



ZIEGENKITZFLEISCH - EINE DELIKATESSE

Ziegen wurden schon im Altertum wegen ihrer Milch und ihres Fleisches geschätzt. Bei uns werden sie sehr naturnah auf kleinbäuerlichen Betrieben gehalten. In der warmen Jahreszeit sind die Tiere vorwiegend auf Weiden und Almen anzutreffen und tragen somit entscheidend zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft bei. Im Winter sind die „Landschaftspfleger“ in warmen Ställen mit viel Stroh untergebracht.

Ziegen sind ja bekanntlich richtige Feinschmecker, sie fressen nur feinste Gräser und Kräuter, auch Zweige und zarte Knospen sind eine willkommene Abwechslung. Und das merkt man dann auch im unvergleichlich feinen Geschmack des Fleisches.

Kitzfleisch stammt von sehr jungen Ziegen, die sich fast ausschließlich von Milch ernährt haben. So kommt es auch zu der einzigartig zarten, feinfaserigen und fettarmen Fleischstruktur. Deshalb ist es auch leicht verdaulich und wird aufgrund seines geringen Kalorien- und Cholesteringehaltes von ernährungsbewussten Konsumenten sehr geschätzt.

Ein echter Geheimtipp – nicht nur in der Spitzengastronomie. Kitzfleisch ist eine tolle Alternative, wenn Sie einmal eine besondere Abwechslung auf den Teller bringen wollen.