

ZIEGENFLEISCH: Vom traditionellen Ostergitzi neu zum Alp- und Herbstgitzi

Früher für Arme, heute exklusive Spezialität

Mit Alp- und Herbstgitzi soll die Vermarktung der Gitzi über die Osterzeit hinaus verlängert werden, um den Ziegenhaltern Preis und Absatz mit einem Premium-Produkt zu verbessern. Hand bieten 300 Mitglieder der Gilde.

RUDOLF HAUDENSCHILD

Neben dem traditionellen und exklusiven Ostergitzi und dem immer beliebteren Weihnachtsgitzi lanciert der Schweizerische Ziegenzuchtverband (SZZV) zusammen mit der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und Pro Specie Rara gemeinsam das Herbstgitzi, auch Alp- oder Berggitzi genannt. Schweizer Gitziffleisch stammt dabei meist aus der jeweiligen Region.

Kein Arme-Leute-Essen

«Seit Jahrhunderten gilt das Ostergitzi als eine Delikatesse. Was früher aber häufig als ein Arme-Leute-Festessen angesehen wurde, ist heute zu einer raren Spezialität geworden», erklärte Christian Zufferey am Dienstag an einer Medienkonferenz mit umfassender Degustation im Gasthof Brunnen in Fraubrunnen BE. Der Präsident der Arbeitsgruppe Marketing des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes will dem mit nur 90 Gramm pro Person sehr bescheidenen Gitzikonsum weiteren Schub geben mit dem Konzept «Herbstgitzi».

Für Feinschmecker

«Das Herbstgitzi, in einigen Regionen auch Alp- oder Berggitzi genannt, ist ein Premium-Produkt, denn es ist das qualitativ beste Ziegenfleisch überhaupt, weil die Jungtiere den Sommer auf der Weide im Berg- und Alpgebiet verbringen, wo sie saftige Kräuter fressen», erklärte Zufferey. So ist heute bekannt, dass Wiederkäuer aus Kräutern sehr wertvolle, gesundheitsschützende konjugierte Linolsäuren produzieren und im Fett speichern. Das Fleisch der artgerecht gehaltenen Gitzi sei kräftiger und aromatischer und cholesterinarm.

«Bitte, esst uns...»

«Bitte esst uns, damit wir überleben» sagte stellvertretend für die zehn Schweizer Ziegenrassen Andreas Michel. Der Präsident des Ziegenzuchtverbandes brachte damit das Problem der Ziegenhaltung und die Wünsche der Ziegenhalter auf den Punkt. Es dürfe nicht sein, dass ausserhalb der Osterzeit

die überzähligen Gitzi verworfen werden müssten. Ausserhalb der Osterzeit liege der Erlös nämlich während 48 Wochen pro Jahr mit einem miserablen Preis weit unter den Produktionskosten. «Weil die Berg- und Alpgitzi mit ihrem selektiven Fressverhalten dazu beitragen, dass unsere Alpweiden nicht verbuschen, darf man zudem von einer sehr nachhaltigen und naturnahen Produktionsart sprechen», erklärte Michel. Und nur mit einem guten Absatz könnten die einheimischen Rassen erhalten werden. Dies habe auch die Stiftung Pro Specie Rara erkannt und unterstütze die Anstrengungen des Ziegenzuchtverbandes.

Preise gesunken

«In zehn Jahren ist der Gitzpreis von 18 auf 12 Franken gesunken», zeigte Marcel Portmann von der Proviande auf. Von rund 800 Tonnen konsumierten Ziegenfleisch stamme die Hälfte aus Import. Der Konsum von Schweizer Gitziffleisch entspreche den Wünschen der Schweizer Konsumenten nach Frische, Lebensmittelsicherheit und Herkunft Schweiz, was mit der vom Ziegenzuchtverband lancierten Propaganda nun ausgenutzt werden solle. Dies bestätigte Ziegenpionier Pierre Schlunegger, Forel, Lavaux.

Für 8 Franken pro Kilo Schlachtgewicht gehe die Rechnung bei Schlachtgewichten um 7 bis 8 Kilo weder für Metzger noch Produzenten auf, rechnete Andreas Michel vor. Mit den älteren Herbstgitzi könne das Schlachtgewicht auf ideale 12 Kilo, entsprechend 18 bis 20 Kilo Lebendgewicht angehoben werden. Ziel müsse ein Preis von mindestens 12 Franken sein.

Gilde als Veredler

«Der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen gehören 300 der besten Köche an, von der gemütlichen Gaststätte bis hin zum Gourmet-Restaurant. Sie produzieren und veredeln fast alles selber und verwerten so ganze Tiere», erklärte Gilde-Präsident René Mäder vom Restaurant Doldenhorn und Ruedi-Huus in Kandersteg.

Wo ist Gitzi erhältlich?

Rezepte und wo Schweizer Gitzi aus verschiedenen Regionen von Metzgern und Direktvermarktern erhältlich ist, ist auf der neuen Homepage ersichtlich, ebenso wo und in welchen Restaurants Gitzi-Spezialitäten serviert werden.

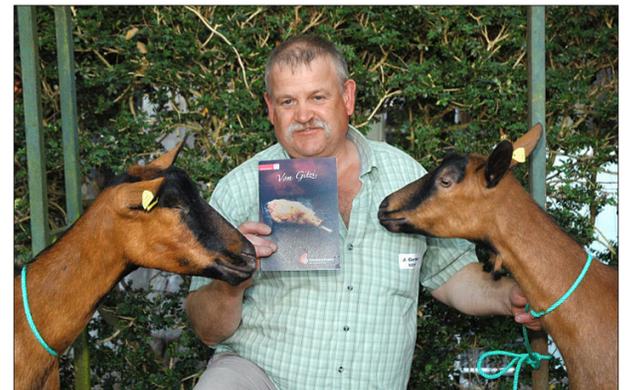
www.schweizer-gitzi.ch



So machen Gitzi auch Freude: Der frühere Kochweltmeister Alexander Rufibach vom Restaurant Brunnen in Fraubrunnen BE hebt den Deckel und präsentiert der Geschäftsführerin des Ziegenzuchtverbandes, Ursula Herren, sowie dem Präsidenten der Arbeitsgruppe Marketing das feine und bekömmliche Safran-Gitzi-Voressen. (Bilder: Ruedi Haudenschild)



Christian Zufferey (stehend), Andreas Michel, René Maeder, Marcel Portmann präsentieren das Konzept «Herbstgitzi».



Jakob Gerber, Oberei BE, erfolgreicher Züchter von Brienzer Ziegen und Metzger, präsentiert die Broschüre «Vom Gitzi».



Alex Rufibach präsentiert:



Gitzi-Sugo Alex mit Herz.



Gitzi-Voressen mit Safran.



Gitzi-Ragout aus dem Ofen.

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

mit SCHWEIZER HANDELS-BÖRSE

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft
Herausgeber: Verlags-AG «Schweizer Bauer»
Verlag: Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»
Postfach, Dammweg 9, 3001 Bern
Geschäftsführer: Rudolf Haudenschild
Leiter Werbemarkt: Andreas Schwab
Leiter Lesermarkt: Thomas Welti

Redaktion

Rudolf Haudenschild (rh), Chefredaktor; Mike Bauert (bau), stv. Chefredaktor, Markt; Robert Alder (ral), Regionen & Gemeinden; Daniel Etter (det), Agrarpolitik; Pamela Fehrenbach (pam), Land & Leute, Haus & Familie; Jacqueline Graber (jgr), Regionen & Gemeinden; Daniel Salzmann (sal), Agrarpolitik; Susanne Meier (sum), Feld & Stall; Anita Neuwandner (ane), Haus & Familie, Land & Leute; Heinz Röhlihsberger (röt), Produktion, Landtechnik, Extra; Elsbeth

Schär (es), Sekretariat, Agenda; Stephan Schmidlin (schm), Landtechnik; Markus Spuhler (spu), Feld & Stall; Marcel Wipfli (wpt), Feld & Stall.
Kontakt: Redaktion «Schweizer Bauer», Dammweg 9, Postfach 8135, 3001 Bern, Telefon 031 330 34 44, Fax 031 330 33 95, E-Mail: redaktion@schweizerbauer.ch; www.schweizerbauer.ch Samuel Krähenbühl (sam), Redaktionsleiter, stv. Produktion; Reto Blunier (blu), stv. Markt. www.schweizerbauer-hoffaden.ch
Ombudsmann: Ignaz Staub, Postfach, 837, CH-6330 Cham 1

Inserate

Insertionspreise: pro 1-spaltige Millimeterzeile (27 mm breit) Annoncen Fr. 1.65/mm, Grossaufgabe Fr. 1.90/mm; Rubriken Fr. 1.35/mm zuzüglich 8,0% MWST. Der vollständige Tarif ist bei unten stehender Adresse erhältlich.
Kontakt: Espace Media AG, Anzeigen «Schweizer Bauer», Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern; Telefon 031 330 30 16, Fax 031 330 30 57; E-Mail: inserate@schweizerbauer.ch; Kundenberatung: Andreas Schwab, Daniel Sempach; Anzeigen-Service: Irene Heynen (Teamleiterin), Barbara Gusset, Claudia Heynen (Tel. 031 330 30 16).

Abonnemente

12 Monate Fr. 186.–, 6 Monate Fr. 107.–, 3 Mte. Fr. 65.60. Einzelnummer Fr. 2.50 (inkl. 2,5% MWST)
Kontakt (Bestellung, Adressänderung, Umlieferung): Schweizer Bauer, Contact Center, Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern; Telefon 0844 10 20 30, Fax 0844 40 50 60; Mail: abo@schweizerbauer.ch oder direkt auf www.schweizerbauer.ch

Auflage

31 302 Exemplare: Total verkaufte Auflage; WEMF/SW-beglaubigt (Basis 2009/10)
34 000 Exemplare: Druckauflage
58 500 Exemplare: monatliche Grossauflage

ISSN 1420-0546

Für unverlangt eingesandte Beiträge wird jede Haftung abgelehnt. Alle Texte, Bilder, Illustrationen und Inserate dürfen von Dritten ausserhalb des Eigengebrauchs nicht ohne Einwilligung des Verlags kopiert oder in irgendeiner Form weiterverwendet oder zugänglich gemacht werden; zulässig ist die ausschliessliche Verwendung in Schule und Ausbildung.



Schweizer Mitglied EUROFARM



Publikationssymbol

INFO IM ABONNEMENT

Ich möchte den Schweizer Bauer jeden Mittwoch und Samstag in meinem Briefkasten. Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

- 1 Jahr Fr. 186.–* (59003.8)
- 3 Wochen gratis zur Probe (59009.1)
- ½ Jahr Fr. 107.–* (59002.2)
- * inkl. 2,5% Mehrwertsteuer

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon-Nr. _____

SBGA 1001 / 213-30-1-1.0

Bitte ausschneiden und einsenden an: Schweizer Bauer, Contact Center, Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern