

Ziegenbauern entwickeln neue Produkte mit der Bioschule Schlägl

Die Ziegenbauern der Region trafen sich um gemeinsam an der Entwicklung von Produkten aus ihren Ziegenkitzen zu kreieren. Unter fachlicher Anleitung unseres Fachlehrers und Fleischermeisters Franz Kislinger wurde im Fleischverarbeitungsraum an mehreren Abend ein Rollbraten in verschiedenen Variationen entwickelt.

Ziel ist es die Wertschöpfung aus den Ziegenkitzen zu erhöhen. Derzeit können nämlich nur ein Teil der Kitze gut vermarktet werden.

An einem gemütlichen Abend konnten die Ergebnisse (aufbereitet durch unseren Küchenmeister Harald Binder) von den Ziegenbauern verkostet werden.

Beim Biogespräch am 5. März können im Rahmen des Mittagessens unsere Gäste die Produkte aus der gemeinsamen Arbeit genießen. Dazu eingeladen werden auch alle Wirte der Region um ihnen Kitzbraten näher zu bringen.

Na dann: "**Guten Appetit**".