

Während der Ziegenkäse, wortwörtlich, in aller Munde ist, fällt die Vermarktung der Ziegenkitze und deren Fleisch hingegen deutlich schwerer. Der Lichtblick: Traditionell steht mit Frühjahrsbeginn auch die Kitzzeit an, der so ziemlich einzige Zeitpunkt im Jahr, zu dem es nicht allzu schwer fällt, Kitzfleisch zu vermarkten. In vielen Haushalten und Restaurants steht traditionsgemäß das Osterkitz jetzt vermehrt auf dem Speiseplan.

„Die Landwirtschaftskammer Oberösterreich und der Oberösterreichische Landesziegenzuchtverband haben sich zum Ziel gesetzt, die Ziegenbauern bei der Vermarktung mit konkreten Maßnahmen zu unterstützen. Ein wichtiger Schritt dabei ist, das Kitzfleisch in der Bevölkerung bekannter zu machen“, erklärt Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Saisonal ist nicht egal

„Zur Kitzsaison werden in den Milchziegenbetrieben die meisten Kitze geboren und können von den Landwirten gut vermarktet werden. Das restliche Jahr über besteht allerdings kaum Nachfrage nach diesem noch weitgehend unbekannten Fleisch“, führt Reisecker fort. Die Nachfrage an Ziegenmilchprodukten sei in den letzten Jahren stark gewachsen – eigentlich erfreulich, wäre da nicht das Problem, dass dadurch immer mehr Kitze anfallen, deren Vermarktung für die Landwirte eine regelrechte Herausforderung darstellt.

Zwischen 2008 und 2018 ist der Ziegenbestand im ziegenstärksten Bundesland Oberösterreich um gut 80% auf 30.000 Ziegen gestiegen. Die Zahl der

ziegenhaltenden bäuerlichen Betriebe beträgt 1.744. Oberösterreich hat die mit Abstand größte Milchziegenherde Österreichs (15.800 im Jahr 2017). Österreichweit gibt es knapp 92.000 Ziegen auf 9.660 Betrieben. Besonders für die rd. 15.000 in Oberösterreich jährlich anfallenden Bockkitze gibt es kaum einen Markt. Durch das saisonale Aufkommen kommt es zu einem Überangebot und einem starken Preisdruck.

Dieses Fleisch gibt was her

„Für Konsumenten, bei denen beim Fleischkonsum die Qualität im Vordergrund steht, ist Kitzfleisch eine optimale Alternative und ein Geheimtipp“, betont Reisecker die Vorzüge. Zur Zufriedenheit der Konsumenten trage die Vielseitigkeit bei der Zubereitung bei, der außerordentlich gute Geschmack und das Bewusstsein, durch den Kauf von Kitzfleisch ein natürlich und „umweltschonend“ gewachsenes Stück Fleisch zu kaufen.

Auch der Eiweißgehalt von etwa 20 g pro 100 g Ziegenfleisch sei im Vergleich zu anderen Lebensmitteln hoch; das Eiweiß könne leicht in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden. Ziegenfleisch sei außerdem eine Quelle für B-Vitamine, die deswegen besonders wichtig sind, damit der Organismus das Eiweiß verstoffwechseln kann. Das bedeutet, dass der Körper aus Nahrungseiweiß die Proteine eigenständig aufbauen kann.

Vermarktungsstrategie gefragt

Wie bringt man das Fleisch aber nun am besten an den Mann und die Frau? „Die meisten Leute haben ja noch nie Kitzfleisch gekostet“, bringt Josef Stöckl, Obmann des Ziegenzuchtverbands OÖ, das Problem auf den Punkt. „Wir wollen die Leute dazu animieren, das Fleisch zu probieren

”

Für Konsumenten, bei denen beim Fleischkonsum die Qualität im Vordergrund steht, ist Kitzfleisch eine optimale Alternative.

Franz Reisecker
Landwirtschafts-
kammer OÖ

“

– mit dem Ziel, dass die Nachfrage auch unterm Jahr zunimmt.“

Dabei sind auch die Landwirte selbst gefragt. Da sich der Absatz über den Lebensmittel-einzelhandel schwierig gestaltet, ermutigt der Landesverband die Ziegenhalter dazu, Kitzfleisch nach Möglichkeit direkt Ab-Hof zu vermarkten. „Nutzt den direkten Weg zu den Konsumenten!“, lautet Stöckls Aufruf an alle Ziegenhalter. Die Betriebe sollten von den Verkaufsmöglichkeiten Gebrauch machen, um die Konsumenten auf das Kitzfleisch aufmerksam zu machen. Vom Bauernmarkt bis hin zu Verkostungen gäbe es viele Werbeideen, bei denen jeder Betrieb als Botschafter des Kitzfleischs zur wachsenden Nachfrage beitragen könne.



Spitzengastronomie für Zuhause?

Hobbyköche aufgepasst

„In der Spitzengastronomie ist das Kitzfleisch bereits angekommen, auch wenn es eine Rarität ist“, betont Erich Lukas, Gourmetkoch und Eigentümer des Restaurants Verdi in Linz-Urfahr. Das Kitzfleisch lasse sich besonders gut verarbeiten, und die Zubereitung kann somit auch Hobbyköchen zuhause recht einfach gelingen.

Vorurteilen den Garaus machen

Das Kitzfleisch ist in Österreich ein Nischenprodukt. In der tagtäglichen Küche ist es aufgrund diverser Vorurteile noch nicht angekommen. Um die Vermarktung zu verbessern, veröffentlicht der OÖ Landesziegenzuchtverband in Kooperation mit dem Foodblog „Koch mit Herz“ regelmäßig neue Rezepte rund ums Kitzfleisch.