

Agrarmarketing Tirol GmbH
Brixnerstraße 1/5
6020 Innsbruck
+43.512.575701 t
+43.512.575701-20 f
office@AMTirol.at E

Medieninformation

Kitzei – ein Festmahl zur Osterzeit

Innsbruck, am 02. April 2019

Der mild-aromatische Geschmack zeichnet das Fleisch vom Ziegenkitz aus und ist eine willkommene Abwechslung am Speiseplan. Das Ziegenkitzfleisch ist fettarm, sehr zart und enthält wenige Kalorien, dafür aber umso mehr wertvolle Inhaltsstoffe. Das Kitzei mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ gibt es zu Ostern bei SPAR, HÖRTNAGL und MPREIS. Außerdem verwöhnen Sie rund um Ostern 17 Gastronomiebetriebe mit herrlichen Gerichten.

Kitzfleisch erlebt eine Renaissance

„Die Nachfrage nach Kitzfleisch wächst. Das wertvolle Fleisch erlebt derzeit eine Renaissance, die vor allem auf die Nachfrage in der heimischen Gastronomie zurückzuführen ist. Vor einigen Jahren hätte sich noch niemand getraut, außerhalb von Ostern Kitzfleisch anzubieten. Mittlerweile gibt es hier ein Umdenken“, freut sich LK-Präsident Josef Hechenberger über die Entwicklungen.

„Durch den Frühjahrsschwerpunkt der Agrarmarketing Tirol – und die gute Zusammenarbeit mit dem Handel und der Gastronomie - ist es möglich, das Fleisch vom Kitzei stärker in das Bewusstsein der Konsumenten zu rücken und diese mit dem feinen, mild-aromatischen Geschmack vom Kitzfleisch zu überzeugen“, so Hechenberger.

Artgerechte Haltung

„Das Kitzei ist in Tirol geboren und aufgewachsen. Es stammt von klassischen Milchziegenbetrieben und von Ziegenzüchtern. Die Qualitätsrichtlinien des Gütesiegels ‚Qualität Tirol‘ garantieren, dass das Kitzei ausschließlich mit Ziegen- oder Kuhmilch gefüttert wird. Eingestreute Ställe mit Klettermöglichkeiten sorgen für ein natürliches Aufwachsen der Tiere. Die artgerechte Haltung und hochwertiges Futter sind die Grundlage für die hervorragende Fleischqualität“, weist Michael WurZRainer, Geschäftsführer der Tiroler Viehmarketing, auf die natürliche Aufzucht hin. Ziegenkitzfleisch ist in Tirol in den letzten Jahren ein wenig in Vergessenheit geraten. Durch die Offensive mit dem Kitzei wird sichergestellt, dass das Fleisch in Tirol vermarktet wird und nicht ins Ausland geht“, betont WurZRainer.

Eine besondere Alternative

„Es ist uns ein großes Anliegen, regional einzukaufen und auf kurze Lieferwege zu achten“, betont der Küchenchef im „Bewusst Tirol“ Betrieb „Das Schindler“ Thomas Knittl. So werden die Restaurantgäste von Mitte März bis Mitte Mai mit Spezialitäten vom Kitzel verwöhnt. „Ob gebacken, als Kotelett oder verarbeitet zu beispielsweise Faschierten Laibchen, den Kreationen sind dabei keine Grenzen gesetzt“, macht Thomas Knittl seine Spezialitäten schmackhaft und verrät noch einen Tipp: „Kitzfleisch immer erst kurz vor dem Braten oder Schmoren würzen, da Salz dem Fleisch Flüssigkeit entzieht und es dadurch trocken wird. Kurzgebratenes und Geschnetzeltes sollte man überhaupt erst nach dem Garen salzen.“

Gesunde Zartheit

„Ziegenkitzfleisch ist hell, feinfasrig, unvergleichlich zart und trotz der fettarmen Fleischstruktur äußerst schmackhaft. Ob für den Hobbykoch oder die Spitzengastronomie, es ist auf jeden Fall ein heißer Tipp. Das Kitzel ist die perfekte Wahl für ein besonderes Essen und den Festtagsbraten“, ist Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, überzeugt.

„Ziegenkitzfleisch enthält alle Spurenelemente und Vitamine, die der Mensch täglich braucht. Es ist besonders leicht verdaulich. Beim gesundheitsbewussten Konsumenten hat das Ziegenfleisch aufgrund der geringen Kalorien und des niedrigen Cholesteringehalts einen besonderen Platz. Das zarte Fleisch wird wegen der leichten Verdaulichkeit und der hohen Bekömmlichkeit in der gesunden Küche sehr empfohlen“, schließt Pöschl ab.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt: Mag Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, Tel. 0512/575701-12