ZIEGENFLEISCH

DIE REGIONALE DELIKATESSE

Die Ziegenhaltung hat sich in den letzten 15 Jahren zu einer interessanten Alternative entwickelt – dennoch handelt es sich bei Köstlichkeiten von der Ziege um ein Nischenprodukt. Ebenso haben Ziegenprodukte immer noch mit geschmacklichen Vorurteilen zu kämpfen, vor allem das Ziegen- und Kitzfleisch.

In Niederösterreich gibt es rund 20.000 Ziegen, damit belegt unser Bundesland nach Oberösterreich und Tirol den dritten Platz hinsichtlich Tieranzahl. Die Ziegen werden auf rund 1.400 Betrieben gehalten, wobei sich darunter sehr viele Kleinstbetriebe befinden. 9.000 Tiere sind Milchziegen, diese werden meist in größeren Herden gehalten.
Ziegenmilchprodukte haben im Einzelmittelhandel sowie in der Direktvermarktung bereits ihren festen Platz gefunden und freuen sich großer Beliebtheit. Doch der Markt für Ziegen- und Kitzfleisch ist noch kaum etabliert.
Die Milchziegenhaltung bringt jedoch nicht nur Ziegenmilch, sondern auch Schlachttiere. Derzeit liegt der Vermarktungsschwerpunkt von Kitzfleisch rund um Ostern – Ziegen- und Kitzfleisch schmeckt jedoch rund um das Jahr.

GESUNDHEIT

Das Ziegenfleisch, besonders das Kitzfleisch, gilt als Delikatesse. Das Kitzfleisch ist rosa und nur mit wenig Fett durchzogen. Es ist eiweißreich, fettarm und enthält zugleich wenig Cholesterin. Deshalb wird es oft auch aus gesundheitlichen und diätischen Gründen verzehrt.

Ziegenfleisch ist wegen seiner leichten Verdaulichkeit und der hohen Bekömmlichkeit in der Diätküche sehr beliebt und wird immer wieder empfohlen.

UMWELT

Neben den gesundheitlichen Vorteilen spielt Ziegenfleisch auch aus ökologischer Sicht eine Rolle. Ziegen sind in der Lage, in schwierigen klimatischen Bedingungen und auf marginalen Böden zu überleben.
Dies macht sie zu einer idealen Wahl für nachhaltige Landwirtschaft, insbesondere in trockenen oder schwer zugänglichen Regionen. Ebenso ist es wichtig für eine nachhaltige Landwirtschaft die Schlachttiere aus der Milchproduktion bestmöglich für die Lebensmittelproduktion zu nutzen.
Ziegen sind im Vergleich zu anderen Nutztieren effizientere Futterverwerter. Sie fressen eine Vielzahl von Pflanzen und Gräsern, die oft von anderen Tieren gemieden werden.

KULINARIK

Ziegen- und Kitzfleisch ist nicht nur gesund, sondern auch in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. Das Fleisch glänzt rosa und ist nur mit wenig Fett durchzogen, welches eine weiße Färbung besitzt. Zudem hat das Ziegen- und Kitzfleisch einen leicht würzigen, aber dennoch milden Geschmack, der sich gut mit einer Vielzahl von Gewürzen und Zubereitungsmethoden kombinieren lässt.
Die Ziege selbst ist ein Feinschmecker. Sie „bedient“ sich nur der feinsten Gräser und Kräuter, auch Zweige sind für sie eine willkommene Abwechslung. So entsteht die unvergleichlich zarte, feinfaserige und fettarme Fleischstruktur und die aromatischen sowie wohlschmeckenden Ziegenfleischgerichte.

KULTUR

In vielen Kulturen hat Ziegenfleisch eine tief verwurzelte Bedeutung. Es ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel in weiten Teilen Afrikas, Asiens und des Nahen Ostens, sondern spielt auch eine wichtige Rolle in Festen und Zeremonien. Beispielsweise wird Ziegenfleisch oft bei religiösen Feierlichkeiten wie dem islamischen Opferfest (Eid al-Adha) konsumiert.

TIPPS FÜR DIE VERARBEITUNG VON ZIEGENFLEISCH

Von unserem Mitarbeiter und ehemaligem Küchenchef Daniel Harter

Ich bekomme oft zu hören, dass Kitz- bzw. Ziegenfleisch einen zu starken Eigengeschmack besitzt. Diese Aussage ist definitiv falsch. Kitzfleisch ist sehr vielseitig und kann mit ein bisschen Kreativität und der richtigen Kochweise hervorragend schmecken. In vielen anderen Ländern ist gerade das Kitzfleisch eine Delikatesse und vom Speiseplan nicht mehr wegzudenken. Wir in Österreich haben dieses Potenzial leider „noch" nicht erkannt. Dennoch kann ich Ihnen versichern, dass Sie dieses Produkt mit ein wenig Neugier begeistern wird. Daher will ich Ihnen ein paar Kochtipps vermitteln, um Ihnen die „Skepsis" vor Kitz- und Ziegenfleisch zu nehmen.

QUALITÄT

Hier heißt es: Sehen, riechen fühlen. Die Farbe sollte schön rosa bis hellrosa erscheinen, der Geruch sollte „frisch" und die Struktur fest sein.

Da in Österreich durch beste Futtermittelqualität und artgerechte Haltung eine ausgesprochen hohe Qualität gewährleistet werden kann, ist es am Besten das Fleisch „ab Hof" bei lokalen Bauern zu erwerben.

FLEISCHREIFUNG

Bei kleinen Wiederkäuern trägt die Fleischreifung erheblich zur Qualität der Verarbeitung bei.

Nach 5-7 Tagen ist das Fleisch ordentlich gereift und ist perfekt zum Verarbeiten.

UNANGENEHMEN BEIGESCHMACK VERMEIDEN

Der unangenehmene Geruch oder Geschmack des Tieres, von dem oft berichtet wird, das sogenannte „Böckeln", hängt von mehreren Faktoren ab.

Die Aufzucht und Fütterung der Kitze sowie das Alter und die Verarbeitung vor dem Kochen sind zu berücksichtigen.

Wichtig als Endkonsument ist es, die Fettschicht beim Verarbeiten sowie nach dem Kochen zu entfernen, da diese den „unangenehmen" Geruch und Geschmack enthält.

IDEALE GEWÜRZE UND KRÄUTER

Beim Kochen, Braten, Dünsten oder Schmoren harmonieren eine Vielzahl von Kräutern wie Salbei, Thymian, Rosmarin, Minze, Petersilie, Schnittlauch, Brennnessel, Lavendel und Kamille.

Bei den Gewürzen sind Piment, Koriandersamen, Sternanis, Kardamom, schwarzen Pfeffer und Nelken empfehlenswert, aber auch Zimt und Kreuzkümmel runden das Gericht meist perfekt ab.

Hier ist es wichtig, keine Grenzen zu setzen. Das Essenzielle ist es, mit Leidenschaft und Neugier an die Sache heranzugehen. Sehr oft liegt in der Einfachheit der Schlüssel für köstliche Gerichte. Wenige Produkte dafür qualitativ hochwertig. So gelingt jedem ein Erfolg bei der Verarbeitung von Kitz- und Ziegenfleisch.

Rezepttipp - Geschmorte Kitzschlögelscheiben

Zutaten

1 ½kg Kitzschlögel
Salz, Pfeffer
Olivenöl
¼L klare Suppe
⅛L Weißwein
2 Nelken
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
4 EL Butterschmalz
3 dag Butter
2 Karotten
3 Stangensellerie
1 Porree
Zweig Rosmarin
3 Paradeiser
1 EL Tomatenmark
Zitronenscheibe

- Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleischscheiben mit Butterschmalz kräftig anbraten , anschließend in einen Bräter geben.
- Bratenrückstand mit Suppe lösen und zum Fleisch geben
- Paradeiser kurz überbrühen, schälen und vierteln
- Gewürfelte Karotten, Stangensellerie und Zwiebel anrösten
- geschnittenen Porree mitrösten
- Tomatenmark und Paradeiser dazugeben
- Mit Wein und restlicher Suppe ablöschen.
- mit Nelken, fein gehacktem Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheibe zugedeckt bei 130°C ca. 1 ½ Stunden schmoren
- abschließend Zitrone, Nelke und Rosmarin entfernen und frisch gehackte Petersilie darüber streuen.

aus ÖSZB-Broschüre „Kitzfleisch Rezepte"