Multitalent Ziege

Haltung – Produkte

Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ)

Inhalt

1.	Multitalent Ziege	Seite 5
2.	Infos zu Ziegenprodukten	Seite 10
3.	Quellenverzeichnis Gesamtausgabe	Seite 25

Titelbild: Dr. Walther

Impressum

Herausgeber

Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ)
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Geschäftsführer

Dr. Stefan Völl

Berlin 2017

Mit Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank, Frankfurt/M.

Liebe Leserinnen und Leser,

die Ziegenhaltung ist Teil unserer Kulturlandschaft. Unsere Ziegen sind wahre Multitalente und bieten uns eine große Auswahl an Produkten von Ziegenmilch, -käse und -fleisch bis hin zu Wolle. Diese Produkte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit bei Verbrauchern. Der Verkauf erfolgt häufig über die Direktvermarktung. Die Ziegenhalter sind regional bekannt und ihre Produkte sind dort besonders gefragt. Die Nähe zum Kunden und das hieraus entstehende Vertrauensverhältnis zwischen Ziegenhalter als Erzeuger und Konsument spielen dabei eine wichtige Rolle.

Foto: Ziegenhof Ensmad

Um Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, Ihre regionalen Anbieter näher zu bringen, präsentiert der Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ) ein aktuelles und bundesweites Nachschlagewerk, in dem sich Direktvermarkter mit ihren angebotenen Produkten präsentieren. Neben Informationen über die Ziegenhaltung in Deutschland bringt Ihnen diese Broschüre die Vorzüge von Ziegenprodukten näher. Eine Auswahl an köstlichen Rezeptvorschlägen rundet diese Broschüre ab. Wir hoffen, Ihnen Ziegenhalter in Ihrer Region und somit die Vielfalt an Produkten näher bringen zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachschlagen, Stöbern und letztendlich beim Einkauf und Genuss von Produkten aus der Ziegenhaltung.

Bundesverband Deutscher Ziegenhalter e.V. (BDZ)

Hauptrassen nach Nutzungsrichtung in Deutschland

Milchziegen

Bunte Deutsche Edelziege

Weiße Deutsche Edelziege

Thüringer Waldziege

Fotos: Dr. Walther, Mendel (2)

Fleischziegen

Burenziege

Foto: Wulff

Wollziegen

Angoraziege

Kaschmirziege

Fotos: Lenz, Wulff

... jede Ziege eignet sich zur Landschaftspflege

Foto: Holzer

Multitalent Ziege

Die Ziege und das Schaf leben nach dem Hund am längsten an der Seite des Menschen. Knochenfunde aus dem Iran und dem Irak belegen, dass in diesem Gebiet bereits im 8. bis 7. Jahrtausend v. Chr. Hausziegen gehalten wurden. Damit zählen diese beiden kleinen Wiederkäuer weltweit zu den ältesten domestizierten Nutztieren.

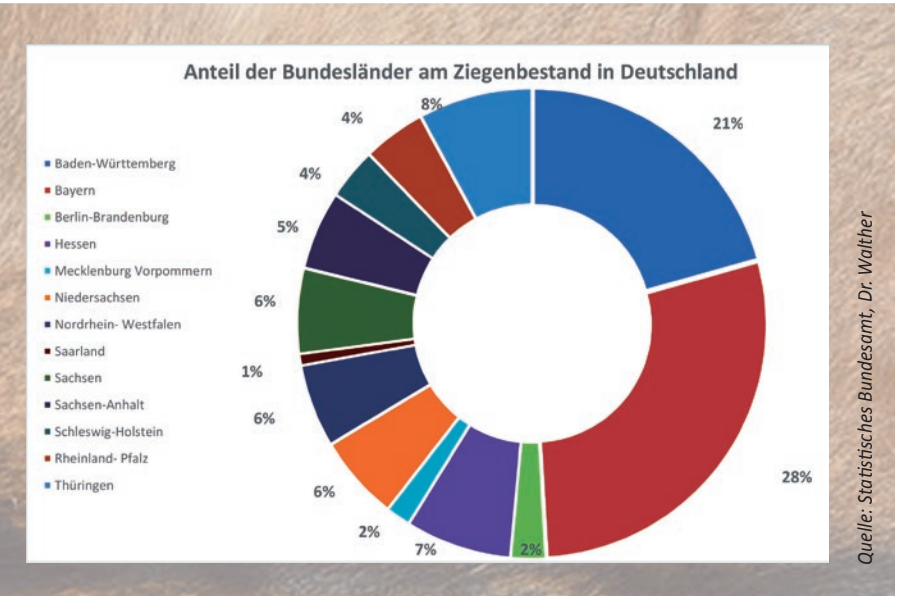
Die Nutzungsziele der Ziegenhaltung waren vielfältig. Frühe Knochenfunde belegen zuerst die Fleischnutzung und ab dem 4. Jahrtausend v. Chr. wurden vermehrt Zeichnungen gefunden, die das Melken der Ziegen abbilden. Aber man fand auch bei Ausgrabungen in mesopotamischer Zeit Hinweise auf langhaarige Ziegen, die zur Wollgewinnung genutzt wurden. Aus der Ziegenhaut wurden Schläuche für den Transport und die Lagerhaltung von Flüssigkeiten hergestellt. Bereits zu dieser Zeit bewies die Ziege ihr Multitalent, das nicht zuletzt dazu führte, dass sich die Ziege an vielen Standorten der Welt durchsetzen konnte. Im europäischen Raum hatte die Ziegenhaltung im Mittelalter von ca.500-1500 n.Chr. einen hohen Stellenwert, was auch Urkunden aus der Zeit Karl des Großen belegen, der seinen Gutsverwaltern anordnete neben Milchziegen auch Böcke zu halten. Gerühmt werden die Genügsamkeit der Ziege sowie das Talent, sich an verschiedene Umweltbedingungen anzupassen. Diesen Fähigkeiten verdankt sie ihre Vielfalt an Nutzungsmöglichkeiten und Leistungen. Insbesondere außerhalb Europas bildet die Ziege die Lebensgrundlage vieler Völker.

Weltweit werden etwa 765 Mio. Ziegen gehalten, die etwa 130 Rassen zuzuordnen sind. In Europa beträgt der Bestand etwa 18,4 Mio. Tiere, die sich vorwiegend in den traditionellen Ziegenländern Spanien, Griechenland und Frankreich befinden. In den letzten Jahrzehnten wurden aber auch in Holland große Bestände aufgebaut. Gesamt betrachtet nahm die Entwicklung des Ziegenbestandes im europäischen Raum und besonders in Deutschland in den einzelnen Entwicklungsepochen einen unterschiedlichen Verlauf.

Lange galt die Ziege als „Kuh des kleinen Mannes“. Sie diente in diesen Zeiten nicht nur den Landwirten als Einkommensquelle, sondern man fand sie auch in den Randbereichen der Städte zur Eigenversorgung der Arbeiter. Heute befinden wir uns im Wandel. Mit der Ziegenhaltung geht es bergauf, da uns die Ziegenhaltung viele Möglichkeiten bietet:

- Die Erzeugung hochwertiger Nahrungsmittel
- Eine Antwort auf das veränderte Bewusstsein zu gesunder Ernährung in der Bevölkerung
- Die Erschließung der Ziegenhaltung als Einkommensmöglichkeit
- Der Erhalt landwirtschaftlicher Strukturen – Landschaftspflege
- Die soziale Funktion – die Ziege als Haustier im Hobbybereich

In Deutschland werden etwa 170.000 Ziegen gehalten, davon rund 140.000 Ziegen in circa. 9.800 landwirtschaftlichen Betrieben. Über 60 % der gehaltenen Tiere sind weibliche Zie-



Quelle: Statistisches Bundesamt, Dr. Walther

gen und dienen der Zucht. Ein hoher Anteil der Ziegenhaltung findet in Süddeutschland statt; alleine auf Bayern entfallen knapp 38.000 Ziegen und auf Baden-Württemberg etwa 30.000 Ziegen. Damit konzentrieren sich etwa 47 % aller in Deutschland gehaltenen Ziegen auf diese beiden Bundesländer.

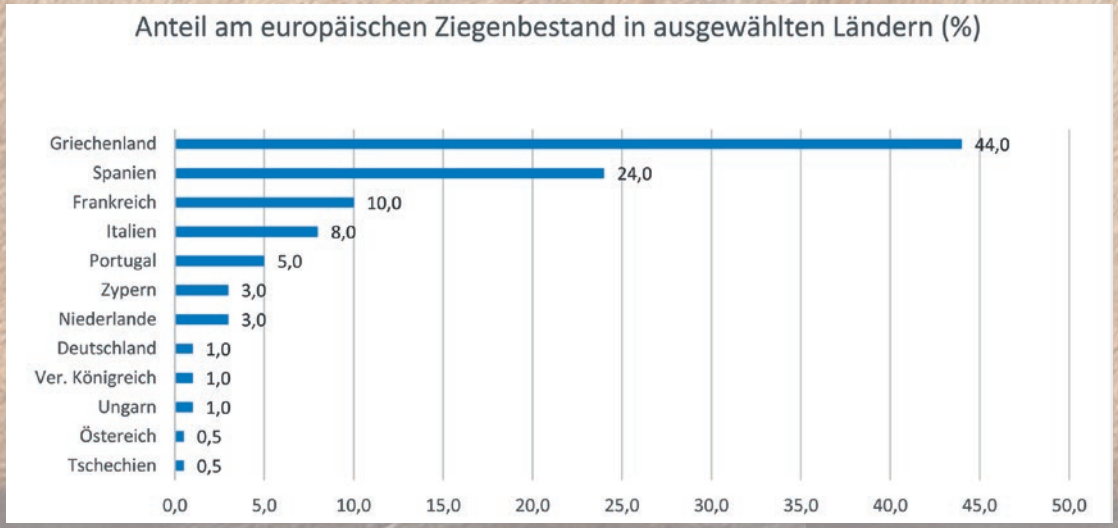
Und wie ist die Ziegenhaltung strukturiert?

Ziegen werden überwiegend in Betrieben mit kleinen Beständen von weniger als 50 Tieren gehalten – gegenwärtig halten rund 9.300 Betriebe weniger als 50 Ziegen. Das sind 95 % aller Ziegenhalter. Lediglich in elf Betrieben stehen 500 Ziegen und mehr, welche sich oftmals im Umkreis von milchverarbeitenden Molkereien befinden.

Häufig werden Ziegen aber auch in Kombination mit anderen Tieren gehalten und ergänzen somit den landwirtschaftlichen Betrieb. Als Erwerbsform wird die Milchziegenhaltung je nach Herdengröße im Voll- oder im Nebenerwerb betrieben und trägt somit zur Einkommenssicherung dieser Familien im ländlichen Raum bei.
Generell ist davon auszugehen, dass die Milchziegenhaltung eine arbeitsintensive Einkommensquelle darstellt. So fallen bei der Direktvermarktung folgende Arbeitsbereiche an:

- Herdenbetreuung und Futtergewinnung
- Melken
- Milchverarbeitung
- Vermarktung und Außenwirtschaft

Nicht nur die Ziege ist ein Multitalent, sondern auch ihr Halter muss mit viel Sachkenntnis und Kreativität ausgestattet sein. Unsere Direktvermarkter auf dem Hof und auf den Markt sind



Quelle: Nationale Statistiken, EUROSTAT und FAO

wahre Künstler. Traditionell wird die Ziege in Deutschland hauptsächlich zur Milcherzeugung gehalten. Aktuell geht der Trend hin zu vermehrter Fleischziegenhaltung. Mit der Ziegenzucht beschäftigen sich in Deutschland insgesamt 667 Züchter. Ziegenzucht ist dabei mehr als Freizeitgestaltung. Die Zucht von Ziegen und den anderen landwirtschaftlichen Nutztieren regelt das Tierzuchtgesetz mit seinen Verordnungen. Zielstellung des Gesetzes ist es die Leistungsfähigkeit der Tiere unter Berücksichtigung der Tiergesundheit zu erhalten und zu verbessern, die Wirtschaftlichkeit der tierischen Produktion zu erhöhen, die Erzeugung qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel zu sichern und die genetische Vielfalt zu erhalten. Dazu leisten unsere Züchter einen wertvollen Beitrag

Die in Deutschland gezüchteten Rassen für die Milchproduktion sind:

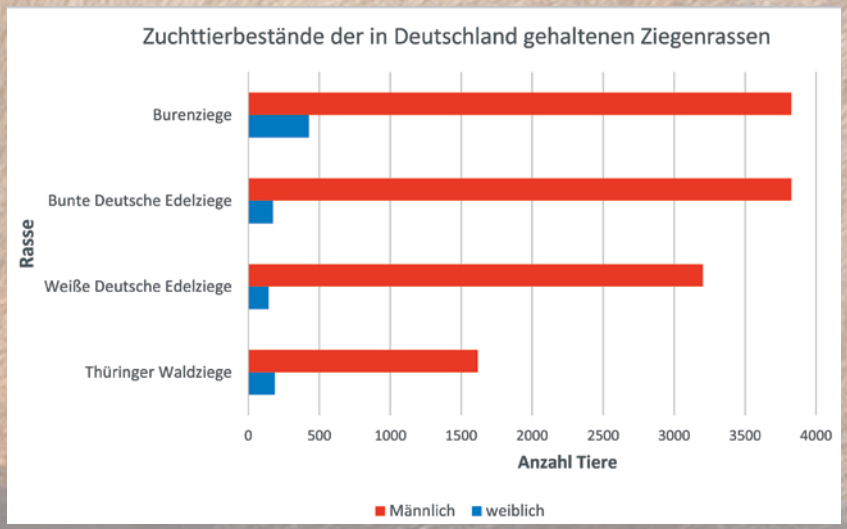
- Bunte Deutsche Edelziege
- Weiße Deutsche Edelziege
- Thüringer Waldziege

Die typische Ziege für die Fleischproduktion ist die Burenziege, die vornehmlich in der Landschaftspflege eingesetzt wird, wobei jede Ziegenrasse grundsätzlich Landschaftspflege betreiben kann. Dabei sind sie vor allem für die Erstpflege von stark verbuschten Flächen geeignet, da sie eher längeres, schon verholztes Gras dem Grünbewuchs vorziehen und Büsche und Bäume bis in eine Höhe von etwa zwei Meter von Trieben, Blättern und Zweigen befreien.

Information über die Zucht

Die Begriffe „Kapriolen“ und „Kapriziös“ leiten sich von „Capra“, dem lateinischen Namen der Ziege, ab. Im täglichen Umgang mit Ziegen versteht man diesen Zusammenhang schnell:

- Vor allem Jungtiere sind ständig in Bewegung, vollführen die wildesten Sprünge, deren Richtung nie vorhersehbar scheint, und erklettern wirklich alles, was auch nur annähernd dazu geeignet ist.
- Auch erwachsene Ziegen klettern gerne, um von erhöhten Standorten aus ihre Umgebung zu erkunden. Sie machen auch vor parkenden Autos keinen Halt.



Quelle: Dr. Walther

Das Multitalent Ziege liefert nicht nur Milch für Käse und Joghurt. Heute wird die Milch auch in Seife oder andere Kosmetikprodukte verwendet.

Das Fleisch der Ziege ist eine Delikatesse, global gesehen ist es sogar eine der meist verzehrten Fleischsorten überhaupt. Jede Ziegenrasse liefert wertvolles Fleisch, aber für die Landschaftspflege und für die ausschließliche Fleischproduktion wurde die Burenziege gezüchtet. Etwa 180 Züchter beschäftigen sich mit der Zucht dieser Rasse.

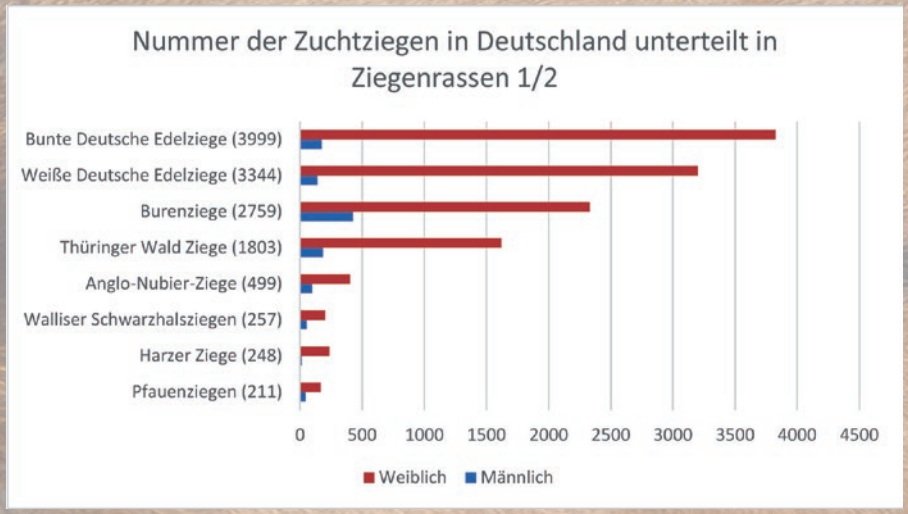
Im Bundesgebiet ist besonders das Fleisch junger Tiere, welche Zickel oder Zicklein genannt werden, beliebt. Es ist fettarm, bekömmlich und gesund. Es ist hingegen vieler Vorurteile mild und überzeugt durch einen geringen Kaloriengehalt. Aus dem Fleisch älterer Tiere lässt sich eine hervorragende Salami herstellen. Bekanntermaßen liefern uns spezielle Ziegenrassen auch Wolle.

Und was passiert, wenn die Ziege ihr Fell zu Markte trägt? Kaschmir und Mohairwolle erfreuen sich großer Beliebtheit. Die deutsche Produktion beschränkt sich jedoch hauptsächlich auf den Hobbybereich. Des Weiteren kann das Fell zu Ziegenleder verarbeitet werden. Ziegenleder ist ein weit verbreitetes Leder und wird daher überwiegend für Bekleidung, Schuhe, Taschen und Lederwaren eingesetzt. Es ist

besonders widerstandsfähig und kann je nach Gerbung und Zurichtung sehr weich bis steif sein.
Zickelleder stammt vom Jungtier der Ziege und gilt als kostbar. Es wird besonders zur Herstellung von Damenhandschuhen (Glacé) verwendet, aber auch als Membran im Orgelbau.

Ja, unsere Ziegen sind Multitalente, Alleskönner– aber auch eigenwillig, intelligent und für jede Überraschung gut.

Lesen Sie bitte weiter!



Quelle: Vit Verden, Haug, Dr. Mendel

Quelle: Vit Verden, Haug, Dr. Mendel

Infos zu Ziegenprodukten

Milch und Milchprodukte

Mit der Domestikation der Säugetiere begann der Mensch die Milch der Tiere zu nutzen und diese haltbar zu machen. Daraus entstand über die Jahrtausende eine große Vielfalt an Produkten. Insbesondere Käse, aber auch Joghurt, Trinkmilch, Quark, Butter und Speiseeis gehören ebenso dazu.

Milch und Milchprodukte enthalten viel Kalzium, Zink und Jod sowie die Vitamine B2 und B12 – Bestandteile einer gesunden Ernährung.

Inhaltsstoffe	Kuh	Schaf	Ziege	Büffel
Wasser	87,5	82,7	86,6	82,8
Kohlenhydrate	4,8	6,3	3,9	5,5
Milchfett	< 4,2	5,3	3,7	7,4
Milcheiweiß	3,5	4,6	3,2	3,6
Spurenelemente	0,7	0,9	0,8	0,7

Quelle: Frau Dr. Walther

Foto: Wulff

Was zeichnet unserer Ziegenmilch aus?

Ziegenmilch…

- enthält rund 3,3 bis 3,5 Prozent Fett, damit weniger als die Kuhmilch.
- hat Fettkügelchen mit einer durchschnittlichen Größe von 3,5 Mikrometer – kleiner als die der Kuhmilch mit 4,5 Mikrometer, was eine leichte Verdaulichkeit zur Folge hat;
- hat eine hohe Fettverdaulichkeit, weil die Enzyme die kleinen Fettkügelchen besser aufschließen;
- enthält viel wertvolles Protein;
- enthält mehr kurz- und mittelkettige Fettsäuren als Kuhmilch. Diese Fettsäuren werden leichter vom Körper assimiliert als langkettige und sind daher sehr gut verdaulich.
- ist reinweiß, weil sie nicht das Provitamin des Vitamins A (Karotin) enthält, sondern schon das fertige Vitamin A.

Weltweit gesehen, ernähren sich mehr Menschen von Ziegenmilch als von der Milch anderer Tierarten. Hierzulande gewinnen die Ziegenmilchprodukte auf Grund ihrer gesundheitsfördernden Wirkung immer mehr an Beliebtheit.

Schon im Altertum war der therapeutische Wert der Ziegenmilch bekannt. Überlieferungen von Hippokrates, Paracelsus oder Hildegard von Bingen benannten die gesäuerte Ziegenmilch als besonders heilwirkend und nutzten auch die aus Ziegenmilch gewonnene Molke als lebensverlängerndes, verdauungsförderndes und kräftigendes Heilmittel! Im 18. und 19. Jahrhundert wurde frische Ziegenmolke als morgendlicher Gesundheitstrunk in der königlichen Badeanstalt Wildbad bei Kreuth (Bayern) gereicht.

Heute schätzt eine Vielzahl von Kuhmilchallergikern Ziegenmilch als Ersatz. Besonders bei betroffenen Säuglingen sehen Ärzte auf Grund der unterschiedlichen Eiweißzusammensetzung gegenüber Kuhmilchprodukten eine Alternative in der Ziegenmilch. Im Vergleich zur Kuhmilch hat Ziegenmilch einen niedrigeren Gehalt an Alpha-s1-Kasein. Dieses Kasein ist nicht nur als Allergen bekannt, sondern ist hauptsächlich dafür verantwortlich, warum Kuhmilch schwerer zu verdauen ist als Ziegenmilch.

Auch optisch grenzen sich Ziegen- und Kuhmilchprodukte voneinander ab. Die Aufnahme von ß-Carotin in das Milchfett erfolgt nicht bei der Ziegenmilch. Aus diesem Grund erscheint diese Milch weißer; auch die daraus hergestellten Produkte, wie Käse und Butter sind heller.

Foto: Gerdes

Ziegenfleisch

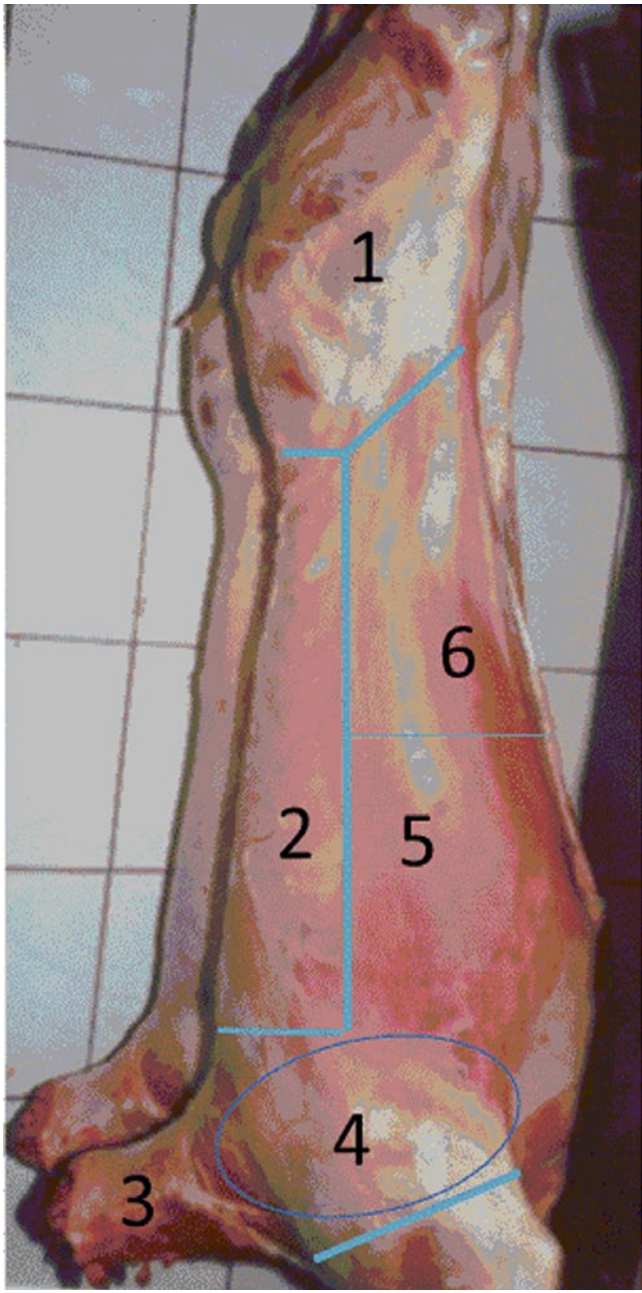
Ernährungsgewohnheiten unterliegen einem dynamischen Prozess. Sie dienen auch als Indikatoren für aufkommende Ernährungstrends. So ist eine neue Entwicklung mit Sicherheit in Bezug auf den Verbrauch von Ziegenfleisch festzustellen. Jedoch ist Ziegenfleisch in Deutschland kein Produkt für die Fleischtheke im Supermarkt. Ziegenfleisch wird hauptsächlich direkt vermarktet oder in kleinen Metzgereien angeboten. Kenner loben und preisen seine Vorzüge.

Geschmack und Qualität des Ziegenfleisches hängt stark von Rasse, Alter, Geschlecht und Fütterung der Tiere ab. Ziegenlämmer der Rasse „Weiße Deutsche Edelziege (WDE) und Kreuzungen dieser Rasse mit der Burenziege werden mit einem Alter von 101 bis 116 Lebenstagen und einem Gewicht von 16 kg bis 18 kg geschlachtet.

Im Vergleich zu Schaffleisch zeichnet sich Ziegenfleisch durch einen höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus. Genussorientierte Fleischverbraucher sind sich sicher: Ziegenfleisch ist gesund. Es enthält wenig Fett und Cholesterin. Reichlich vorhanden sind Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine. Besonders vitaminreich sind die Innereien der Ziege.

Ziegenfleisch hat einen hohen Anteil an Linolsäure. Linolsäure wird neben einer krebsvorbeugenden Wirkung auch gewichtsreduzierende Effekte zugesprochen. Zudem soll es den Muskelaufbau begünstigen. Experten bezeichnen das Verhältnis der Nährstoffe im Ziegenfleisch daher als sehr gesundheitsfördernd.

Die Farbe von Ziegenfleisch reicht von hellrosa bis zu dunkelrot. Je heller das Fleisch, desto jünger war die geschlachtete Ziege. War das Schlachttier jünger als sechs Monate, so spricht man von Kitzfleisch. Dieses Fleisch



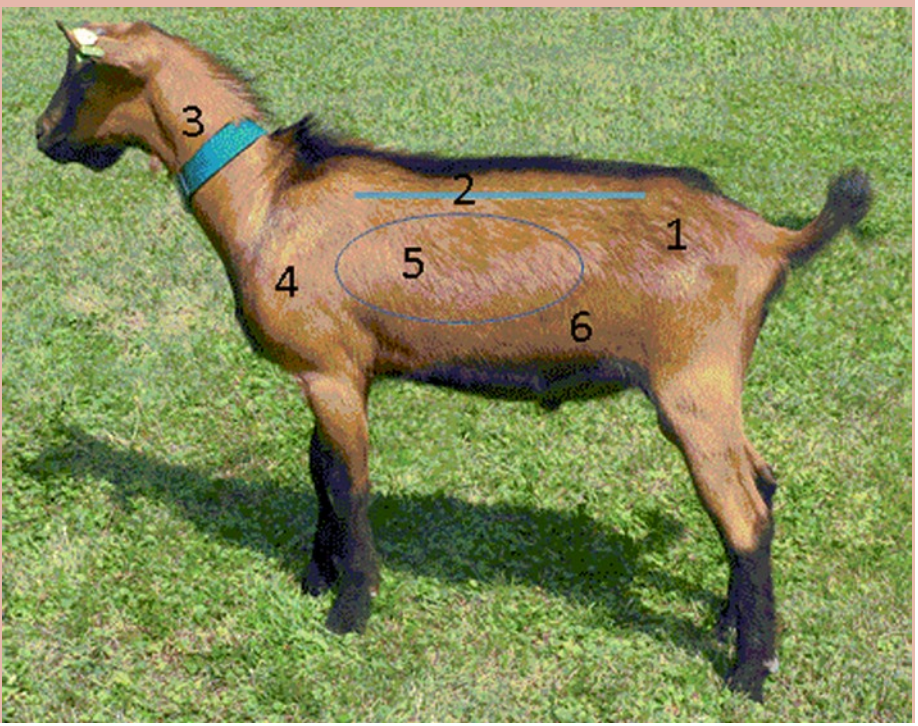
Die Ziege für die Küche

Zusammensetzung des Schlachtkörpers

1	Keule
2	Rücken
3	Hals
4	Schulter
5	Brust
6	Dünnung

Verwendung der Teilstücke

1,2,3	Braten-, Grillfleisch
3,5,6	Kochfleisch



ist besonders zart, es enthält wenig intramuskuläres Fett und hat eine kurze Garzeit. In Fachkreisen gilt es als Delikatesse. Bei Tieren zwischen dem Alter von 6 bis 12 Monaten spricht man von Jungziegenfleisch.

Das Fleisch der Alt-Ziege eignet sich für Salami und Bratwurst oder kann für die Herstellung anderer Wurstsorten verwendet werden. Im deutschsprachigen Raum besteht zu den Feiertagen rund um Ostern eine erhöhte Nachfrage nach Ziegenfleisch. Ein beliebtes Gericht aus Ziegenfleisch ist beispielsweise „Cabrito Asado“, ein in Portugal beliebter Braten einer Jungziege.

Ziegenwolle

Das Multitalent Ziege liefert nicht nur eine Vielzahl an hochwertigen Lebensmittel. So ermöglicht uns zum Beispiel die Angoraziege mit ihren Mohairfasern die Herstellung multifunktionaler Textilen. Auch die Kaschmirziege trägt eine sehr feine Wolle. Zur Gewinnung werden die Ziegen gekämmt. Anschließend wird die gewonnene Wolle nach Farbe sortiert und entgrannt; das heißt Deckhaar und Unterhaar werden getrennt. Zur Verarbeitung in der Textilindustrie verwendet man nur das Unterhaar.

Foto: Dr. Walther

Die Wollfasern dieser Ziegen leiten die Feuchtigkeit gut ab, wärmen dadurch im Winter und kühlen im Sommer. Sie sind langlebig und von Natur aus elastisch, lassen sich leicht färben. Zudem knittern und verfilzen die Stoffe nicht. Sie zählen zu einer der edelsten Stoffe in der Textilherstellung und werden in drei „Feinheitsklassen“ eingeteilt:

1. Kid:

Feinste Wolle von Jungtieren, erste Schur im Alter von sechs Monaten. Findet vorrangig Einsatz bei Kleidung und Wohntextilien.

2. Young goat:

Junge Tiere, die noch nicht ausgewachsen sind – Wolle zählt zur „Mittelklasse“, wenn es um die Feinheit geht (30 bis 33 Mikron).

3. Adult:

Ausgewachsene Tiere, deren Wolle fester und dicker (34 bis 40 Mikron) ist. Wird zur Herstellung schwere Stoffe und Teppiche verarbeitet.

Die größte Produktion findet im Ausland statt. Jedoch gibt es auch hierzulande Ziegenhalter, die Wolle ihrer Tiere nutzen, hauptsächlich im Hobbybereich. Insgesamt werden in elf Haltungen Wollziegen gezüchtet.

Rezepte

Vorspeisen

Zickleinleber auf karamellisiertem Apfel

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 30 min
Portionen: 4 Portionen

Zutaten:
1 Zickleinleber ca. 150 –200g
2 Äpfel
1 Avocado
Brauner Zucker zum bestreuen und karamellisieren der Äpfel
Chilifäden zum Garnieren
Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

- Äpfel in Schnitze schneiden, Zickleinleber in dünne Scheiben
- Schnitze mit Zucker bestreuen, mit Bunsenbrenner karamellisieren, Avocado zu Mus drücken
- Schnitze auf Teller anrichten, Avocadomus drauf verteilen
- Leber kurz von beiden Seiten anbraten
- Anrichten, mit Chilifäden garnieren

Quelle: Sabine Krüger, Mühlgasse 2, 71120 Grafenau
www.krueger-land.de

Zicklein und Salat mit Erdbeeren an Mangomarinade

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: 30 min
Portionen: 4 Personen

Zutaten:
300 g Geschnetzeltes vom Zicklein
200 g Joghurt, 100 g saure Sahne
1 Mango
500 g Erdbeeren
350 g gemischter Salat mit Rucola
1 EL Butter oder Öl
Salz und bunter Pfeffer

Zubereitung

- Salat und Erdbeeren waschen und trocknen
- Salat in mundgerechte Stücke teilen, Erdbeeren in Scheiben schneiden und zusammen auf Tellern anrichten
- Fruchtfleisch der Mango und saure Sahne pürieren, Jogurt unterrühren, abschmecken und über den Salat geben
- Geschnetzeltes im heißen Fett in ca. 2 – 3 min knusprig braun anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken, über dem Salat verteilen und servieren
- Dazu schmeckt warmes, knuspriges Baguette.

Quelle: Dr. Heike Lenz (TLL)

Bärbel 's Ziegen-Carpaccio auf getoastetem Weißbrot

Schwierigkeitsgrad:	Normal
Arbeitszeit:	60 min
Portionen:	8 Personen

Zutaten:
300 - 400 gr. Ziegenfilet + Kotelettstück (KS),
grobes Meersalz
2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
Pfeffer
Zitronensaft
Olivenöl
Weißbrot (alternativ Toastbrot)

Zubereitung:

- Kotelettstück vom Knochen auslösen, KS und Filet von Häuten und Sehnen befreien, beides gut als Strang zusammendrücken und stramm in Alufolie wickeln, stark frosten oder einfrieren
- vom gefrosteten (eingefrorenen) Fleisch hauchdünne Scheiben schneiden und auf einem Teller kreisförmig anrichten
- grobes Meersalz, gehobelten Knoblauch, Pfeffer und Zitronensaft darüber streuen bzw. träufeln
- Pinienkerne in der Pfanne leicht anrösten, zusammen mit fein geschnittenem Basilikum über die Fleischscheiben streuen
- bestes(!) Olivenöl über die Zutaten und das Fleisch träufeln
- mit getoastetem Weißbrot (am besten selbst gebacken) servieren, guten Appetit

Doris Haug, Filderweg 24, 78606 Seitingen-Oberflacht

Sommertraum

Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Arbeitszeit:	ca. 30 min
Portionen:	4 Personen

Zutaten:
200 g eingelegter Ziegenfeta
(in Herbes de Provence)
400g Wassermelone

Zubereitung

- Käse in Würfel schneiden
- Melone in Würfel schneiden
- beides mischen
- fertig ist die Vorspeise

Quelle: Ulrike Kaiser-Taudte, Jungingen

Eifelmilde Brat-, Grill- und Backkäse an Salat der Saison

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 20 min

Zutaten:
2 Scheiben Eifelmilde Brat-, Grill- und Backkäse
500 g gemischter Salat der Saison
8 Kirschtomaten,
6 EL Traubenkernöl
2 EL. weißer Balsamessig
Pfeffer, Salz
Öl für die Pfanne

Zubereitung:

- Salat putzen. Tomaten in Hälften schneiden.
- Backofen auf 200°C vorheizen (alternativ dazu Pfanne mit etwas Öl erwärmen, nicht zu heiß, oder die Kohle vom Grill anzünden).
- Eifelmilde auf Backblech (oder Pfanne oder Grillrost) legen. 2 Eßl. Öl darüber geben und den Käse ca. 6-8 min backen. Dabei einmal wenden.
- Salat und Tomaten anrichten, mit dem Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und darüber träufeln.
- Den Käse auf dem Salat anrichten.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Eifelmilde mit Weißschimmel und Speck an gedünsteten Äpfeln mit Honig und Apfelbrand verfeinert

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 15 min

Zutaten
1 Stck. Eifelmilde mit Weißschimmel
Öl
Speck
Äpfel
Honig
Apfelbrand

Zubereitung:

- Eifelmilde in Scheiben schneiden, etwas Öl in die Pfanne geben,
- Speck kross anbraten und Apfelspalten dazugeben und anziehen lassen
- Eifelmilde von einer Seite kurz anbraten, wenden
- Honig auf den Käse streichen und etwas Apfelbrand darüber gießen. Auf einem Teller mit Vollkornbrot anrichten.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Zickleinragout in Weißwein geschmort

Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Arbeitszeit:	60 min
Portionen:	2-4 Personen

Zutaten

400 g Zickleinfleisch in kleine Würfel geschnitten
1 Karotte
1 Zwiebel
½ Stange Lauch
1 Stange Staudensellerie
etwas Knoblauch
½ Liter Weißwein
½ Liter Brühe (Gemüse, Fleisch oder Hühnerbrühe)
20g Tomatenmark
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer und eine Prise Thymian

Zubereitung

- Gemüse in feine Würfel schneiden und andünsten. Aus dem Topf nehmen.
- Fleisch scharf anbraten
- Tomatenmark zugeben und 1/3 des Gemüses zugeben. Kurz mitbraten, Wein angießen und etwas einköcheln lassen, mit Brühe auffüllen und ca. 40 Minuten schmoren
- restliches Gemüse zugeben, Sauce nach Geschmack reduzieren und mit Peffer und Salz abschmecken, fertig schmoren
- Dazu passt Polenta und ein trockener Weißwein

Quelle: www.krueger-land.de, Sabine Krüger, 71120 Grafenau

Streifen von der Ziegenkitzleber mit gedünstetem Gemüse und Reis oder Kartoffelstampf

Schwierigkeitsgrad:	Normal
Arbeitszeit:	40 Min
Portionen:	3 Personen

Zutaten
1 Ziegenkitzleber (ca.400 – 500 gr.)
2 x 20 gr. Butter
1 Zwiebel , 1 Karotte
1 Knoblauchzehe , 1 Lauchstange
½ Sellerieknolle, 200 ml Kokosmilch
Salz, Zimt, Ingwer, Kurkuma
3 Kapseln Kardamom
Zitronensaft oder Weißwein
Zitronenschale

Zubereitung

- Ziegenkitzleber, von Häuten und Gallengängen befreien und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden
- 20 gr. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Leberstreifen zugeben und kurz anbraten lasen, dann Leber aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller abgedeckt ruhen lasen
- Zwiebel, Karotte, Knoblauchzehe und Sellerie klein schneiden, wieder etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die kleingeschnittenen Teile andünsten
- das weiße einer Lauchstange dazugeben und mit 200 ml ungesüßter Kokosmilch ablöschen, ca. 3-5 Min. durchkochen
- Nun dazu geben: Salz, einen Hauch Zimt, 3 Kardamom-kapseln, 1 TL frisch geriebenen Ingwer, 1 Messerspitze Kurkuma, etwas Zitronensaft oder Weißwein, nun die Leber dazu geben und etwas ziehen lasen, 1 EL hauchdünn geschnittenen Lauch und Zitronenschale zugeben
- Das Gericht kann mit Reis oder Kartoffelstampf (Kartoffelbrei) serviert werden. Guten Appetit.

Quelle: Doris Haug, Filderweg 24, 78606 Seitingen-Oberflacht

Eifelfrische Bärlauch-Bruschetta mit Putenschnitzel

Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Arbeitszeit:	20 min
Portionen:	4 Personen

Zutaten:
4 dünne Putenschnitzel
100 g Eifelfrische Ziegenfrischkäse Bärlauch-Bruschetta,
etwas Öl für die Pfanne

Zubereitung:

- Die Putenschnitzel flachklopfen. Darauf den Ziegenkäse zerbröseln und die Schnitzel fest aufrollen.
- Jedes Schnitzel in 3 gleich dicke Scheiben schneiden und auf Spieße stecken.
- Von jeder Seite 5-6 min. leicht anbraten.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Häxle vom Zicklein mit Schmorgemüse

Foto: Krüger

Schwierigkeitsgrad:	Normal
Arbeitszeit:	20 Minuten
Vorbereitung:	1,5 Std. Schmorzeit
Portionen:	4 Personen

Zutaten:
4 Zickleinhäxle
2 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln
2 Möhren
2 Stängel Staudensellerie
2 Fleischtomaten
1 Döschen Tomatenmark Rosmarin
Thymian Pfeffer, Salz,
¼ l Rotwein und ¼ l Gemüsebrühe zum Ablöschen
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

- Gemüse fein würfeln
- Häxle anbraten, Zwiebel mitbraten
- Gemüse und Knoblauch kurz mitbraten und wieder aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, Tomatenmark und Knoblauch zugeben
- Mit Wein und Brühe ablöschen
- Pfeffern, salzen, Kräuter zugeben
- Im Vorgeheizten Backofen ca.1 Stunde bei 160° schmoren
- Gemüse zugeben und noch ca. 20 Minuten weiterschmoren, Häxle sind fertig, wenn sich das Fleisch vom Knochen löst. Sauce eventuell noch etwas reduzieren oder mit Stärke andicken

Quelle: www.krueger-land.de, Sabine Krüger, 71120 Grafenau

Ziegenkäse-Taschen mit Lammragout

Schwierigkeitsgrad:	Normal
Arbeitszeit:	60 min
Portionen:	4 Personen

Zutaten:
400 g Lammfleisch (Lammschulter)
400g Ziegenfrischkäse
600 g Kartoffeln
1 Packung TK- Blätterteig
50ml Lammbrühe (aus Knochen, Fleischabschnitten und Wurzelgemüse)
1 EL Butter
1 Stange Lauch
300g Crème fraîche
1Ei
1 Glas Weißwein
1 Bund glatte Petersilie
1 halbe Zwiebel
Paprikapulver, Pfeffer, Salz

Zubereitung.

- Blätterteig auftauen lassen. Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch waschen, in dünne Ringe schneiden und unter die Käsemasse geben. Die fertige Masse in die Mitte der ausgerollten Blätterteigplatte geben

- Eier verquirlen und Ränder der Blätterteigplatte mit Pinsel bestreichen. Die Ecken des Blätterteigs verschließen, so dass quadratische Tasche entsteht. Die Taschen mit Eigelb bestreichen. Im vor geheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen.

- Lammfleisch in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den geschnittenen Lauch, Zwiebeln und Petersilie beifügen. Die Brühe hinzugeben. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

- Crème fraîche hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Blätterteigtaschen auf einem Teller anrichten und das Ragout darüber geben.

Dr. Regina Walther

Gemüsepfanne mit „Eifelmilde Grillkäse“

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: 20 min.

Zutaten:
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Tomate
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben „Eifelmilde-Grillkäse
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Zucchini, Aubergine, Tomate, Schalotte und Paprika in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen zerkleinern
- Gemüsescheiben kurz in Olivenöl beidseitig anbraten, Hitze zurückdrehen
- „Eifelmilde Grillkäse“ in je 4 Dreiecke schneiden, auf Gemüse legen, Deckel drauflegen und 5-6 min. ziehen lassen.
- Dazu passt frisches Baguette.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Beilagen

Salatsauce mit „Eifelfrische“

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: 20 min

Zutaten:
100g Ziegenfrischkäse „Eifelfrische“
100ml Joghurt
1,5 EL. Sherryessig
3-4 EL. Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 TL frisch gehackter Thymian

Zubereitung:

- Die „Eifelfrische“ durch ein Sieb streichen und mit dem Joghurt zu einer glatten Masse verrühren.
- Zunächst den Essig, dann nach und nach das Olivenöl unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss den Thymian untermischen.
- Eine Salatsauce für knackige Salate, wie Feldsalat, Kopfsalat oder Eisberg.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Fleischsalat vom Zicklein

Schwierigkeitsgrad: Normal
Zubereitungszeit: 180 min
Portionen: 4 Personen

Zutaten:
500 g Bratenreste oder Gegartes vom Zicklein
1 Dose Maiskörner (ca. 300 g abgetropft)
1 Glas Gewürzgurken (ca. 300g abgetropft)
300 g Tomaten, je 1 rote und gelbe Paprika
1 mittelgroße Zwiebel
200 ml Tomatenmark
1 Pkch. Italienische Kräuter (Tiefkühlfach)
1 Knoblauchzehe (ganz klein schneiden oder durch Knoblauchpresse drücken)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
- Fleisch in ganz kleine Würfel schneiden (Kantenlänge ca. 7 mm)
- Gewürzgurken, Tomaten, Paprika und Zwiebel in ähnlicher Weise klein schneiden
- Fleisch, Gemüse und Mais mit den restlichen Zutaten vermischen, abschmecken
- Mind. 2 Stunden durchziehen lassen und erneut abschmecken
- Reis schmecken im Salat auch lecker (müssen natürlich vorher gekocht werden!). Oder man kann einfach dazu eine leckere Sorte Brot servieren.

Quelle: Dr. Heike Lenz (TLL)

Gebackener Ziegenfeta auf Pfirsichen

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 25 min
Portionen: 4 Portionen

Zutaten:
300 g Ziegenfeta natur
2 St. Pfirsiche
1El Honig
1El Butter

Zubereitung
- Ziegenfeta in Scheiben schneiden und auf ungefettetes Blech geben
- Honig auf den Fetascheiben verteilen
- Pfirsiche in Butter leicht anbraten und auf den Fetascheiben verteilen
- Bei 200°C im Backofen (vorgeheizt) ca. 10 min garen
- Heiß servieren

Quelle: Kerstin Hellenthal, Ziegenhof Hohenkarpfen

Herzhafte Käsewaffeln

Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Arbeitszeit:	45 min
Portionen:	ca. 10 Waffeln

Zutaten:
125 g Butter (weich)
2 Eier
200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
0,5 l Ziegentrinkjogurt
250 g Ziegenhartkäse (gewürfelt oder gerieben)

Zubereitung

- Butter und Eier verrühren
- Mehl und Backpulver hinzufügen
- Trinkjogurt zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
- Ziegenhartkäse unterrühren
- In einem Waffeleisen den Teig zu Waffeln backen

Quelle: Dr. Katja Peter

Sommerkuchen mit Ziegenfrischkäse

Schwierigkeitsgrad:	Normal
Arbeitszeit:	70 min
Portionen:	1 Springform (ca. 20 cm)

Zutaten:
4 Eier
150 g Puderzucker
1 EL geriebene Zitrone
120 g Butter
250 g Ziegenfrischkäse
150 g Creme fraiche
3 EL gehackte Zitronenmelisse

Zubereitung

- Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen. Eier trennen, Eigelb und Puderzucker cremig schlagen.
- Zitronenschale, 100 g Butter, Ziegenfrischkäse und Creme fraiche unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen, Eischnee unterheben; fein gehackte Zitronenmelisse untermischen.
- Springform einfetten, Teig hineingeben, glattstreichen.
- Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

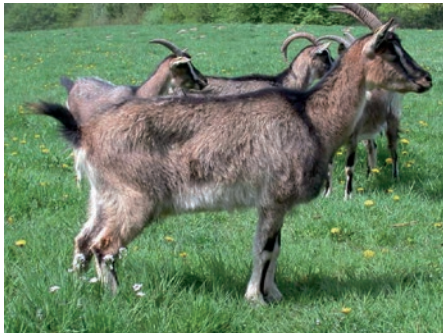
Quelle: Reiko Wöllert

Quellenangaben

(GALL, 2001, S. 15)
(SAMBRAUS, 2001; PINGEL, 2006; VON KORN, 2006; BUCHENAUER, 1997a; BUCHENAUER, 1997b)
(Thomas BÜHLER, 2002)
(BMEL, 2017)
(PARK, 1994)
(GALL, 2001)
(aus dem „Handbuch der Gesundbrunnen und Molkenkuranstalten“ von Dr. A. Krämer, 1850)
(PÖTZEL, 2009)
FREUDENREICH; 1993; SÜß u.a., 1997; GOLZE und WALTHER, 2007
(BRANSCHEID u.a., 2005)

Weitere in Deutschland gehaltene Ziegenrasse

Bündner Strahlenziege



Dänische Landziege

Girgentana-Ziege

Fotos: Dr. Walther, Wahl, Heider-Leporale

Hölländer Schecke

Pinzgauer Ziege

Saanenziege

Fotos: Dr. Walther, Wulff, Dr. Walther

Tauernschecke

Toggenburger

Waliser Schwarzhalsziege

Fotos: Dr. Walther, Simon, Mendel

Anglo-Nubier

Schraubenhörnige Langhaarziege

Ovamboziege

Fotos: Mendel, Wahl, Friedrichsen

Pfauenziege

Tadschikenziege

Westafrikanische Zwergziege

Fotos: Mendel, Brückner, Mendel

Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ)
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin