

# Mühlviertler Partygoaß

Sechzehn Ziegenbauern haben sich zusammengeschlossen, um dem

Während Ziegenmilch auch im Bezirk Rohrbach immer beliebter wird, schreitet die Vermarktung vom Fleisch noch etwas langsamer voran. Ein neues Projekt soll nun die Aufmerksamkeit auf das ausnahmslos biologische Fleisch aus der Region lenken.

BEZIRK (vip). Bei den Biogesprächen in Schlägl am vergangenen Freitag wurde das jüngste Projekt der Rohrbacher Ziegenbauern erstmals präsentiert – die „Mühlviertler Partygoaß“. Eine Idee des Kräuteralmchefs in Klaffer, Alfred Stummer, wird nun in die Tat umgesetzt.

## Die Ziege galt früher als die „Kuh des armen Mannes“

„Während Ziegenmilch und ihre Veredelungsprodukte wieder verstärkt nachgefragt werden, ist der Absatz bei Fleischprodukten eher schwierig“, erklärt der Ziegenbauer Andreas Tanzer aus Kirchberg. Der Grund dafür liege wahrscheinlich darin, dass die Ziege früher die „Kuh des armen Mannes“ oder die klassische „Eisenbahnerkuh“ gewesen sei. „Und wenn es Fleisch von der Ziege gab, dann meistens von bereits geschlechtsreifen Böcken, deren Fleisch schon einen kräftigen Eigengeschmack entwickelt hatte“, so Andreas Tanzer weiter. Jedenfalls etablierte sich ein ne-



Ziegenbauern in Ulrichsberg: Friedrich und Petra Pröll haben die Land

gatives Image in Bezug auf Ziegenfleisch, das zum Teil bis heute noch anhält. Um dieser Meinung entgegenzuwirken und das Ziegenfleisch in einer neuen Form zu vermarkten, gibt es nun die „Mühlviertler Partygoaß“. Die soll auch für verwöhnte Gaumen ein Erlebnis sein. In Zusammenarbeit mit Alfred Stummer (Kräuteralm Klaffer), Johann Gaisberger (Direktor der Bioschule Schlägl), Franz Kieslinger (Fleischverar-

beitung) und Harald Binder (Küchenchef in der Bioschule), ist es den Ziegenbauern gelungen, die Besucher der Biogespräche vom „Goaßfleisch“ zu überzeugen. Es wurden Rollbraten und Stelzen von der Jungziege serviert, welche in einer speziellen Kräutermischung mariniert und zur Reifung vakuumverpackt wurden. Das verleiht dem Fleisch eine ganz besondere Zartheit. Weiters werden auch Wurstspezi-

## Der Rundschauer



„Do homs jo an originellen Namen gfoundn fia de Fleisch-AG de Goaßbaun. I hätt' des Projekt einfach IG-ZIEGE gnennt!“



Das Kitzchen im Arm von Petra Pröll ist erst zwei Tage alt.

## > Wichtige Termine

**19. - 20. März:** Touristikmesse Passau

**20. April:** Gesundheitsstraße im LDZ Linz

**7. August:** Kochshow am Südbahnhofmarkt

**14. - 15. August:** Kräuterfest in Klaffer

**Samstag:** Kistenfleisch auf der Kräuteralm Klaffer

**Sonntag:** Tag der offenen Tür am Ziegenhof Obermüller

# neu zubereitet

## Ziegenfleisch ein neues Image zu verleihen



Arbeit bleibt. Bei den Milchziegen ist die Melkzeit gleich wie bei Rindern – also alle zwölf Stunden. „Aber der Umgang mit dem Tier ist ein ganz anderer“, erklärt die Ziegenbäuerin Petra Pröll aus Lichtenberg bei Ulrichsberg, die vor allem die handliche Größe der 170 Sahneziegen auf ihrem Hof schätzt.

„Wir wollen mit der Fleisch-Vermarktung eine sinnvolle Verwertung.“

FRIEDRICH PRÖLL, ZIEGENBAUER

Aufzuchtbetriebe als Erleichterung für die Milchbauern unter den Ziegenhaltern wären gefragt. „Die Fleisch-Vermarktung wird nie ein Geschäft werden, aber eine sinnvolle Verwertung wäre gefragt“, so Friedrich Pröll.

### > Bestellung

## Fleisch & Rezepte

„Mühlviertler Partygoaß“  
Adolf und Daniela Eckerstorfer  
Kriegswald 47  
4162 Julbach  
Telefonnummer: 07288/27002

E-Mail: [Boehmerwaldkitzhof@utanet.at](mailto:Boehmerwaldkitzhof@utanet.at)

wirtschaft umgestellt. Fotos: Pernsteiner

alitäten, Leberkäse, Schinken sowie viele andere Produkte erzeugt, die bei den Ziegenbauern bestellt werden können. Den Bauern selbst machen die Ziegen große Freude, wengleich noch genug