

Niederösterreichischer Landes-zuchtverband für Schafe und Ziegen

Der Niederösterreichische
Milchschaftbauer erzeugt

Hochwertige Schafmilch

Käsespezialitäten vom Bauernhof

Frisches Lammfleisch

In Niederösterreich werden über
10.000 Milchschafe der Rassen Ost-
friesisches Milchschaaf oder Lacaune
gehalten.

Die köstliche Schafmilch wird von
zahlreichen Direktvermarktern aber
auch von gewerblichen Betrieben zu
frischem schmackhaftem Schafkäse
und Schafmischkäse verarbeitet.

Seit über hundert Jahren wird der
Schafkäse in Rollenform (Erlauftaler
Art) bzw. Zylinderform (Gupferl) tradi-
tionell und handgeschöpft erzeugt. Wer
das Außergewöhnliche liebt, bekommt
bei uns auch Schafmischkäse aus
Kuh- und Schafmilch, aber auch aus
Ziegen- und Schafmilch.

Viele Milchschafthalter bewirtschaften
ihre Betriebe nach den Grundlagen der
biologischen Landwirtschaft.
Zahlreiche Schafkäsespezialitäten fin-
den Sie bei Ihren Schafbauern und im
gut sortierten Lebensmittelhandel.



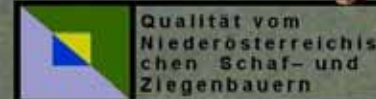
*Gönnen Sie sich das
Beste aus
Niederösterreich!*



Niederösterreichischer
Landes-zuchtverband
für Schafe und Ziegen
Linzerstraße 76
A-3100 St Pölten

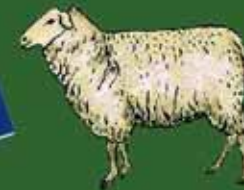
Telefon: 02742-72186-32 bis 35
Fax: 02742- 72186- 36

E-Mail: schafzucht@lk-noe.at
Homepage: www.schafundziege.at



Qualität vom
Niederösterreichis-
chen Schaf- und
Ziegenbauern

**Milch
Käse
Fleisch**



Käse vom Schaf

Ihr kompetenter Partner in Zucht Haltung und Vermarktung!



Ziegenhaltung

- die Ziege ist das älteste Nutztier der Menschheit
- die Ziege ist ein Feinschmecker - sie frisst nicht jedes Gras, sondern nur besondere Gräser, Kräuter und Blätter
- die Ziege ist schlau und aufgeweckt
- sie findet immer Möglichkeiten sich Türen und Tore zu öffnen, um an besondere Leckerbissen zu kommen
- die Ziegen werden großteils auf den Weiden gehalten, viele der Niederösterreichischen Ziegenbauern wirtschaften nach biologischen Grundsätzen
- die Milchleistung der Ziegen liegt je nach Rasse bei über 1000 kg Milch pro Jahr mit etwa 3,2% Fett und 2,8% Eiweiß
- Herdebuchmäßig gezüchtet werden in Niederösterreich die Rassen Saanenziege, Bunte Edelziege, Toggenburger Ziege, Burenziege und Pinzgauer Ziege.

Inhaltsstoffe der Ziegenmilch

- hochwertiges Eiweiß, vor allem Kasein, Globuline, Albumine
- hochwertige, leicht verdauliche Fette
- die Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium
- die Spurenelemente Kupfer, Zink, Phosphor, Titan, Vanadium, Chrom, relativ wenig Eisen, Kohlehydrate
- die Vitamine A, B1, B2, C, D und E sowie
- acht Enzyme, die vor allem in der rohen und frisch gemolkenen Ziegenmilch wirksam sind.

Ziegenfleisch —
hochwertigste Produktqualität!

**Besonderheiten der Ziegenmilch
(eine Chance für Allergiker)**

- Eiweiß – und Fettstruktur anders als Kuhmilch
- Fett-Kügelchen gleichmäßig in der Milch verteilt
- mehr Vitamin A sofort verfügbar

Ziegenfleisch

ist schmackhaft und gesund. Es hat einen hohen Anteil an biologisch hochwertigem Fleischprotein, angereichert mit vielen Mineralstoffen und lebensnotwendigen Vitaminen. Jüngste Untersuchungen der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach zeigen, dass Ziegenkitz- und Jungziegenfleisch im Vergleich zu anderen Fleischarten einen überdurchschnittlich hohen Anteil wertvoller ungesättigter Fettsäuren aufweist.

Ziegenfleisch enthält nur 1,2 % Fett
aber 22 % Eiweiß

Milchkitze sind hellfleischig und besonders zart. Die Kitze haben sich bis zur Schlachtung ausschließlich von Milch ernährt.



Wir vermitteln ganzjährig Ziegenspezialitäten ab Hof. Fordern Sie unsere Adressenliste an.
Ziegenkitze aus Niederösterreich bekommen Sie zur Osterzeit in allen Merkur Filialen und ganzjährig beim Ziegenbauern

Gönnen Sie sich das Beste aus Niederösterreich!