoch auch zu wachsenden Milchziegenherden und naturgemäß auch zum Anstieg an männlichen Jungtieren.

Einziges „Lichtblick“ für manchen Kitzbock ist das Abgrasen der saftigen Wiesen und Almen, bevor sein hochwertiges Fleisch verarbeitet wird. Im Hinblick auf diese Problematik fiel im Jahr 2011 in über 100 New Yorker Restaurants der Startschuss für ein einmonatiges Fest – das „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 nun auch unsere Heimat erreicht. Den ganzen „Goatober“, also den Monat Oktober, sind die Speisekarten von zehn ausgewählten regionalen Küchen in Oberösterreich um teils einfache, teils aber auch raffinierte Ziegengerichte reicher. Vom traditionellen Schmorbraten über ein scharfes Chili con Carne bis zum trendigen Burger liegt somit Ziegenfleisch in aller Munde.

Die teilnehmenden Restaurants sind auf der Seite [Goatober - Food Festival Austria - Goatober Austria](#) abrufbar.

„Das Kitzfleisch ist rosa und nur mit wenig Fett durchzogen, welches eine weiße Färbung besitzt. Im Geschmack ähnelt das Kitzfleisch etwas dem Kalbfleisch. Dazu passen die Kräuter Majoran, Thymian, Rosmarin sowie Minze besonders gut. Die Ziege mit ihren hochwertigen und wohlschmeckenden „Light“ Spezialitäten erfreut sich bei der schlanken Küche ebenso großer Beliebtheit wie in der traditionellen, gut bürgerlichen Küche. Das Kitzfleisch stammt von Kitzen mit ca. 8 Wochen, die sich zum Großteil von Milch ernährt haben. Bei gesundheitsbewussten Konsumentinnen und Konsumenten hat das Ziegenfleisch aufgrund der wenigen Kalorien und des niedrigen Cholesteringehalts seinen bevorzugten Platz. Ziegenfleisch ist wegen seiner leichten Verdaulichkeit und der hohen Bekömmlichkeit in der Diätküche sehr beliebt und wird immer wieder empfohlen“, so Stöckl.



Bildtext: „Goatober“ heißt der Genussmonat im Zeichen der köstlichen Ziegenfleisch- und -milchprodukte in heimischen Restaurants. Bildquelle: OÖ Ziegenzuchtverband, Abdruck honorarfrei.

Rezept:

Geschmorte Kitzschulter mit Schalotten (für 4 Personen)

Zutaten

1 Kitzschulter ausgelöst und gerollt, ca. 1 kg

Salz und Pfeffer

Rosmarin fein gemörsert

6 EL Butterschmalz

½ Liter klare Suppe

20 dag gelbe Rüben, geschält in 5 mm Würfel geschnitten

12 Schalotten geschält



1. Backrohr auf 200°C vorheizen. Kitzschulter mit Salz, Pfeffer und Rosmarin gut würzen.
 2. In einer Bratpfanne das Butterschmalz erhitzen und den Braten rundum zirka 30 Minuten anbraten.
 3. Braten ins Backrohr schieben und mit etwa der Hälfte der Suppe aufgießen. Die Temperatur auf 150°C reduzieren und zirka zwei Stunden schmoren lassen. Dabei das Fleisch regelmäßig mit dem Bratensaft glacieren.
 4. Nach zirka 1 1/2 Stunden die Hälfte der Gemüsegewürfel begeben.
 5. 15 Minuten vor der Garzeit die restlichen Gemüsegewürfel und die Schalotten begeben, mit der restlichen Suppe aufgießen und fertigschmoren.
 6. Vom Fleisch den Bindfaden entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Bratensaft und Schalotten anrichten.
 7. dazu: Teigwaren beispielsweise Tagliatelle
- Weitere Rezepte und Infos unter www.goatober.at



Kitzfeisch ist im „Goatober“ wieder in aller Munde, schwärmen (v.l.) Franz Waldenberger, Präsident LK OÖ und Josef Stöckl, GF und Obmann des Landesverbands für Ziegenzucht und -haltung. Bildnachweis: LK OÖ; Abdruck honorarfrei

Rückfragen-Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
T. +43 50 6902-1591, medien@lk-ooe.at

Rückfragen-Kontakt:
Landesverband für Ziegenzucht und -haltung Oberösterreichs,
Brucknerstraße 39, A-4910 Ried im Innkreis
Josef Stöckl, Landesobmann und Geschäftsführer / Exportbeauftragter für Schafe & Ziegen
Mobil: +43 699 1196 5207, josef.stoeckl@ziegenland.com