

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Medienmitteilung Gitzitage 2017

Garantierter Genuss mit Gitzifleisch

Wer kennt es nicht, das Ostergitzi? Doch Gitzifleisch gibt es nicht nur an Ostern, sondern übers ganze Jahr. Um Schweizer Gitzifleisch bekannter zu machen, organisieren Gastwirte in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Ziegenzuchtverband SZZV vom 10. bis 24. September im Rahmen der Genusswoche die Gitzitage 2017 und kreieren Feines vom Gitzi.

Schweizer Gitzifleisch ist regional, zart, aromatisch und sehr gesund, denn es enthält nur wenig Fett und ist cholesterinarm. Sechs Gastwirte in den Regionen Aargau, Bern, Berner Oberland, Ob- und Nidwalden, Uri und Zürcher Oberland bieten die Gelegenheit, sich während zwei Wochen von den Vorzügen von Gitzifleisch überzeugen zu lassen.

Die Zubereitung von Schweizer Gitzifleisch bietet eine breite Palette von Möglichkeiten.



Traditionell oder modern, als kleine Mahlzeit zwischendurch oder als mehrgängiges Menu. Entdecken Sie während den Gitzitagen 2017 eine Vielfalt an Köstlichkeiten vom Gitzi, wie zum Beispiel Gitzi-Voessen, Spezialitäten vom Herbstgitzi, Gitzi-Gerichte in Kombination mit Geisskäse-Köstlichkeiten oder feines vom Üerner Berggitzi. Die Gitzitage bieten Konsumentinnen und Konsumenten beste Gelegenheit Köstlichkeiten vom Schweizer Gitzi kennen und lieben zu lernen.

Schweizer Gitzifleisch – ein Naturprodukt

Ziegenmilchprodukte, insbesondere Ziegenkäse, sind beliebt. Nicht nur ernährungsbewusste

Konsumentinnen und Konsumenten entdecken die schmackhaften Produkte, auch für Allergiker ist Ziegenmilch oftmals eine gute Alternative. Das Gitzifleisch aber ist weniger bekannt. Ziegenmilchprodukte und Gitzifleisch sind jedoch untrennbar miteinander verknüpft. Denn ohne Geburt eines Zickleins gibt es keine Milch. Der Schweizerische Ziegenzuchtverband setzt sich deshalb zum Ziel, Gitzifleisch bekannter zu machen. Laut Umfragen wünschen sich Konsumentinnen und Konsumenten für ihr Fleisch Frische, Lebensmittelsicherheit und die Herkunft Schweiz. Faktoren, die einheimisches Gitzifleisch zu 100% erfüllt. Deshalb ist der SZZV überzeugt, dass Schweizer Gitzifleisch Zukunft hat.

Hier finden die Gitzitage 2017 statt:

- Landgasthof Ochsen, 5063 Wölflinswil, www.ochsen-woelflinswil.ch
- Landgasthof Hirsernbach, 4937 Ursenbach, www.hirsernbach.ch
- Restaurant Ruedihus, im Carlton-Europe Hotel, 3800 Interlaken, www.ruedihus-interlaken.ch
- Landgasthof Ruedihus, im Hotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg, www.doldenhorn-ruedihus.ch
- Restaurant / Bar Lehnhof, 6460 Altdorf, www.lehnhof-alt Dorf.ch
- Landgasthof Adler, 8627 Grüningen, www.adler-grueningen.ch

Alle Restaurants mit den Angaben zum Angebot im Rahmen der Gitzitage 2017 sowie Rezepte und weitere Infos finden Sie auf www.schweizer-gitzi.ch.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch

**Ihr Kontakt:**

Schweizerischer Ziegenzuchtverband (SZZV), info@szzv.ch

Theresia Marbach, Marketing SZZV

Mobile 079 963 17 89 Email: theresia.marbach@luzernerbauern.ch

www.schweizer-gitzi.ch / www.szzv.ch

Für Bildmaterial in Druckqualität melden Sie sich bitte bei:

Email: theresia.marbach@luzernerbauern.ch



www.schweizer-gitzi.ch

Schweiz. Natürlich.

Es würde uns freuen, wenn Sie die Gitzitage 2017 in Ihren **Veranstaltungskalender** aufnehmen und auf die Anlässe hinweisen.

Zollikofen, 03.09.2017