



## Glacierte Kitzleber

(4 Portionen)

Kitzleber	Salz
Öl	frisch gemahlener Pfeffer
Zwiebel	Fond
1 TL Zucker	

Leber in Öl durchbraten und warm stellen. Zwiebel in Öl und Zucker anrösten, mit Fond oder Suppe aufgießen, Bratensaft reduzieren, Leber dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Polenta und Radicchio.

(Fotos und Rezepte vom Landesverband für Ziegenzucht und -haltung in OÖ)

## Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

### BIO AUSTRIA

Linz: Auf der Gugl 3/3.0G, 4021 Linz, T +43(0)732/654 884, E office@bio-austria.at

Wien: Theresianumgasse 11/S1, 1040 Wien, T +43(0)1/403 70 50, E sekretariat@bio-austria.at

Niederösterreich/Wien: T +43(0)2742-908 33, E niederosterreich@bio-austria.at

Burgenland: T +43(0)2612-436 42, E burgenland@bio-austria.at

Oberösterreich: T +43(0)50-69 02-14 20, E oberoesterreich@bio-austria.at

Salzburg: T +43(0)662-870 571-313, E salzburg@bio-austria.at

Kärnten: T +43(0)463-33263, E kaernten@bio-austria.at

Tirol: T +43(0)512-572 993, E tirol@bio-austria.at

Vorarlberg: T +43(0)5574-537 53, E vorarlberg@bio-austria.at

Steiermark: T +43(0)316-80 50-71 44, E steiermark@ernte.at

100% Kontrolle in Produktion und Verarbeitung!



# Wir schauen aufs Ganze

Die Biobäuerinnen & Biobauern

# Bio-Kitzfleisch

Weil es ums Ganze geht!



### Wir sichern beste Bio-Qualität

Die Bio-Landwirtschaft erzeugt hochwertige Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen – und das bei guten Erträgen. Bio-Kontrollsysteme garantieren, dass Bio drin ist wo Bio drauf steht.

### Wir schützen Klima und Umwelt

Die Bio-Landwirtschaft verringert Treibhausgase, baut gesunde Böden auf, schützt das Trinkwasser und fördert die biologische Vielfalt von Tieren und Pflanzen.

### Wir gestalten lebenswerte Lebensräume

Eine reich strukturierte Landwirtschaft, die biologisch wirtschaftet und Tiere artgerecht hält, schafft lebenswerte Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanzenwelt.

Höchste Produktqualität ist den BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ein besonderes Anliegen, daher schaffen sie optimale Bedingungen für das Heranwachsen und Gedeihen ihrer Tiere! [www.bio-austria.at/richtlinien](http://www.bio-austria.at/richtlinien)

### Lust auf Bio-Produkte?

Bezugsadressen finden Sie unter [www.bio-austria.at/biomaps](http://www.bio-austria.at/biomaps).

Mehr über das Bioland Österreich auf [www.landnet.at](http://www.landnet.at).

[www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens · Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 07-13



## Wichtige Fragen und Antworten zum Bio-Kitz



### Warum lieber Fleisch von Bio-Ziegen?

Bio-Ziegenfleisch stammt von Tieren die ständig freien Zugang zu Ausläufflächen, am besten Weideland, haben. Bei BIO AUSTRIA-Betrieben müssen die Freiflächen genügend Kletter- und Beschäftigungsmöglichkeiten zum Ausleben des natürlichen Erkundungsverhaltens bieten. Außerdem brauchen Ziegen ausreichend Ausweichmöglichkeiten und Rückzugsraum. Mindestens 45 Tage lang bekommen Bio-Kitze Bio-Milch, vorzugsweise Muttermilch – Milchaustauscher<sup>1</sup> sind verboten. Dann erhalten sie Raufutter. Zugefüttert werden Bio-Ziegen ausschließlich mit Bio-Futter, das natürlich frei von Gentechnik ist. So kommt die Gentechnik auch nicht über den Umweg von Futtermitteln in das Fleisch oder die Wurst.

### Bio-Kitzfleisch – eine seltene Spezialität?

In Österreich steht Ziegenfleisch traditionellerweise am ehesten als Osterkitz auf dem Speiseplan, abseits dieses Festes findet man es im Handel so gut wie gar nicht. Es ist nach wie vor ein Nischenprodukt, das österreichweit direkt bei unseren Biobäuerinnen und -bauern erhältlich ist<sup>2</sup>. Hauptsächlich handelt es sich um kleine Familienbetriebe, auch größere halten in der Regel maximal 200 Ziegen. Die meisten ZiegenzüchterInnen liefern parallel Ziegenmilch an Molkeereien, weshalb sie ganzjährig Kitzfleisch anbieten können. Vorher erkundigen und dann nichts wie auf zum nächsten Bio-Ziegenzüchter oder dessen Stand am Bauernmarkt, um diese zarte Köstlichkeit zu probieren.

### Was ist dran am Bio-Kitzfleisch?

Bio-Kitze werden nach etwa acht Wochen geschlachtet, wenn sie ein Gewicht von rund 18 Kilo erreicht haben. Echtes Milchkitz, also das ganz besonders helle Fleisch von ausschließlich mit Muttermilch ernährten Tieren, gibt es im Bio-Bereich nicht. Bereits ab dem dritten Tag beginnen die Kitze an Gräsern und Heu zu knabbern – ihnen das vorzuenthalten, würde den Prinzipien einer artgerechten Fütterung widersprechen. Das Fleisch von Kitzen und rund sechs Monate alten Jungziegen wird durch die Bewegung im Freien und das Raufutter zwar eine Spur dunkler, aber die Qualität ist einfach unbeschreiblich: eine zarte, mit wenig Fett durchzogene Delikatesse von hellroter Farbe, die auf der Zunge zergeht!

<sup>1</sup> Milchaustauscher enthalten Fremdbestandteile wie Pflanzenfett und werden energieintensiv hergestellt.  
<sup>2</sup> Auf [www.bio-austria.at/kitzfleisch](http://www.bio-austria.at/kitzfleisch) finden Sie Adressen von ProduzentInnen.



Foto: © xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

### Mediterranes Kitzragout (4 Portionen)

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 800 g ausgelöste Kitzschulter | 8-10 schwarze Oliven         |
| 1 kleine Zucchini             | 1 Bund Jungzwiebel           |
| 2 Knoblauchzehen              | 300 ml Kitzfond oder Suppe   |
| 1 Paprikaschote               | 2 Rosmarinzwige              |
| 2 Paradeiser                  | 1 EL gehackte Kräuter        |
| 3 EL Olivenöl                 |                              |
| Salz, Pfeffer                 | Zubereitungszeit: 45 Minuten |

Fleisch in Würfel schneiden, Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl erhitzen, die Fleischstücke darin anbraten, salzen und pfeffern, Paradeiser kurz mitbraten, das restliche Gemüse zufügen, einige Minuten mitbraten, Fond aufgießen, Rosmarinzwige einlegen und alles 25-30 Minuten dünsten, dabei nach Bedarf Fond zugießen. Zum Schluss Oliven und gehackte Kräuter einrühren, abschmecken und servieren.

Dazu passen am besten Nudeln.