

Auch Johannes Egger aus Kempten beliefert hiesige Gastronomen mit seinen Jungziegen.

ZIEGENKULINARIK

Auf den Geschmack gekommen

Ziegenfleisch schmeckt nicht? Weit gefehlt! Auch wenn es hierzulande oft noch Vorbehalte dem leckeren Produkt gegenüber gibt, gilt das Gericht in mediterranen Gefilden sogar als Delikatesse. Um zu zeigen, dass es sich auf jeden Fall lohnt, dem Ziegenfleisch einen Platz auf dem Teller einzuräumen, wurde im Allgäu ein besonderes Projekt ins Leben gerufen. Unter anderem in Balderschwang kann man nun Ziegenfleisch aus der Region probieren.

Die Nachfrage nach Ziegenmilch und -käse hat in den letzten Jahren, vor allem im Bio-Bereich, stark zugenommen, doch um die feinen Milchprodukte herzustellen, müssen natürlich auch Kitze geboren werden. Aber was geschieht dann mit den männlichen Jungziegen, die keine wertvolle Milch geben können? Da Ziegenfleisch im Allgäu bisher noch nicht wirklich populär war, mussten die männlichen Kitze zum Teil bis nach Frankreich verkauft werden. Sehr ungut für die Ziegen – und eigentlich auch schade um das feine Fleisch. Damit sich diese Situation ändert, wurde im Allgäu die Aktion »Allgoiß« gestartet: Im Rahmen eines Forschungsprojektes begann sich die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft gemeinsam mit der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten im Jahr 2019 dafür einzusetzen, dass das Fleisch männlicher Jungziegen in der Region verarbeitet und vertrieben wird. Noch im selben Jahr wurden hiesige Gastronomen zu einer Auftaktveranstaltung eingeladen.

EIN LOHNENDES PROJEKT

Dort war auch Nina Meyer mit von der Partie, Chefköchin des Bio Berghotels Ifenblick aus Balderschwang. Bei der »Allgoiß«-

Im Bio Berghotel Ifenblick in Balderschwang serviert Bio-Spitzenköchin Nina Meyer jeden Dienstag Ziegenfleisch am Buffet





**HIER KANN MAN
ZIEGENFLEISCH
IM ALLGÄU GENIESSEN:**

Bio Berghotel Ifenblick
87538 Balderschwang
www.berghotel-ifenblick.de

Pur Natur – Naturkostladen
87435 Kempten
www.bahnhof-apotheke.de

Natur-Landhaus Krone
88167 Maierhöfen
www.naturlandhaus-krone.de

Gaisbock
87538 Fischen
www.gaisbock.eu

Beim Endeler
87547 Missen-Wilhams
www.beim-endeler.de

*Änderungen vorbehalten, Angebot nur
während der Aktionswochen*

Aktion habe sie schnell gemerkt, dass das »gelebte Wahrheit« ist, dass die beteiligten Akteure wirklich hinter dem Projekt stehen, berichtet sie: »Es ist deren Herzblut und das geht synchron mit unserem Herzblut. Die ganze Veranstaltung war so angenehm, dass da dieser Funke übersprungen ist.« Und so machte Nina Meyer gleich mit bei den Allgoiß-Aktionswochen, die zweimal im Jahr ausgerichtet werden.

Während des Aktionszeitraumes zaubern diverse beteiligte Gastronomen (derzeit sind es fünf Stück) Ziegenfleisch auf ihre Teller. Doch Nina Meyer reichte das nicht aus, sie wollte das Ziegenfleisch regelmäßig in ihrem Hotel servieren. »Wir brauchen relativ viel Ziegenkäse, insofern finde ich es nur fair, wenn man auch das Fleisch dazu anbietet«, ist sie überzeugt. Und es lohnt sich auf jeden Fall – schließlich »hat die Ziege ein total zartes, mildes und leckeres Fleisch«, schwärmt sie. Die Zubereitungsarten für Ziegenfleisch sind sehr vielfältig, es schmeckt gebraten oder gegrillt genauso wie geschmort und man kann leckere Gerichte wie Fleischküchle oder Gulasch daraus kochen.

PROBIER'S MAL ... AM BUFFET

Wer aber nicht selbst am Herd stehen will, der kann bei Nina Meyer vorbeischaun. Sie serviert ihren Gästen – Hotelbesuchern und Tagesgästen gleichermaßen – mittlerweile seit drei Jahren Ziegenköstlichkeiten und zwar immer dienstags am Buffet. So wurde sie zu einer langfristigen Partnerin des Projekts »Allgoiß«. Das Ziel ist, in Zukunft noch mehr solcher Kooperationen aufzubauen. Bei Nina Meyer wird das Fleisch der Zicklein ganzjährig angeboten, in den letzten drei Jahren hat die Chefköchin bereits um die 60 Jungziegen verarbeitet. »Ich nehme immer das ganze Kitz, zerlege es grob und lasse es mindestens 14 Stunden

Gemeinsam mit ihrem Team sorgt Küchenchefin Nina Meyer dafür, dass in ihrem Hotel regelmäßig Ziegenfleisch auf dem Teller landet

schmoren«, verrät sie. Dann zupft sie das nun sehr zarte Fleisch von den Knochen und zaubert daraus Gröstl oder Ragout von »zupfter Goiß«. Letzteres wird mit einer leckeren Soße serviert, bei ersterem handelt es sich um ein Gericht ohne Soße, bei dem das Fleisch schön knusprig zubereitet und mit diversen Zutaten wie zum Beispiel Zwiebeln oder Bohnen versehen wird. Bei beidem wird stets mit saisonalen Lebensmitteln gekocht. Die Buffetform ist dabei ideal für alle experimentierfreudigen Schlemmermäuler, denn so kann man ganz unproblematisch einmal austesten, ob Ziege dem eigenen Gaumen entspricht. Und noch einen Vorteil hat die Darreichung von Tagesgerichten am Buffet: Sie ermöglicht Nina Meyer etwas umzusetzen, was ihr am Herzen liegt – die Ganztierverarbeitung. Bereits ihr Vater, der das Hotel früher führte, entschloss sich Ende der 1990er-Jahre aus dem konventionellen Fleischeinkauf auszusteigen und nur noch ganze Tiere zu beziehen. Er begann damals sich ➤



Der Name des Projekts »Allgoiß« wurde kreiert aus »Allgäu« und dem süddeutschen Dialektbegriff für Ziege, der »Goiß«

in einem Umkreis von maximal 100 Kilometern Bauern zu suchen, um das Fleisch von ihnen zu erwerben. Seitdem werden im Ifenblick die Tiere regional und »from nose to tail« angeboten. 2014 wurde das Hotel außerdem bio-zertifiziert, es werden zu 100 Prozent Bio-Getränke und -speisen verköstigt, der ökologische Gedanke zieht sich durch das gesamte gastronomische Konzept und umfasst auch das servierte Ziegenfleisch, das ausschließlich von Allgäuer Bio-Höfen stammt.

GUTE ZUSAMMENARBEIT UND EIN LECKERES PRODUKT

Von zwei der drei Ziegenbetriebe aus der Region, die bei der Aktion »Allgoiß« mitmachen, bezieht Nina Meyer ihr Fleisch: Vom Hof Johannes Eggers aus Kempten sowie von der Familie Hosang, die den sogenannten Berglandhof in der Nähe von Oy-Mittelberg bewirtschaftet. Mit beiden klappt die Zusammenarbeit wunderbar. Geliefert wird das Fleisch direkt zum Hotel, was für die Köchin sehr komfortabel ist. »Das ist wirklich total großartig organisiert«, freut sie sich. Generell bekommen die »Allgoiß«-Gastronomen ihre Lieferung meist von dem Hof, der ihrem Restaurant am nächsten liegt, so sind kurze Transportwege stets garantiert.

Wer bei den teilnehmenden Ziegenhöfen bestellt, bekommt immer das Fleisch von Jungziegen geliefert. Das ist sehr genießerfreundlich, denn das Fleisch der Kitze hat »überhaupt nicht den bockeligen, extremen Geschmack«, der dem Fleisch älterer Ziegen zu eigen ist, erklärt Nina Meyer. Die Reaktion der Gäste sei auch durchweg positiv, die meisten seien erstaunt, wie gut das Fleisch schmeckt. Auf einem großen Bildschirm im Restaurant werden interessierte Gäste außerdem über die Herkunft des Ziegenfleisches informiert.

AKTIONEN FÜR LECKERE ZIEGENPRODUKTE

Der Küchenchefin, die 2021 zur Bio-Spitzenköchin berufen wurde, ist es insgesamt ein Anliegen das Fleisch der Ziege populärer zu machen. So bereitet sie die Spezialität immer wieder bei ihrem mittwochs stattfindenden, halbstündigen Live-Cooking auf Instagram zu und integrierte Ziegenprodukte auch in eine

VON DIESEN HÖFEN KANN MAN ZIEGENFLEISCH BEZIEHEN:

Bioland-Hof Egger

Vogelsang 1
87437 Kempten
Johannes.egger@gmx.de
0831/52622980

Berglandhof Hosang

Faistenoyer Str. 2
87466 Oy-Mittelberg
info@berglandhof.de
08366/987120

Kreuzthaler Bürgerstiftung

KulturLandschaft Adelegg
Im Kreuzbachthal 81
87474 Buchenberg-Kreuzthal
info@adelegg-stiftung.de
07569/1287



Neben Johannes Egger aus Kempten und Familie Hosang aus der Nähe von Oy-Mittelberg beteiligt sich auch Familie Post vom Landschaftspflegehof Adelegg (oben) am Projekt »Allgoiß«

Bloggeraktion: Um die Bekanntheit von Bio-Küche und Bio-Lebensmitteln zu steigern, haben die Bio-Spitzenköche, die Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau sind, Ende 2021 verschiedene Blogger und Influencer aus den Bereichen Food und Nachhaltigkeit angeschrieben und ihnen eine Lebensmittelbox zukommen lassen. In der waren unter anderem Ziegenkäse vom Bio-Ziegenhof Johannes Eggers sowie »Zupfte Goiß«. Gemeinsam mit den Teilnehmern, die alle zuhause in ihren Küchen kochten, zauberte Nina Meyer im Livestream einen leckeren Germknödel gefüllt mit »Zupfter Goiß«. Außerdem ist sie in Kontakt mit anderen Ziegenprojekten, zum Beispiel von der Münchner Sparte der Slow-Food-Bewegung, einem internationalen Verein, dessen Ziel ein sozial verträgliches Lebensmittelsystem im Einklang mit Natur und Tierwohl ist. Dort kaufen schon immer mehr Privathaushalte eine Viertel bis eine halbe Ziege und bereiten diese dann selbst zu.

Auch hier im Allgäu kann man sich über eine immer größere Beliebtheit von Ziegenfleisch freuen: Durch das Projekt »Allgoiß« und dessen Zusammenarbeit mit der Gastronomie werden mittlerweile alle Ziegenkitze der Region direkt hierzulande vermarktet. Zusätzlich steigt das Interesse der Privathaushalte: Nach den »Allgoiß«-Aktionswochen der vergangenen Jahre haben sich bereits einige Verbraucher gemeldet und gefragt, wo sie denn Ziegenfleisch beziehen können. Möglich ist dies direkt über die Allgäuer Ziegenlandwirte. Wer also selbst einmal zum Kochlöffel greifen will, findet die jeweiligen Kontakte im Kasten auf dieser Seite. Freuen kann man sich jedenfalls schon auf die nächsten »Allgoiß«-Aktionswochen, die im Herbst stattfinden und bei denen sich wieder alles rund um das Tierchen drehen wird (nähere Informationen dazu unter www.oekomodellregionen.bayern). Bleibt zu hoffen, dass immer mehr Menschen in puncto Ziege auf den Geschmack kommen! Lisa Hartmann

Germknödel gefüllt mit »Zupfter Goiß« & Thymianbrösel dazu gebratene Gemüsesoße

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

Für die Germknödel:

- 350 g Dinkelmehl
- ½ Würfel oder 1 Paket frische Hefe oder Trockenhefe
- 120 ml lauwarmes Wasser
- ½ TL Zucker
- 30 ml Öl
- 1 TL Salz
- 300 g Zupfte Goiß

Für die gebratene Gemüsesoße:

- 1 Paket Suppengemüse
- 1 Stk große Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Johannisbeersaft
- 2 EL Bratengewürz (Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Wacholder, Paprika, Lorbeerblatt)
- 1 l Wasser
- etwas Öl
- Salz

Für die Thymianbrösel:

- 100 ml Brat- und Backöl
- ca. 200 g Semmelbrösel
- 1 EL getrockneter Thymian
- Salz, Pfeffer
- optional können auch Nüsse dazugegeben werden

ZUBEREITUNG:

Am Vortag: 50 Gramm Dinkelmehl, die Hefe, das Wasser und den Zucker zu einem Vorteig verarbeiten. Diesen nach 15 Minuten mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank gehen lassen.

Für die Soße das Suppengrün waschen und grob schneiden. Zwiebel waschen und ebenfalls grob würfeln. In einem möglichst breiten Topf etwas Öl erhitzen. Gemüse darin langsam dunkelbraun braten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls sehr gut anbraten. Würzen und mit Saft ablöschen. Anschließend reduzieren, bis das Gemüse wieder brät. Mit einem Liter Wasser aufgießen und für circa eine Stunde leicht köcheln lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren. Eventuell noch etwas reduzieren oder abbinden, abschmecken. Beiseitestellen.

Nun den Teig in vier Teile trennen und runde Knödel formen. Diese platt drücken. In jedes Teigstück etwas Füllung geben und verschließen. Mit der Öffnung nach unten auf ein gefettetes Backpapier legen.

In einen Topf circa drei fingerbreit Salzwasser geben. Das »Knödelpapier« auf ein Sieb oder einen Dämpfeinsatz setzen und in den Topf stellen. Mit Deckel verschließen. Einmal aufkochen lassen. Temperatur reduzieren und für circa 25 Minuten garziehen lassen.

Öl in einem Töpfchen erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, Semmelbrösel und Thymian hinzugeben. Vorsicht – schäumt und verbrennt schnell. Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Thymianbrösel können in Gläser abgefüllt und im Kühlschrank gelagert werden. Sauce erneut erhitzen. Knödel auf einen Teller geben und mit Sauce begießen. Brösel on top. Mit Kräutern oder gerösteten Haselnüssen garnieren.



Foto: Marcus Gloger/BLZ, BIOSpitzenköche