



Multitalent Ziege

Haltung – Produkte – Direktvermarkter



Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ)

Inhalt

- | | | |
|----|----------------------------------|----------|
| 1. | Multitalent Ziege | Seite 5 |
| 2. | Informationen zu Ziegenprodukten | Seite 10 |
| 3. | Rezepte | Seite 15 |
| 4. | Verzeichner Direktvermarkter | Seite 25 |
| 5. | Quellenverzeichnis Gesamtausgabe | Seite 65 |

Titelbild: Dr. Walther

Impressum

Herausgeber

Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ)
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin



Geschäftsführer

Dr. Stefan Völl
Berlin 2017

Mit Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank, Frankfurt/M.



Liebe Leserinnen und Leser,

die Ziegenhaltung ist Teil unserer Kulturlandschaft. Ziegen sind wahre Multitalente, sie bieten uns eine große Auswahl an Produkten von Ziegenmilch, -käse und -fleisch und auch Wolle. Diese Produkte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit bei Verbrauchern. Der Verkauf erfolgt häufig über die Direktvermarktung. Die Ziegenhalter sind regional bekannt und ihre Produkte sind dort besonders gefragt. Die Nähe zum Kunden und das hieraus entstehende Vertrauensverhältnis zwischen Ziegenhalter als Erzeuger und Konsument spielen dabei eine wichtige Rolle.

Um Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, Ihre regionalen Anbieter näher zu bringen, hat der Bundesverband Deutscher Ziegentzüchter e.V. (BDZ) ein aktuelles, bundesweites Nachschlagewerk erarbeitet, in dem sich Direktvermarkter mit ihren angebotenen Produkten präsentieren. Neben Informationen über die Ziegenhaltung in Deutschland enthält die Broschüre interessante Informationen zu Ziegenprodukten. Eine Auswahl an köstlichen Rezeptvorschlägen rundet das Ganze ab. Wir hoffen, Ihnen die Vielfalt an Ziegenprodukten und die Ziegenhalter in Ihrer Region näher bringen zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachschlagen, Stöbern und letztendlich beim Einkauf und Genuss von Produkten aus der Ziegenhaltung.

Bundesverband Deutscher Ziegenhalter e.V. (BDZ)



Foto: Ziegenhof Enismad

Haupttrassen nach Nutzungsrichtung in Deutschland

Milchziegen



Bunte Deutsche Edelziege



Weißer Deutsche Edelziege



Thüringer Wald Ziege

Fotos: Dr. Walther, Mendel (2)

Fleischziegen



Burenziege

Wollziegen



Angoraziege



Kaschmirziege

Foto: Wulff

Fotos: Lorenz, Wulff

... jede Ziege eignet sich zur Landschaftspflege

Foto: Holzer



Multitalent Ziege

Ziegen und Schafe leben nach dem Hund am längsten an der Seite der Menschen. Knochenfunde aus dem Iran und dem Irak belegen, dass in diesem Gebiet bereits im 8. bis 7. Jahrtausend v. Chr. Hausziegen gehalten wurden. Damit zählen diese beiden kleinen Wiederkäuer weltweit zu den ältesten domestizierten Nutztieren.

Die Nutzungsziele der Ziegenhaltung waren vielfältig. Frühe Knochenfunde belegen die Fleischnutzung. Ab dem 4. Jahrtausend v. Chr. wurden vermehrt Zeichnungen gefunden, die das Melken der Ziegen abbilden. Man fand bei Ausgrabungen in mesopotamischer Zeit Hinweise auf langhaarige Ziegen, die zur Wollgewinnung genutzt wurden. Aus der Ziegenhaut wurden Schläuche für den Transport und die Lagerhaltung von Flüssigkeiten hergestellt. Bereits zu dieser Zeit bewies die Ziege ihr Multitalent, das nicht zuletzt dazu führte, dass sich die Ziege an vielen Standorten der Welt durchsetzen konnte. Im europäischen Raum hatte die Ziegenhaltung im Mittelalter von ca. 500-1500 n.Chr. einen hohen Stellenwert, was auch Urkunden aus der Zeit Karl des Großen belegen, der seinen Gutsverwaltern anordnete, neben Ziegen auch Böcke zu halten. Gerühmt werden die Genügsamkeit der Ziege sowie die Fähigkeit, sich an verschiedene Umweltbedingungen anzupassen. Aus diesen Fähigkeiten resultiert die Vielfalt an Nutzungsmöglichkeiten und Leistungen. Insbesondere außerhalb Europas ist die Ziege die Lebensgrundlage vieler Völker.

Weltweit werden etwa 765 Mio. Ziegen gehalten, die etwa 130 Rassen zuzuordnen sind. In Europa beträgt der Bestand etwa 18,4 Mio. Tiere, die sich vorwiegend in den traditionellen Ziegenländern Spanien, Griechenland und Frankreich befinden. In den letzten Jahrzehnten wurden aber auch in Holland große Bestände aufgebaut. Insgesamt betrachtet nahm

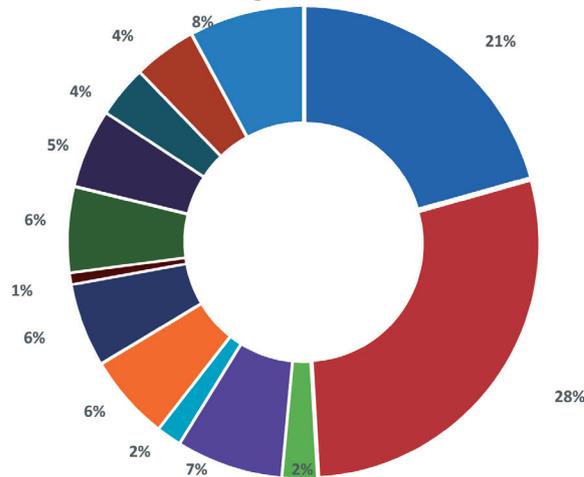
die Entwicklung des Ziegenbestandes im europäischen Raum und besonders in Deutschland in den einzelnen Entwicklungsepochen einen unterschiedlichen Verlauf.

Lange galt die Ziege als „Kuh des kleinen Mannes“. Sie diente in diesen Zeiten nicht nur den Landwirten als Einkommensquelle. Man fand sie auch in den Randbereichen der Städte zur Eigenversorgung der Arbeiter. Heute erlebt die Ziege eine Renaissance. Mit der Ziegenhaltung geht es bergauf, da uns die Ziegenhaltung viele Möglichkeiten bietet:

- Die Erzeugung hochwertiger Nahrungsmittel ;
- Eine Antwort auf das veränderte Bewusstsein zu gesunder Ernährung in der Bevölkerung;
- Die Erschließung der Ziegenhaltung als Einkommensmöglichkeit;
- Der Erhalt landwirtschaftlicher Strukturen – Landschaftspflege;
- Die soziale Funktion – die Ziege als Haustier im Hobbybereich.

In Deutschland werden etwa 170.000 Ziegen gehalten, davon rund 140.000 Ziegen in circa 9.800 landwirtschaftlichen Betrieben. Die restlichen Tiere entfallen auf den Hobbybereich.

Anteil der Bundesländer am Ziegenbestand in Deutschland



Quelle: Statistisches Bundesamt, Dr. Walther

Über 60 % der gehaltenen Tiere sind weibliche Ziegen und dienen der Zucht. Ein hoher Anteil der Ziegenhaltung findet in Süddeutschland statt; alleine auf Bayern entfallen knapp 38.000 Ziegen und auf Baden-Württemberg etwa 30.000 Ziegen. Damit konzentrieren sich etwa 47 % aller in Deutschland gehaltenen Ziegen auf diese beiden Bundesländer.

Wie ist die Ziegenhaltung strukturiert?

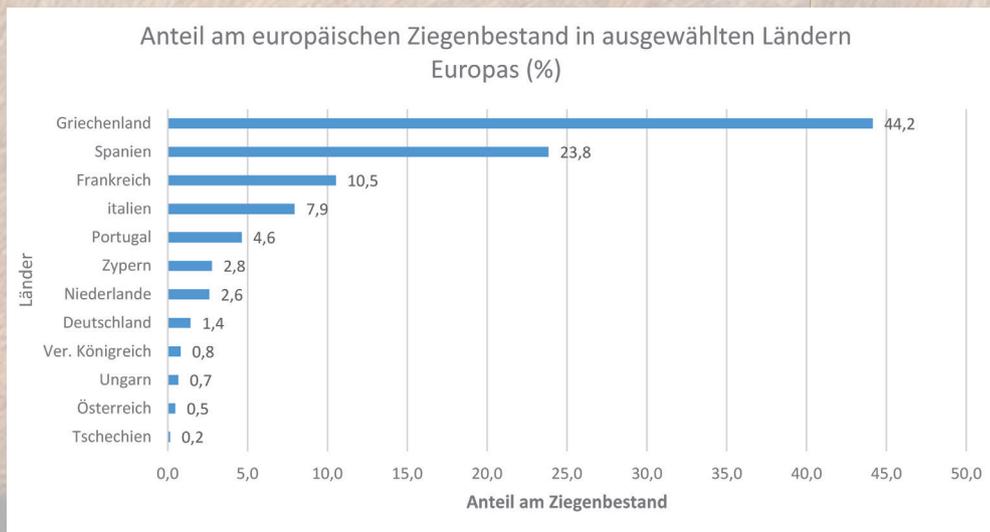
Ziegen werden überwiegend in kleinen Beständen von weniger als 50 Tieren gehalten – gegenwärtig halten rund 9.300 Betriebe weniger als 50 Ziegen. Das sind 95 % aller Ziegenhalter. Lediglich in elf Betrieben stehen 500 und mehr Ziegen, welche sich oftmals im Umkreis von Molkereien befinden.

Häufig werden Ziegen aber auch in Kombination mit anderen Tieren gehalten und ergänzen somit den landwirtschaftlichen Betrieb. Als Erwerbsform wird die Milchziegenhaltung je nach Herdengröße im Voll- oder im Nebenerwerb betrieben und trägt somit zur Einkommenssicherung dieser Familien im ländlichen Raum bei.

Generell ist die Milchziegenhaltung eine arbeitsintensive Einkommensquelle. So fallen bei der Direktvermarktung folgende Arbeitsbereiche an:

- Herdenbetreuung und Futtergewinnung
- Melken
- Milchverarbeitung
- Vermarktung

Nicht nur die Ziege ist ein Multitalent, sondern auch ihr Halter muss mit viel Sachkenntnis und Kreativität ausgestattet sein. Unsere Direktvermarkter auf dem Hof und auf dem Markt sind wahre Künstler. Traditionell wird die Ziege in



Quelle: Nationale Statistiken, EUROSTAT und FAO

Deutschland hauptsächlich zur Milcherzeugung gehalten. Aktuell geht der Trend hin zu vermehrter Fleischziegenhaltung. Mit der Ziegenzucht beschäftigen sich in Deutschland insgesamt 667 Züchter. Ziegenzucht ist dabei mehr als Freizeitgestaltung. Die Zucht von Ziegen und anderen landwirtschaftlichen Nutztieren regelt das Tierzuchtgesetz mit seinen Verordnungen. Zielsetzung des Gesetzes ist es, die Leistungsfähigkeit der Tiere unter Berücksichtigung der Tiergesundheit zu erhalten und zu verbessern, die Wirtschaftlichkeit der tierischen Produktion zu erhöhen, die Erzeugung qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel zu sichern und die genetische Vielfalt zu erhalten. Dazu leisten unsere Züchter einen wertvollen Beitrag.

Die in Deutschland gezüchteten Rassen für die Milchproduktion sind:

- Bunte Deutsche Edelziege
- Weiße Deutsche Edelziege
- Thüringer Wald Ziege

Die typische Ziege für die Fleischproduktion ist die Burenziege, die vornehmlich in der Landschaftspflege eingesetzt wird, wobei jede Ziegenrasse grundsätzlich zur Landschaftspflege geeignet ist. Dabei sind sie vor allem für die Erstpflege von stark verbuschten Flächen geeignet, da sie eher längeres, schon verholztes Gras dem Grünbewuchs vorziehen und Büsche und Bäume bis in eine Höhe von etwa zwei Metern von Trieben, Blättern und Zweigen befreien.

Information über die Zucht

Die Begriffe „Kapriolen“ und „Kapriziös“ leiten sich von „Capra“, dem lateinischen Namen der Ziege, ab. Im täglichen Umgang mit Ziegen versteht man diesen Zusammenhang schnell:

- Vor allem Jungtiere sind ständig in Bewegung, vollführen die wildesten Sprünge, deren Richtung nie vorhersehbar scheint, und erklettern wirklich alles, was auch nur annähernd dazu geeignet ist.
- Auch erwachsene Ziegen klettern gerne, um von erhöhten Standorten aus ihre Umgebung zu erkunden. Sie machen selbst vor parkenden Autos keinen Halt.

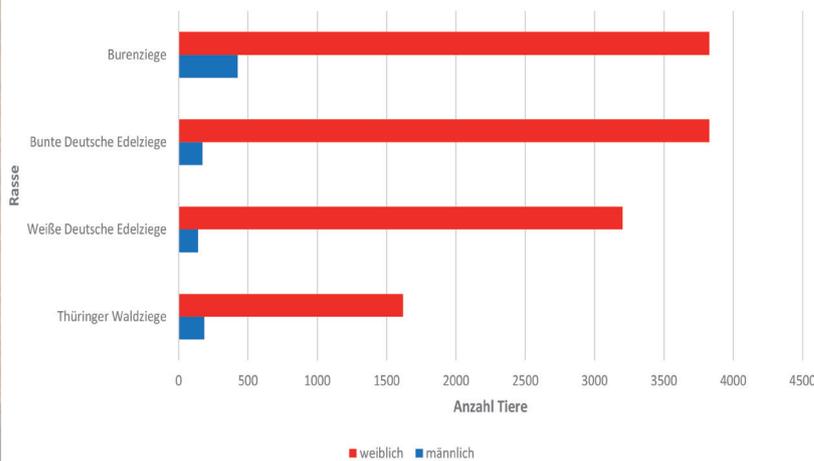
Das Multitalent Ziege liefert nicht nur Milch für Käse und Joghurt. Heute wird die Milch selbst in Seife oder anderen Kosmetikprodukten verarbeitet.

Das Fleisch der Ziege ist eine Delikatesse, global gesehen ist es sogar eine der meist verzehrten Fleischsorten überhaupt. Jede Ziegenrasse liefert wertvolles Fleisch, aber für die Landschaftspflege und für die ausschließliche Fleischproduktion wurde die Burenziege gezüchtet. Etwa 180 Züchter beschäftigen sich mit der Zucht dieser Rasse.

Im Bundesgebiet ist besonders das Fleisch junger Tiere, welche Zickel oder Zicklein genannt werden, beliebt. Es ist fettarm, bekömmlich und gesund. Es ist hingegen vieler Vorurteile mild und überzeugt durch einen geringen Kaloriengehalt. Aus dem Fleisch älterer Tiere lässt sich eine hervorragende Salami herstellen. Bekanntermaßen liefern uns spezielle Ziegenrassen auch Wolle.

Und was passiert, wenn die Ziege ihr Fell zu Markte trägt? Kaschmir und Mohairwolle erfreuen sich großer Beliebtheit. Die deutsche Produktion beschränkt sich jedoch hauptsächlich auf den Hobbybereich. Des Weiteren kann das Fell zu Ziegenleder verarbeitet werden. Ziegenleder ist ein weit verbreitetes Leder und wird daher überwiegend für Bekleidung, Schuhe, Taschen und Lederwaren eingesetzt. Es ist

Zuchttierbestände der in Deutschland gehaltenen Ziegenrassen



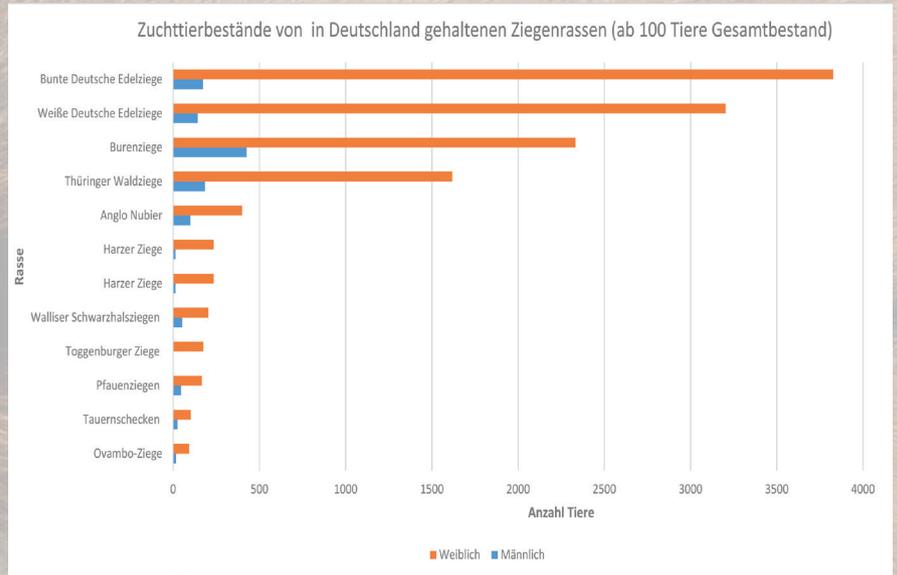
Quelle: Dr. Walthert

besonders widerstandsfähig und kann je nach Gerbung und Zurichtung sehr weich bis steif sein.

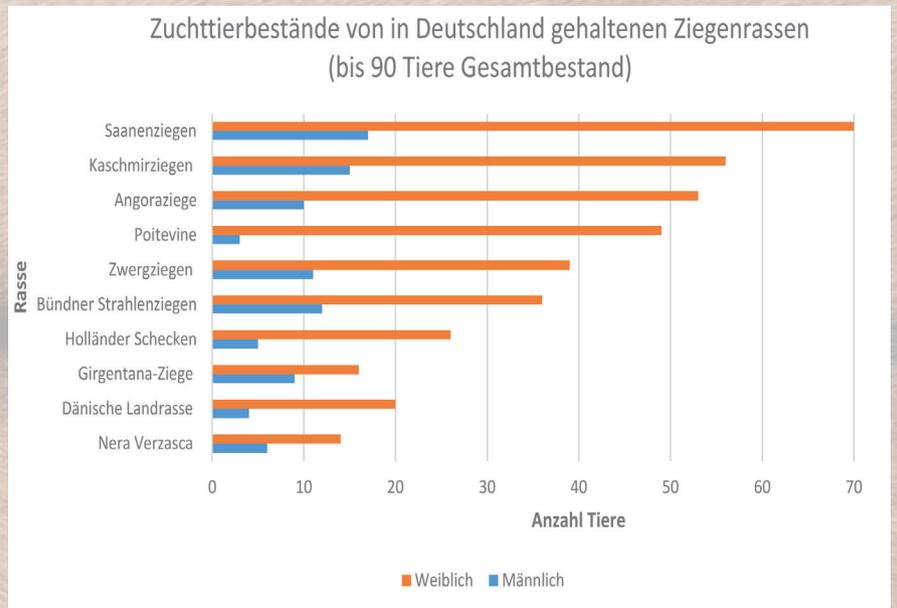
Zickelleder stammt vom Jungtier der Ziege und gilt als kostbar. Es wird besonders zur Herstellung von Damenhandschuhen (Glacé) verwendet, aber auch als Membran im Orgelbau.

Ja, unsere Ziegen sind Multitalente, Alleskünstler- aber auch eigenwillig, intelligent und für jede Überraschung gut.

Lesen Sie bitte weiter!



Quelle: Vit Verden, Haug, Dr. Mendel



Quelle: Vit Verden, Haug, Dr. Mendel

Informationen zu Ziegenprodukten

Milch und Milchprodukte

Mit der Domestikation der Säugetiere begann der Mensch die Milch der Tiere zu nutzen und diese haltbar zu machen. Daraus entstand über die Jahrtausende eine große Vielfalt an Produkten. Insbesondere Käse, aber auch Joghurt, Trinkmilch, Quark, Butter und Speiseeis gehören dazu.

Milch und Milchprodukte enthalten viel Kalzium, Zink und Jod sowie die Vitamine B2 und B12 – Bestandteile einer gesunden Ernährung.

Inhaltsstoffe	Kuh	Schaf	Ziege	Büffel
Wasser	87,5	82,7	86,6	82,8
Kohlenhydrate	4,8	6,3	3,9	5,5
Milchfett	< 4,2	5,3	3,7	7,4
Milcheiweiß	3,5	4,6	3,2	3,6
Spurenelemente	0,7	0,9	0,8	0,7

Quelle: Dr. Regina Walther



Foto: Wulff

Was zeichnet unsere Ziegenmilch aus?

Ziegenmilch...

- enthält rund 3,3 bis 3,5 Prozent Fett, damit weniger als die Kuhmilch;
- hat Fettkügelchen mit einer durchschnittlichen Größe von 3,5 Mikrometer – kleiner als die der Kuhmilch mit 4,5 Mikrometer, was eine leichte Verdaulichkeit zur Folge hat;
- hat eine hohe Fettverdaulichkeit, weil die Enzyme die kleinen Fettkügelchen besser aufschließen;
- enthält viel wertvolles Protein;
- enthält mehr kurz- und mittelkettige Fettsäuren als Kuhmilch. Diese Fettsäuren werden leichter vom Körper assimiliert als langkettige und sind daher sehr gut verdaulich;
- ist reinweiß, weil sie nicht das Provitamin des Vitamins A (Karotin) enthält, sondern schon das fertige Vitamin A.

Weltweit gesehen, ernähren sich mehr Menschen von Ziegenmilch als von der Milch anderer Tierarten. Hierzulande gewinnen die Ziegenmilchprodukte auf Grund ihrer gesundheitsfördernden Wirkung immer mehr an Beliebtheit.

Schon im Altertum war der therapeutische Wert von Ziegenmilch bekannt. Überlieferungen von Hippokrates, Paracelsus oder Hildegard von Bingen benannten die gesäuerte Ziegenmilch als besonders heilwirkend und nutzten auch die aus Ziegenmilch gewonnene Molke als lebensverlängerndes, verdauungsförderndes und kräftigendes Heilmittel! Im 18. und 19. Jahrhundert wurde frische Ziegenmolke als morgendlicher Gesundheitstrunk in der königlichen Badeanstalt Wildbad bei Kreuth (Bayern) gereicht.

Heute schätzt eine Vielzahl von Kuhmilchallergikern Ziegenmilch als Ersatz. Besonders bei betroffenen Säuglingen sehen Ärzte auf Grund der unterschiedlichen Eiweißzusammensetzung gegenüber Kuhmilchprodukten eine Alternative in der Ziegenmilch. Im Vergleich zur Kuhmilch hat Ziegenmilch einen niedrigeren Gehalt an Alpha-s1-Kasein. Dieses Kasein ist nicht nur als Allergen bekannt, sondern ist hauptsächlich dafür verantwortlich, warum Kuhmilch schwerer zu verdauen ist als Ziegenmilch.

Auch optisch grenzen sich Ziegen- und Kuhmilchprodukte voneinander ab. Die Aufnahme von β -Carotin in das Milchfett erfolgt nicht bei der Ziegenmilch. Aus diesem Grund erscheint diese Milch weißer; auch die daraus hergestellten Produkte, wie Käse und Butter, sind heller.

Foto: Gerdas



Ziegenfleisch

Ernährungsgewohnheiten unterliegen einem dynamischen Prozess. Sie dienen auch als Indikatoren für aufkommende Ernährungstrends. So ist eine neue Entwicklung auch in Bezug auf den Verbrauch von Ziegenfleisch festzustellen. Jedoch ist Ziegenfleisch in Deutschland kein Produkt für die Fleischtheke im Supermarkt. Ziegenfleisch wird hauptsächlich direkt vermarktet oder in kleinen Metzgereien angeboten. Kenner loben und preisen seine Vorzüge.

Geschmack und Qualität des Ziegenfleisches hängt stark von Rasse, Alter, Geschlecht und Fütterung der Tiere ab. Ziegenlämmer der Rasse „Weiße Deutsche Edelziege (WDE) und Kreuzungen dieser Rasse mit der Burenziege werden mit einem Alter von 101 bis 116 Lebenstagen und einem Gewicht von 16 kg bis 18 kg geschlachtet.

Im Vergleich zu Schaffleisch zeichnet sich Ziegenfleisch durch einen höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus. Genussorientierte Fleischverbraucher sind sich sicher: Ziegenfleisch ist gesund. Es enthält wenig Fett und Cholesterin. Reichlich vorhanden sind Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine. Besonders vitaminreich sind die Innereien der Ziege.

Ziegenfleisch hat einen hohen Anteil an Linolsäure. Linolsäure wird neben einer krebsvorbeugenden Wirkung auch ein gewichtsreduzierender Effekt zugesprochen. Zudem soll es den Muskelaufbau begünstigen. Experten bezeichnen das Verhältnis der Nährstoffe im Ziegenfleisch daher als sehr gesundheitsfördernd.

Die Farbe von Ziegenfleisch reicht von hellrosa bis zu dunkelrot. Je heller das Fleisch, desto jünger war die geschlachtete Ziege. War das Schlachtier jünger als sechs Monate, so spricht man von Kitzfleisch. Dieses Fleisch

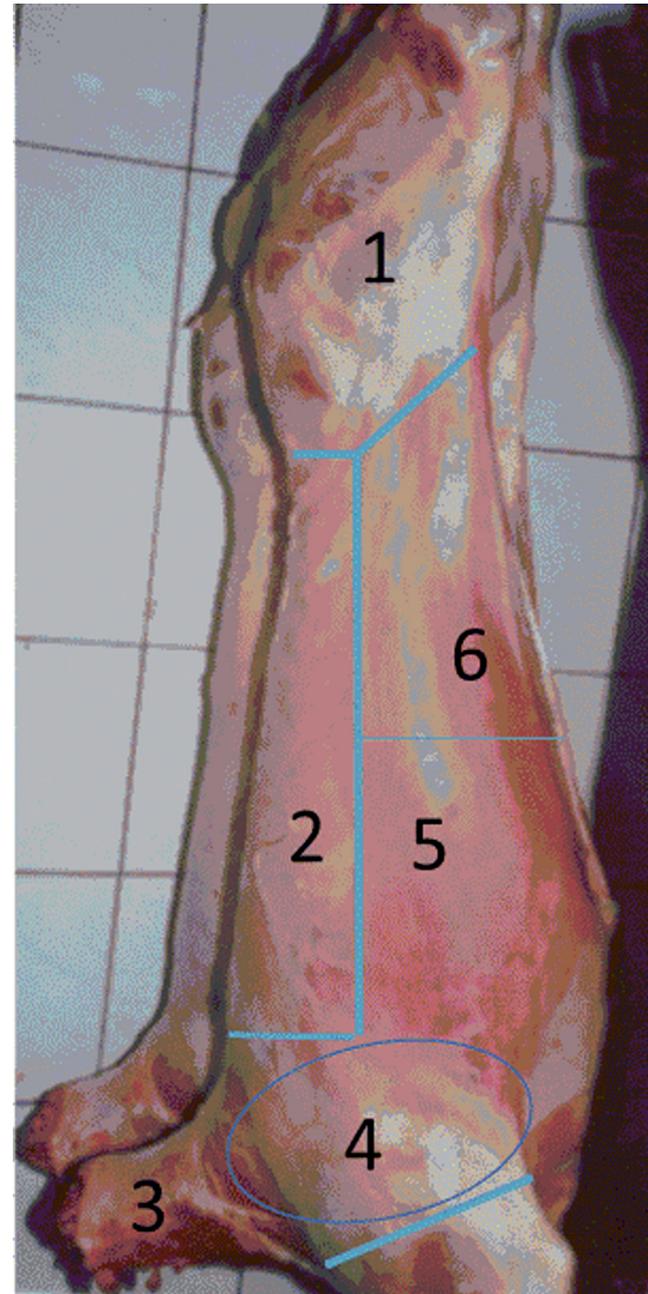


Bild : Dr. Walther

Die Ziege für die Küche

Zusammensetzung des Schlachtkörpers

- 1 Keule
- 2 Rücken
- 3 Hals
- 4 Schulter
- 5 Brust
- 6 Dünnung

Verwendung der Teilstücke

- 1,2,3 Braten-, Schmor- und Grillfleisch
3,5,6 Kochfleisch

ist besonders zart, es enthält wenig intramuskuläres Fett und hat eine kurze Garzeit. In Fachkreisen gilt es als Delikatesse. Bei Tieren zwischen dem Alter von 6 bis 12 Monaten spricht man von Jungziegenfleisch.

Das Fleisch der Alt-Ziege eignet sich für Salami und Bratwurst oder kann für die Herstellung anderer Wurstsorten verwendet werden. Im deutschsprachigen Raum besteht zu den Feiertagen rund um Ostern eine erhöhte Nachfrage nach Ziegenfleisch. Ein beliebtes Gericht aus Ziegenfleisch ist beispielsweise „Cabrito Asado“, ein in Portugal beliebter Braten einer Jungziege.

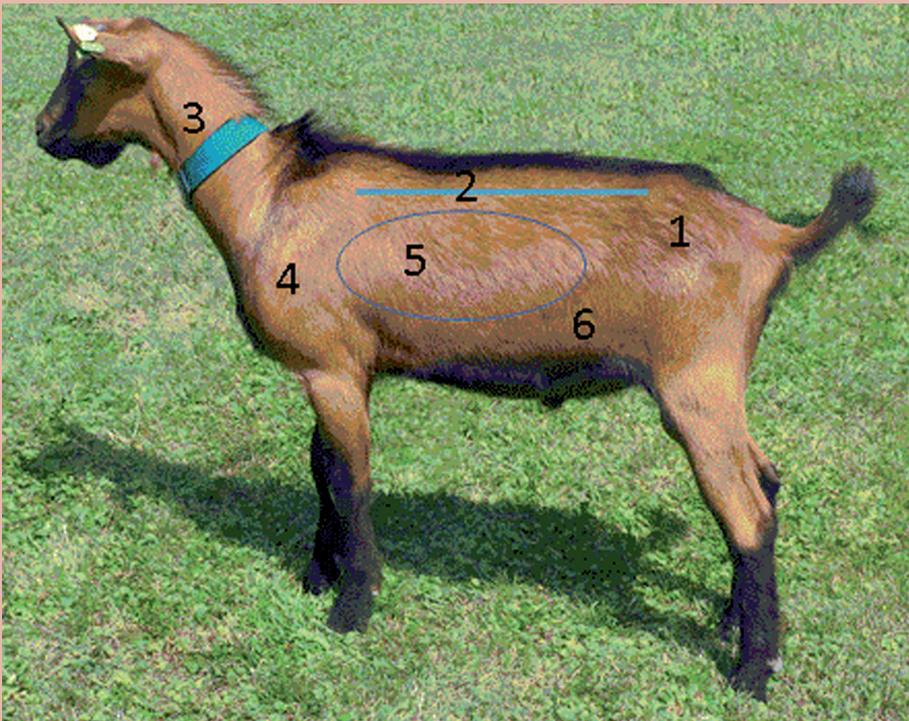


Bild : Dr. Walther

Ziegenwolle

Das Multitalent Ziege liefert nicht nur eine Vielzahl an hochwertigen Lebensmitteln. So ermöglicht uns zum Beispiel die Angoraziege mit ihren Mohairfasern die Herstellung multifunktionaler Textilien. Auch die Kaschmirziege trägt eine sehr feine Wolle. Zur Gewinnung werden die Ziegen gekämmt. Anschließend wird die gewonnene Wolle nach Farben sortiert und entgrannt, das heißt Deckhaar und Unterhaar werden getrennt. Zur Verarbeitung in der Textilindustrie verwendet man nur das Unterhaar.

Die Wollfasern dieser Ziegen leiten die Feuchtigkeit gut ab, wärmen dadurch im Winter und kühlen im Sommer. Sie sind langlebig und von Natur aus elastisch. Sie lassen sich leicht färben. Zudem knittern und verfilzen die Stoffe nicht. Sie zählen zu einem der edelsten Stoffe in der Textilherstellung und werden in drei „Feinheitsklassen“ eingeteilt:

1. Kid:

Feinste Wolle von Jungtieren, erste Schur im Alter von sechs Monaten. Findet vorrangig Einsatz bei Kleidung und Wohntextilien.

2. Young goat:

Junge Tiere, die noch nicht ausgewachsen sind – Wolle zählt zur „Mittelklasse“, wenn es um die Feinheit geht (30 bis 33 Mikron).

3. Adult:

Ausgewachsene Tiere, deren Wolle fester und dicker (34 bis 40 Mikron) ist. Wird zur Herstellung schwerer Stoffe und Teppiche verwendet.

Die größte Produktion findet im Ausland statt. Jedoch gibt es auch hierzulande Ziegenhalter, die Wolle ihrer Tiere nutzen, hauptsächlich im Hobbybereich. Insgesamt werden in elf Haltungen Wollziegen gezüchtet.



Foto: Dr. Walther

Rezepte

Vorspeisen

Zickleinleber auf karamellisiertem Apfel

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 30 min
Portionen: 4

Zutaten:
Zickleinleber ca. 150 –200g
2 Äpfel
1 Avocado
Brauner Zucker zum Bestreuen und Karamellisieren der Äpfel
Chilifäden zum Garnieren
Salz, Pfeffer

- Zubereitung:
- Äpfel in Schnitze schneiden, Zickleinleber in dünne Scheiben
 - Schnitze mit Zucker bestreuen, mit Bunsenbrenner karamellisieren, Avocado zu Mus zerdrücken
 - Schnitze auf Teller anrichten, Avocadomus drauf verteilen
 - Leber kurz von beiden Seiten anbraten
 - Anrichten, mit Chilifäden garnieren

Quelle: Sabine Krüger, Mühlgasse 2, 71120 Grafenau
www.krueger-land.de

Zicklein und Salat mit Erdbeeren an Mangomarinade

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: 30 min
Portionen: 4

Zutaten:
300 g Geschnetzeltes vom Zicklein
200 g Joghurt, 100 g saure Sahne
1 Mango
500 g Erdbeeren
350 g gemischter Salat mit Rucola
1 EL Butter oder Öl
Salz und bunter Pfeffer

Zubereitung

- Salat und Erdbeeren waschen und trocknen
- Salat in mundgerechte Stücke teilen, Erdbeeren in Scheiben schneiden und zusammen auf Tellern anrichten
- Fruchtfleisch der Mango und saure Sahne pürieren, Joghurt unterrühren, abschmecken und über den Salat geben
- Geschnetzeltes im heißen Fett in ca. 2 – 3 min knusprig braun anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken, über dem Salat verteilen und servieren
- Dazu schmeckt warmes, knuspriges Baguette.

Quelle: Dr. Heike Lenz (TLL)

Bärbel's Ziegen-Carpaccio auf getoastetem Weißbrot

Schwierigkeitsgrad: Normal
Arbeitszeit: 60 min
Portionen: 8

Zutaten:

300 - 400 g Ziegenfilet + Kotelettstück (KS),
grobes Meersalz
2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
Pfeffer
Zitronensaft
Olivenöl
Weißbrot (alternativ Toastbrot)

Zubereitung:

- Kotelettstück vom Knochen auslösen, KS und Filet von Häuten und Sehnen befreien, beides gut als Strang zusammendrücken und stramm in Alufolie wickeln, stark frosten oder einfrieren
- vom gefrosteten (eingefrorenen) Fleisch hauchdünne Scheiben schneiden und auf einem Teller kreisförmig anrichten
- grobes Meersalz, gehobelten Knoblauch, Pfeffer und Zitronensaft darüber streuen bzw. träufeln
- Pinienkerne in der Pfanne leicht anrösten, zusammen mit fein geschnittenem Basilikum über die Fleischscheiben streuen

- bestes(!) Olivenöl über die Zutaten und das Fleisch träufeln
- mit getoastetem Weißbrot (am besten selbst gebacken) servieren, guten Appetit

Quelle: Doris Haug, Filderweg 24, 78606 Seitingen-Oberflacht

Sommertraum

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 30 min
Portionen: 4

Zutaten:

200 g eingelegter Ziegenfeta
(in Herbes de Provence)
400 g Wassermelone

Zubereitung

- Käse in Würfel schneiden
- Melone in Würfel schneiden
- beides mischen
- fertig ist die Vorspeise

Quelle: Ulrike Kaiser-Taudte, Jungingen

Eifelmilde Brat-, Grill- und Backkäse an Salat der Saison

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 20 min

Zutaten:

2 Scheiben Eifelmilde Brat-, Grill- und Backkäse
500 g gemischter Salat der Saison
8 Kirschtomaten
6 EL Traubenkernöl
2 EL weißer Balsamessig
Pfeffer, Salz
Öl für die Pfanne

Zubereitung:

- Salat putzen. Tomaten in Hälften schneiden.
- Backofen auf 200°C vorheizen (alternativ dazu Pfanne mit etwas Öl erwärmen, nicht zu heiß, oder die Kohle vom Grill anzünden).
- Eifelmilde auf Backblech (oder Pfanne oder Grillrost) legen. 2 EL Öl darüber geben und den Käse ca. 6-8 min backen. Dabei einmal wenden.
- Salat und Tomaten anrichten, mit dem Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und darüber träufeln.
- Den Käse auf dem Salat anrichten.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Eifelmilde mit Weißschimmel und Speck an gedünsteten Äpfeln mit Honig und Apfelbrand verfeinert

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: ca. 15 min

Zutaten

1 Stck. Eifelmilde mit Weißschimmel
Öl
Speck
Äpfel
Honig
Apfelbrand

Zubereitung:

- Eifelmilde in Scheiben schneiden, etwas Öl in die Pfanne geben,
- Speck kross anbraten und Apfelspalten dazugeben und anziehen lassen
- Eifelmilde von einer Seite kurz anbraten, wenden
- Honig auf den Käse streichen und etwas Apfelbrand darüber gießen. Auf einem Teller mit Vollkornbrot anrichten.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Hauptgerichte

Zickleinragout in Weißwein geschmort

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: 60 min
Portionen: 2-4 Personen

Zutaten

400 g Zickleinfleisch in kleine Würfel geschnitten
1 Karotte
1 Zwiebel
½ Stange Lauch
1 Stange Staudensellerie
etwas Knoblauch
½ Liter Weißwein
½ Liter Brühe (Gemüse, Fleisch oder Hühnerbrühe)
20g Tomatenmark
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer und eine Prise Thymian

Zubereitung

- Gemüse in feine Würfel schneiden und andünsten. Aus dem Topf nehmen.
- Fleisch scharf anbraten
- Tomatenmark zugeben und 1/3 des Gemüses zugeben. Kurz mitbraten, Wein angießen und etwas einköcheln lassen, mit Brühe auffüllen und ca. 40 Minuten schmoren

- restliches Gemüse zugeben, Sauce nach Geschmack reduzieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken, fertig schmoren
- Dazu passt Polenta und ein trockener Weißwein

Quelle: www.krueger-land.de, Sabine Krüger, 71120 Grafenau



Streifen von der Ziegenkitzleber mit gedünstetem Gemüse und Reis oder Kartoffelstampf

Schwierigkeitsgrad: Normal
Arbeitszeit: 40 Min
Portionen: 3

Zutaten

1 Ziegenkitzleber (ca.400 – 500 gr.)
2 x 20 g Butter
1 Zwiebel , 1 Karotte
1 Knoblauchzehe , 1 Lauchstange
½ Sellerieknolle, 200 ml Kokosmilch
Salz, Zimt, Ingwer, Kurkuma
3 Kapseln Kardamom
Zitronensaft oder Weißwein
Zitronenschale

Zubereitung

- Ziegenkitzleber, von Häuten und Gallengängen befreien und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden
- 20 gr. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Leberstreifen zugeben und kurz anbraten lassen, dann Leber aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen
- Zwiebel, Karotte, Knoblauchzehe und Sellerie klein schneiden, wieder etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die kleingeschnittenen Teile andünsten
- das Weiße einer Lauchstange dazugeben und mit 200 ml ungesüßter Kokosmilch ablöschen, ca. 3-5 Min. durchkochen

- Nun dazu geben: Salz, einen Hauch Zimt, 3 Kardamom-Kapseln, 1 TL frisch geriebenen Ingwer, 1 Messerspitze Kurkuma, etwas Zitronensaft oder Weißwein, nun die Leber dazu geben und etwas ziehen lassen, 1 EL hauchdünn geschnittenen Lauch und Zitronenschale zugeben
- Das Gericht kann mit Reis oder Kartoffelstampf (Kartoffelbrei) serviert werden. Guten Appetit.

Quelle: Doris Haug, Filderweg 24, 78606 Seitingen-Oberflacht

Eifelfrische Bärlauch-Bruschetta mit Putenschnitzel

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: 20 min
Portionen: 4

Zutaten:

4 dünne Putenschnitzel
100 g Eifelfrische Ziegenfrischkäse Bärlauch-Bruschetta, etwas Öl für die Pfanne

Zubereitung:

- Die Putenschnitzel flachklopfen. Darauf den Ziegenkäse zerbröseln und die Schnitzel fest aufrollen.
- Jedes Schnitzel in 3 gleich dicke Scheiben schneiden und auf Spieße stecken.
- Von jeder Seite 5-6 min. leicht anbraten.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Häxle vom Zicklein mit Schmorgemüse

Schwierigkeitsgrad: Normal
Arbeitszeit: 20 Minuten
Vorbereitung: 1,5 Std. Schmorzeit
Portionen: 4

Zutaten:

4 Zickleinhäxle
2 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln
2 Möhren
2 Stängel Staudensellerie
2 Fleischtomaten
1 Döschen Tomatenmark Rosmarin
Thymian Pfeffer, Salz,
¼ l Rotwein und ¼ l Gemüsebrühe zum Ablöschen
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

- Gemüse fein würfeln
- Häxle anbraten, Zwiebel mitbraten
- Gemüse und Knoblauch kurz mitbraten und wieder aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, Tomatenmark und Knoblauch zugeben
- mit Wein und Brühe ablöschen
- Pfeffern, salzen, Kräuter zugeben
- im vorgeheizten Backofen ca.1 Stunde bei 160° schmoren
- Gemüse zugeben und noch ca. 20 Minuten weiter-schmoren, Häxle sind fertig, wenn sich das Fleisch vom Knochen löst. Sauce eventuell noch etwas reduzieren oder mit Stärke andicken



Foto: Krüger

Quelle: www.krueger-land.de, Sabine Krüger, 71120 Grafenau

Ziegenkäse-Taschen mit Lammragout

Schwierigkeitsgrad: Normal
Arbeitszeit: 60 min
Portionen: 4

Zutaten:

400 g Lammfleisch (Lammschulter)
400 g Ziegenfrischkäse
600 g Kartoffeln
1 Packung TK- Blätterteig
50ml Lammbrühe (aus Knochen, Fleischabschnitten und Wurzelgemüse)
1 EL Butter
1 Stange Lauch
300 g Crème fraîche
1 Ei
1 Glas Weißwein
1 Bund glatte Petersilie
1 halbe Zwiebel
Paprikapulver, Pfeffer, Salz

Zubereitung.

- Blätterteig auftauen lassen. Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch waschen, in dünne Ringe schneiden und unter die Käsemasse geben. Die fertige Masse in die Mitte der ausgerollten Blätterteigplatte geben
- Eier verquirlen und Ränder der Blätterteigplatte mit Pinsel bestreichen. Die Ecken des Blätterteigs verschließen, so dass quadratische Tasche entsteht. Die Taschen mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen.

- Lammfleisch in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den geschnittenen Lauch, Zwiebeln und Petersilie beifügen. Die Brühe hinzugeben. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
- Crème fraîche hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Blätterteigtaschen auf einem Teller anrichten und das Ragout darüber geben.

Quelle: Dr. Regina Walther

Gemüsepfanne mit „Eifelmilde Grillkäse“

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: 20 min

Zutaten:

1 Zucchini
1 Aubergine
1 Tomate
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben „Eifelmilde-Grillkäse“
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Zucchini, Aubergine, Tomate, Schalotte und Paprika in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen zerkleinern
- Gemüsescheiben kurz in Olivenöl beidseitig anbraten, Hitze zurückdrehen
- „Eifelmilde Grillkäse“ in je 4 Dreiecke schneiden, auf Gemüse legen, Deckel drauflegen und 5-6 min. ziehen lassen.
- Dazu passt frisches Baguette.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Beilagen

Salatsauce mit „Eifelfrische“

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: 20 min

Zutaten:

100 g Ziegenfrischkäse „Eifelfrische“
100 ml Joghurt
1,5 EL. Sherryessig
3-4 EL. Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 TL frisch gehackter Thymian

Zubereitung:

- Die „Eifelfrische“ durch ein Sieb streichen und mit dem Joghurt zu einer glatten Masse verrühren.
- Zunächst den Essig, dann nach und nach das Olivenöl unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss den Thymian untermischen.
- Eine Salatsauce für knackige Salate, wie Feldsalat, Kopfsalat oder Eisberg.

Quelle: Vulkanhof/Familie Thommes-Burbach

Fleischsalat vom Zicklein

Schwierigkeitsgrad:	Normal
Zubereitungszeit:	180 min
Portionen:	4

Zutaten:

500 g Bratenreste oder Gegartes vom Zicklein
1 Dose Maiskörner (ca. 300 g abgetropft)
1 Glas Gewürzgurken (ca. 300g abgetropft)
300 g Tomaten, je 1 rote und gelbe Paprika
1 mittelgroße Zwiebel
200 ml Tomatenmark
1 Pkch. Italienische Kräuter (Tiefkühlfach)
1 Knoblauchzehe (ganz klein schneiden oder durch Knoblauchpresse drücken)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Fleisch in ganz kleine Würfel schneiden (Kantenlänge ca. 7 mm)
- Gewürzgurken, Tomaten, Paprika und Zwiebel in ähnlicher Weise klein schneiden
- Fleisch, Gemüse und Mais mit den restlichen Zutaten vermischen, abschmecken
- Mind. 2 Stunden durchziehen lassen und erneut abschmecken
- Reis schmeckt im Salat auch lecker (muss natürlich vorher gekocht werden!). Oder man kann einfach dazu eine leckere Sorte Brot servieren.

Quelle: Dr. Heike Lenz (TLL)

Gebackener Ziegenfeta auf Pfirsichen

Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Arbeitszeit:	ca. 25 min
Portionen:	4

Zutaten:

300 g Ziegenfeta natur
2 St. Pfirsiche
1El Honig
1El Butter

Zubereitung

- Ziegenfeta in Scheiben schneiden und auf ungefettetes Blech geben
- Honig auf den Fetascheiben verteilen
- Pfirsiche in Butter leicht anbraten und auf den Fetascheiben verteilen
- Bei 200°C im Backofen (vorgeheizt) ca. 10 min garen
- Heiß servieren

Quelle: Kerstin Hellenthal, Ziegenhof Hohenkarpfen

Desserts

Herzhafte Käsewaffeln

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Arbeitszeit: 45 min
Portionen: ca. 10 Waffeln

Zutaten:
125 g Butter (weich)
2 Eier
200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
0,5 l Ziegenjoghurt
250 g Ziegenhartkäse (gewürfelt oder gerieben)

Zubereitung

- Butter und Eier verrühren
- Mehl und Backpulver hinzufügen
- Trinkjoghurt zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
- Ziegenhartkäse unterrühren
- In einem Waffeleisen den Teig zu Waffeln backen

Quelle: Dr. Katja Peter, Landwirtschaftsbetrieb
und Ziegenhof Peter

Sommerkuchen mit Ziegenfrischkäse

Schwierigkeitsgrad: Normal
Arbeitszeit: 70 min
Portionen: 1 Springform (ca. 20 cm)

Zutaten:
4 Eier
150 g Puderzucker
1 EL geriebene Zitrone
120 g Butter
250 g Ziegenfrischkäse
150 g Creme fraiche
3 EL gehackte Zitronenmelisse

Zubereitung

- Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen. Eier trennen, Eigelb und Puderzucker cremig schlagen.
- Zitronenschale, 100 g Butter, Ziegenfrischkäse und Creme fraiche unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen, Eischnee unterheben; fein gehackte Zitronenmelisse untermischen.
- Springform einfetten, Teig hineingeben, glattstreichen.
- Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

Quelle: Reiko Wöllert, Burgmühle Haina

Übersicht der Direktvermarkter

Baden- Württemberg

Ansprechpartner

Ziegenzuchtverband Baden-Württemberg e.V.

Heinrich-Baumann-Straße 1-3

70190 Stuttgart

Telefon 0711 16655 02

Fax 0711 16655 83

www.ziegen-bw.de

zzv@ziegen-bw.de



Direktvermarkter

Die Käsmacher

Binder, Hartmut

Waldenbucher Str. 75

71093 Weil im Schönbuch

Telefon 07157 64932

Fax 07157 52 15 73

E-mail binder@die-kaesmacher.de

www.die-kaesmacher.de

Mo, Di, Do 9 - 12 und 17 - 18 Uhr,

Mi 9-12, Fr 9 - 12:30 u. 14:30-18:30

Sa 9-13 Uh

Hof-Laden, Markt, Bioland

Angebot:

Bioprodukte, Käse, Wurst, Kartoffeln, Teigwaren,

Gemüse, Brot, Honig, Eier aus dem Hühnermobil,

komplettes Naturkostsortiment

Lang, Armin

Fröbelstr. 6

71332 Waiblingen

Telefon 07151 18181

E-Mail: gabi_und_armin.lang@t-online.de

ab Hof

Angebot:

Milch, Milchprodukte, Ziegenkäse

Kuhnweiler Hof

Herold, Dr. Pera u. Dr. Peter
Kuhnweiler 3
71577 Großerlach
Telefon 07903 9437223
E-Mail Kuhnweiler.Hof@t-online.de
www.kuhnweilerhof.jimdo.com

Fr 15 - 19 Uhr
Sa 10 - 14 Uhr

Hof-Laden
nach Vereinbarung

Angebot:
Ziegenmilch u. -produkte, Ziegenwurst u. - fleisch,
Apfelsaft u. Obstler, Eier von unseren Weidehüh-
nern, regionale Produkte

Ziegenhof Kaiser-Taudte

Kaiser-Taudte, Ulrike
Eineckweg 3
72417 Jungingen
Telefon 07477 1614
Mobil 0170 2120096
E-Mail kaisertaudte@googlemail.com

ab Hof, nach tel. Absprache

Angebot:
Milch, Milchprodukte, Fleisch, Wurst

Ziegenhütte Zollernalb

Dietz, Carolin
Bei der Ziegelhütte 2
72474 Winterlingen – Harthausen
Telefon 07577 1629
E-Mail ziegenhuette@googlemail.com
www.ziegenhuette.de

ab Hof / Hofladen, Markt

Angebot:
Ziegenkäse aus handwerklicher Herstellung, Zie-
genwurst, Hofführungen mit Käseverkostungen

Biolandhof Gerold König

König, Gerold
Fürstenbergstraße 19
72525 Münsingen
Telefon 0172 7534948
E-Mail koenig.g@gmx.de
www.ziegenkoenig.de

ab Hof, Bioland

Angebot:
Bioprodukte, Fleisch, Wurst, Zuchttiere

Ziegenhof Holzer

Holzer, Tim & Andrea
Kirchheimer Str. 87
73269 Hochdorf
Telefon 07153 922758
E-Mail ziegenhof-holzer@t-online.de
www.ziegenhof-holzer.de

Käseautomat 24/7 (24 Std./7 Tage)
ab Hof, Markt Esslingen, Nürtingen

Angebot:
Bioprodukte, Käseautomat 24/7 (24 Std./7 Tage),
Milch, Milchprodukte, Käse, Fleisch (saisonal),
Wurst, Tiere, Rindfleisch

Ziegenhof Maiwald

Fritz, Andreas
Maiwaldsiedlung 1
77855 Achern - Gamshurst
Telefon 07844 378
Fax 07844 542
E-Mail info@ziegenhof-maiwald.de
www.ziegenhof-maiwald.de

ab Hof, div. Wiederverkäufer (Bauernläden) im
Ortenaukreis

Angebot:
Milch, Milchprodukte, Fleisch, Wurst

Mei Mecki

Schellenbaum, Bettina & Achim
Höhenstraße 7
78597 Irndorf
Telefon 07466 910677
E-Mail schelac@gmx.de

ab Hof

Angebot:
Bioprodukte, Fleisch, Wurst, Zuchttiere, Land-
schaftspflege mit Burenziegen, Ziegen-Investitio-
nen (Ziegenbesitz mit Kapitalrendite)

Rübensteghof

Haug, Bernd u. Doris
Filderweg 24
78606 Seitingen-Oberflacht
Telefon 07464 882
Fax 07464 980483

ab Hof/nach Absprache

Angebot:
Fleisch, Zuchttiere, Schwarzwaldziegen
Beratung:
Ziegenzucht/-haltung, Weidezaunbau

Ziegenhof Hohenkarpfen GbR

Am Hohenkarpfen 1
78606 Seitingen-Oberflacht
Telefon 07424 9313 373
Fax 07424 9313 374
E-Mail info@ziegenhof-hohenkarpfen.de
www.ziegenhof-hohenkarpfen.de

Bioland
ab Hof, Supermarkt: EDEKA Schwenningen

Angebot:
Bioprodukte, tägl. Ziegenkäse und -wurstverkauf
aus unserem SB-Kühlschrank, Ziegenfrischkäse,
-weichkäse, Camembert, Münster, Feta, Schnittkä-
se, Tomme, Ziegenwurst (im Winter)

Trollwerkstatt

Trommer, Barbara & Erwin
Oberwolfertsweiler 7
88069 Tettngang (Oberwolfertsweiler)
Telefon 07543 547828
E-Mail info@trollwerkstatt.de
www.trollwerkstatt.de

ab Hof/ Besuch nach Vereinbarung, Markt, Internet

Angebot:
Strickgarne, Spinnfasern aus Mohair + Cashgora,
handgewebte Textilien

GEISlein GmbH

Mittelstr. 47
69514 Laudenbach
Telefon 06201 44723
Mobil 0162 3120726
E-Mail info@geisslein-ziegenmilcheis.de
www.geisslein-ziegenmilcheis.de

Ab Hof, aktuelle Öffnungszeiten auf der Home-
page (März – Dezember geöffnet)

Angebot:
Milch, Milchprodukte, Fleisch, Ziegenmilcheis,
Zuchttiere (TWZ)

Gindele, Hermann

Mauren 5
88370 Ebenweiler
Telefon 07584 2881

ab Hof/ nach Absprache

Angebot:
Milch, Fleisch, sonst. Produkte

Makary, Thomas & Monika

Kirchdorfer Weg 11
88457 Kirchdorf a.d.Iller
Telefon 0163 6854014
E-Mail makary-ziegen@gmx.de
www.makary-ziegen.de

ab Hof

Angebot:
Ziegenkitzfleisch küchenfertig

Ziegenhof Ensmad

Maria Ehrlich & Steffen Rübeling
Ensmad 2
88515 Langenenslingen
Telefon + Fax 07376 1756
E-Mail info@ziegenhof-ensmad.de
www.ziegenhof-ensmad.de

Hof-Laden
Mo - Sa 8 - 20 Uhr
Markt, Bauernladen (Verzeichnis siehe Homepage)

Angebot:
Milch, Käse, Fleisch, Wurst von der Ziege

Loretto

Schäfer, Achim
Loretto 8
88529 Zwiefalten
Telefon 07373 9216358
E-Mail info@loretto-ziegenhof.de
www.loretto-ziegenhof.de

Hof-Laden
Fr – So: 14 - 18 Uhr von Anfang April - Dezember
Markt Tübingen, Reutlingen, Biberach

Angebot:
Milch, Milchprodukte, Fleisch, Wurst, Felle

Nollerhof

Hölzle, Kurt-Martin
Breite Straße 91
89168 Niederstotzingen
Telefon 07325 922523
E-Mail noller-hoelzle@gmx.de
www.nollerhof.de

ab Hof, Bioland

Angebot:
Bioprodukte, Fleisch, Wurst, Eier, Geflügel, Kartoffeln, Rindfleisch (Limburger Rind) Zuchttiere Nera Verzasca

Krüger-Land, Landschaftspflege im Heckengäu

Krüger, Karl-Heinz u. Sabine
Mühlgasse 2
71120 Grafenau
Telefon 07033 44861
Mobil 0176 62601281
E-Mail landschaftspflege@krueger-land.de
www.krueger-land.de

ab Hof (nach Absprache)
Markt Sindelfingen (Sa)

Angebot:
Fleisch (Zicklein, Lamm), Würste, Felle

Windberghof

Albrecht, Holger u. Martina
Windberghof 1
79837 St. Blasien
Telefon 07672 481464
E-Mail windberghof@gmx.de
www.windberghof.de

Im Hofladen
Von Anfang Mai bis Ende Oktober
Auf dem Wochenmarkt in St. Blasien
Von Anfang Mai bis Ende Oktober, freitags 8.00 -
13.00 Uhr

Angebot: Frisch-, Weich- u. Schnittkäse, Kuhmilch-
käse (Ziege)
Wurst (Ziege und Rind)

Ziegenhof Kohl

Simon Kohl
Schautenhof 1
73642 Schautenhof
E-Mail info@ziegenhof-kohl.de
www.ziegenhof-kohl.de

Hof-Laden
Dienstag und Freitag 16 - 18 Uhr, Samstag 10 - 13
Uhr
Markt, Supermarkt

Angebot: Ziegenmilch, Ziegenkäse, Ziegen-
joghurt, Ziegenfleisch vom Bio-Milchkitz

Bayern

Ansprechpartner:

Landesverband Bayerischer Ziegenzüchter e.V.
Senator Gerauer Straße 23a
85586 Poing -Grub
Telefon 089 537856
Fax 089 54887671
E-Mail geschaeftsstelle@ziegenzucht-bayern.de
www.ziegenzucht-bayern.de



Direktvermarkter

Ziegenzucht Maibom

Johannes Maibom
Mausdorf 3
91448 Emskirchen
Telefon 0910 19772
E-Mail Info@Reuthwind.de

Hof-Laden (nach Absprache)

Angebot: Zickleinfleisch

Landkreis Ansbach

Schneider Norbert

Steinbach 8
91541 Rothenburg
Telefon 09861 8350
Fax 09861 8380
E-Mail schneidergarten@t-online.de

Fleisch ab Hof, Markt
Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung!

Weitere Produkte: Mohair-Wolle, Felle
Landkreis Erlangen – Höchststadt

Geinzer Andreas

Erlanger Str. 64
91341 Röttenbach
Telefon 09195 3329
Fax 09132 738170

Ab Hof
Milch Käse Fleisch Wurst

Wochenmarkt:
Freitag: Zirndorf
Samstag: Erlangen Bauernmarkt
Samstag: Altdorf

Weitere Produkte vom Schwein: Fleisch, Schinken,
Wurst

Landkreis Neustadt/Aisch-Bad Windsheim

Schober Ziegenhof

Buch 6
90619 Trautskirchen
Telefon 09107 1336
www.ziegenhof-schober.de

Hofladen: Donnerstag 16.00-19.00 Uhr
Wochenmarkt:
Freitag in Nürnberg-Koberger Platz
Samstag in Erlangen-Schloßplatz

Angebot: Bio, Käse, Fleisch, Wurst

Stadlhof

Melanie und Anton Fritz
Am Stadlhof 3
94244 Teisnach
Mobil 0171 7473007
www.stadlhof.info

Ab-Hof-Verkauf

Produkte: Bio, Milch, Käse, Fleisch, Wurst

Landkreis Main-Spessart

Sauer Werner und Stefan

Werntalstr. 23
97450 Arnstein Ortsteil: Müdesheim
Telefon 09363 750
Fax 09363 995474
E-Mail sauers-ziegenkaese@gmx.de
www.sauer-ziegen.de

Ab Hof , Markt: Schweinfurt Bauernmarkt
Milch, Käse, Fleisch, Wurst, Honig vom Erzeuger

Landkreis Roth

Biohof Enzenhöfer

Lina und Roland Enzenhöfer
Steindl 6
91177 Thalmässing
Telefon 09173 1031
Fax 09363 995474
E-Mail roland@enzenhoefer.de
www.enzenhoefer.de

Hofladen:

Donnerstag: 10:00 - 17:00 Uhr
Freitag: 15:00 - 16:30 Uhr
Samstag: 9:00 - 11:30 Uhr
oder nach tel. Vereinbarung

Angebot: Bio Milch, Käse, Fleisch, Kräuter

Stadt Ansbach

Ingrid Viebranz

Grüber Str. 28
91522 Ansbach
Telefon 0981 87890
Fax 0981 87890

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung!

Angebot: Milch, Käse, Fleisch

Landkreis Landshut

Binataler Ziegenranch

Rogge Christian
Harpoldener Str. 7
84155 Bodenkirchen
Telefon 08745 9651951
Fax 08745 919384
E-Mail Christian-Rogge@t-online.de
www.binataler-ziegenranch.de

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung!

Markt: Dorfen Stadtplatz Freitag 09.00 - 14.00
Vilsbiburg Samstag 07.00 - 12.00

Angebot: Milch Käse Fleisch Wurst

Oberbayern

Landkreis Berchtesgadener Land

Walter Klaus

Neuhäuslweg 21/2
83487 Marktschellenberg
Telefon 08650 60

Ab Hof

Angebot: Fleisch, Wurst

Landkreis Fürstenfeldbruck

Leichtenstern Erich

Buchenstr. 7
82272 Moorenweis
Telefon 08146 1466
Mobil 0171 2219145 oder 0173 3707406
E-Mail erich.leichtenstern@t-online.de

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung!

Angebot: Milch, Käse, Fleisch, Kaninchenfleisch,
Honig, Enten, Gänse

Landkreis Freising

Kellner Hans

Nandlstädter Straße 37
84104 Rudelzhausen/Tegernbach
Telefon 08756 326
Fax 08756 910970

Wochenmärkte:

Dienstag: Josephsplatz, München 13.00-18.00 Uhr

Mittwoch: Maria-Hilf-Platz, München 13.30-18.00
und

Mangfallplatz, München 13.00-18.00 Uhr

Donnerstag: Rotkreuzplatz, München 13.00-18.00
Uhr

Samstag: Marienplatz, Pfaffenhofen 8.00-12.00 Uhr

Angebot: Bio, Käse, Fleisch, Wurst

Landkreis Garmisch Partenkirchen

Wenzl Christian

Stangenäcker 7
82497 Unterammergau
Tel/Fax 08822 7079

Ab Hof
Angebot: Fleisch, Wurst, Wildfleisch, Wildwurst

Landkreis Landsberg am Lech

Gebauer Günther

Waldstr.30
86937 Scheuring
Telefon 08195 630
Fax 08195 9989754
E-Mail ziegenhof-gebauer@t-online.de
www.ziegenhof-gebauer.de

Hofladen: Fr.14–18.00Uhr
Frischmilch: täglich von 17–18.00 Uhr

Angebot: Bio, Milch, Käse, Fleisch, Wurst, Ab Hof

Krauter Christian

Lechmühlen 15
86925 Fuchstal
Telefon 08243 968137
Fax 08243 9930436
Mobil 0179 1225261
E-Mail ch.krauter@web.de

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung
Bio Milch Fleisch

Landkreis Miesbach

Leitzachtaler Ziegenhof

Werner Haase
Sandbichl 2+4
83730 Fischbachau
Telefon 08028 2064
E-Mail haase.ziegenhof@gmx.de
www.ziegenhof-leitzachtal.de

Hofladen:
November bis Mai: Montag bis Samstag 09.00 -
18.30 Uhr
Mai bis November: Dienstag bis Samstag 09.00 -
18.30 Uhr

Angebot: Bio Milch Käse Fleisch Wurst

Landkreis Mühldorf a. Inn

Lore Öxle

Oberlohe Lohen 3
83558 Maitenbeth
Telefon 08635 6934010
Fax 08076 919711
E-Mail lore.oexle@t-online.de

Ab Hof

Angebot: Fleisch

Landkreis Starnberg

Bio-Milchziegenhof Eirenschmalz

Eirenschmalz Johann und Esther
Kirchenstr. 7
82234 Weißling
Telefon 08153 1289
Fax 08153 1289

Hofladen: täglich von 10.00 - 18.00

Angebot: Bio, Milch, Fleisch

Scheitz Georg

Tannhof 1
82346 Andechs
Telefon 08152 5280
Fax 08152 5205
E-Mail hofladen-scheitz@t-online.de

Hofladen
Bio, Käse, Fleisch, Wurst, Kitzfleisch auf Bestellung

Teufelhart Manfred

Hauser Weg 1
82313 Gauting
Telefon 089 89305178
Fax 089 89305179
E-Mail fi.christine@web.de

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung!
Bio, Milch, Fleisch, Kartoffel

Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen

Winkler Ziegenhof

Fam. Filgertshofer
Winkl 16a
83661 Lenggries
Telefon 08042 8425 oder 08042 918040
E-Mail info@ziegenhof.lenggries.de
www.ziegenhof-lenggries.de

Ab Hof
Angebot: Milch, Käse Wurst

Landkreis Traunstein

Haigermoser Petra

Andrichstadt 2
83362 Surberg
Telefon 08662 2303

Ab Hof
Angebot: Bio, Milch, Fleisch

Hohlweger Josef

Waich 10
83324 Ruhpolding
Telefon 08663 2762
Fax 08663 41184
E-Mail info@beimwaicher.de
www.beimwaicher.de

Ab Hof nach Absprache
Angebot: Bio, Fleisch, Wurst

Thaler Sigrun

Kohlbichl 8
83362 Surberg
Telefon 0861 9878189
Fax 0861 9878188
Mobil 176 99112784
E-Mail sigrun@thaler-gaehr.de

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung!

Angebot: Milch, Käse, Fleisch, Wurst, Ziegenfelle,
Honig

Landkreis Weilheim-Schongau

Albrecht Magnus /Brigitte

Am Schafberg 1
82398 Polling-Etting
Telefon 08802 8503
Fax 088028935
E-Mail manglhof@t-online.de

Ab Hof

Angebot: Urlaub auf dem Bauernhof
Bio, Milch, Fleisch, Wurst, Eier, Honig

Frey Andreas

Iffeldorfer Str. 20a
82387 Antdorf
Telefon 08856 932420
Fax 08856 910754

Ab Hof

Angebot: Bio, Milch, Fleisch, Wurst

Lang Anton / Elfriede

Hahnenbühl 3c
82362 Weilheim
Telefon 0881 61517
Fax 0881 9279278

Hofladen jeden Tag
Wochenmarkt: freitags in Weilheim

Angebot: Bio, Milch, Käse, Fleisch

Oberfranken Landkreis Bayreuth

Frank Karl-Heinz

Wacholderweg 29
95445 Bayreuth
Telefon 09214 5253
E-Mail karlwach29@compuserve.de

Ab Hof
Bio, Milch, Käse

Sommerhof

Bettina Hörmann und Krauss Reinhard
Sommerhof 1
96355 Tettau
Telefon 09269 1300

Ab Hof
Nach Absprache –Vorbereitung

Angebote: Zicklein ½ oder ganz von Burenziege

Oberpfalz (Stoapfalz)
Stadt Regensburg

Teich Uli

Furtmayrstraße 8a
93053 Regensburg
Telefon 0941 6965995
Mobil 0160 6040970

www.walhalla-lamm.de

Ab Hofverkauf: Auslieferung frei Haus

Markt: Adventsmarkt im Spitalgarten Regensburg

Angebot: Fleisch, Wurst, Freiflächenpflege, Entbuschung, Trassenpflege, naturschutzorientierte Landschaftspflege jeweils mit Ziegen, Schafen und/oder Rinder Teilnahme am Qualitätsprogramm „Juradistel“, Erhalt alter Haustierrassen (Bündner Strahlenziege, Waldschaf, Bentheimer Landschaf, Hinterwälder Rind, fränkische Landgans, Diepolzer Gans, Sulmtaler Huhn) 100% Weidemast.

Landkreis Neumarkt/Opf.

Lücke Dirk und Margret

Hirtenweg 2
92367 Pilsach
Telefon 09186 309
Fax 09186 45895069
E-Mail dirk@lueckes-ziegenkaeserei.de
www.lueckes-ziegenkaeserei.de

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung

Markt: Weiden/Opf., Samstag 07.00 -13.00 Uhr

Angebot: Bio, Milch, Käse, Fleisch, Wurst, Ab Hof Markt

Knallerbsen Hof

Aletta und Moritz Kremer
Aukenzell 2
93167 Falkenstein
Telefon 09462 1888434
E-Mail info@knallerbsenhof.de
www.knallerbsenhof.de

Hofladen:

mittwochs 16 bis 19 Uhr

freitags 10 bis 19 Uhr

samstags 8 bis 12 Uhr

An anderen Werktagen nach telefonischer
Absprache,
sonn- und feiertags geschlossen

Angebot: Ziegenkäse in verschiedenen Variationen, Ziegenmilch, Hühner-Eier, Fleisch und Wurst von Ziege, Ziegen-Lamm und Schwein

Landkreis Schwaben
Landkreis Neu-Ulm

Steinke Kirsten

Berghof 1
89264 Weißenhorn
Telefon 07306 2088180
E-Mail kirsten-1984@web.de

Hammele Florian

Enslingen 14
96742 Fremdingen
Telefon 09086 574
E-Mail ziegenhof_hammele@gmx.de

Landkreis Dillingen

Mareth Jürgen und Monika

Schloßstr. 19
89446 Ziertheim
Telefon 09076 958737
Fax 09076 9589486
E-Mail waldziegenhof@gmx.de
www.waldziegenhof.de

Hofladen: Dienstag und Freitag 18.00 - 20.00

Markt:

Nördlingen Mittwoch 08.00 - 13.00

Herbrechtingen Freitag 11.00 - 16.00

Heidenheim Samstag 08.00 - 13.00

Angebot: Bio, Milch, Käse, Fleisch, Wurst, große Auswahl an Kuh-, Schaf-, Ziegenkäse, auf dem Markt Zickelfleisch zwischen Ostern und Pfingsten

Landkreis Günzburg

Laumer Markus

Schloßstr. 10
89359 Kötz/Kleinkötz
Telefon 08221 33245

Ab Hof

Angebot: Milch, Käse, Fleisch

Landkreis Oberallgäu

Leiner Monika/Ulrich

Ziegenhof
Steingaden 8
87477 Sulzberg
Telefon 08376 1476
E-Mail uleiner@web.de

Wochenmarkt: Kempten-Hildegardplatz, Mittwoch und Samstag

Samstag Markt: Immenstadt-Marienplatz

Angebot: Bio, Käse, Fleisch, Wurst

Landkreis Ostallgäu

Trenkle Franz

Tirolerstraße 38
87459 Pfronten
Telefon 08363 928467
Fax 08363 928467

Hofladen:

Montag – Freitag 09:00 – 12:00 und 15:00 – 19:00
Samstag 07:00 – 12:00 und 15:00 – 18:00
Montag – Freitag 09:00 – 12:00 und 15:00 – 19:00
Samstag 07:00 – 12:00 und 15:00 – 18:00

Angebot: Bio, Milch, Käse, Fleisch, Wurst

Landkreis Unterallgäu

Nutztierarche Mindeltal

Fam. Hämmerle
Eichbühlstr.1
87775 Salgen
Telefon 08265 312
E-Mail nutztierarche-mindeltal@web.de
www.nutztierarche-mindeltal.de

Angebot: Bio, Ziegenmilch-Bienenwachs-Seifen,
Salbenherstellung, Honig, Met, Bienenwachs,
Kräuter, Eier, Hühner: Dt.Lachshuhn, Welsumer,
Chabo

Haider Andreas

Dorfstraße 52a
86865 Immelstetten
Telefon 08262 960167
E-Mail ziegenhof.haider@t-online.de

Hämmerle Rainer

Raiffeisenstr. 40
87775 Salgen
Telefon 08265 733606
Mobil 0170 5102975
E-Mail info@ziegenhof-haemmerle.de
www.ziegenhof-haemmerle.de

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung!
Milchverkauf: täglich ab 19:00 Uhr

Angebot: Bio, Milch, Fleisch, Wurst
Besondere Wurstspezialitäten: Rohsalami, Leber-
käs,Wiener, Bratwurst
Weiteres: Enten, Apfelsaft

Unterfranken
Landkreis Aschaffenburg

Berghof

A. Schmelz u. W. Schudt
Im Langenborn 8
63825 Schöllkrippen
Telefon 06024 9233
Fax 06024 9233 633737
E-Mail info@derberghof.de
www.DerBerghof.de

Hofladen: Mittwoch und Samstag vormittags
Wochenmarkt:
Donnerstag: Alzenau
Freitag: Hösbach
Samstag: Dieburg

Angebot: Milch, Käse, Fleisch, Wurst

Ziegenhof Zahn

Am Trieb 1
63762 Großostheim
Telefon 06026 5330
E-Mail anitazahn@gmx.net

Hofladen:
Dienstag, 13:00 bis 19:00 Uhr
Donnerstag: 13.00 bis 19.00 Uhr
Freitag: 09:00 bis 19:00 Uhr
Samstag: 09:00 bis 13:00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

Angebot: Milch Käse Fleisch
Weiter Produkte: Eier, Honig, Fruchtaufstriche

Landkreis Kitzingen

Matthäushof GbR

Schumann Heike & Stefan
Ortteil: Unterickelsheim
97340 Martinsheim
Telefon 09339 336
Fax 09339 991336

Hofverkauf: nach telefonischer Vereinbarung

Markt:

Würzburg Bauernmarkt (Bürgerbrau), 1. Samstag
im Monat 08:00 - 12:30
Zell am Main jeden Donnerstag 09:00 - 13:00
Veitshöchheim (gegenüber Mainfrankensäle)
jeden Freitag 09.00 - 13.00
Gerbrunn (Schulhof von Eichendorffschule) jeden
Freitag 14.00 - 17.00
Ochsenfurt (Klingentorpassage) jeden Samstag
09.00 - 12.30

Angebot: Milch (Milchverkauf im Tetrapack), Käse,
Fleisch, Wurst

Weitere Produkte: Fleisch und Wurst auch von
Lamm, Rind, Schwein

Landkreises Miltenberg

Fischer, Gertrud/Gustl

Bischof-Schlör-Str. 2
63930 Richelbach
Telefon 09378 1346
E-Mail fam.fischer-ziegenzucht@web.de

Ab Hof
Wochenmarkt: Februar-November, samstags
Vierzehntägig

Angebot: Milch, Käse, Fleisch

Landkreis Main-Spessart

Sauer, Werner

Werntalstr. 23
97450 Arnstein-Müdesheim
Telefon 09363 750
Fax 09363 995474

Hofladen: täglich

Bauernmarkt:
Samstag Schweinfurt

Angebot: Milch, Käse, Fleisch, Wurst

Ziegenzuchtverein Steinfeld

Hausenerstr. 41
97854 Steinfeld
Telefon 0931 4652957 Mi - Sa
Fax 0931 974422
Mobil 0163 8335533
E-Mail zzv-steinfeld@arcor.de

Hofladen: in Steinfeld-Hausen, Hausener Str. 8 und
nach telefonischer Vereinbarung

Wochenmarkt: Würzburg-Marktplatz, täglich,
außer Sonntag

Angebot: Milch (Ziegenmilchkefir), Käse, Fleisch,
Wurst

Weitere Produkte: Fleisch und Wurst auch vom
Lamm, Rind, Schwein

Landkreis Rhön-Grabfeld (NES)

Schöneberg, Hans/Anne

Mendhäuserstr. 2
97633 Irmelshausen
Telefon/Fax 09764 1095

Ab Hof nach Vereinbarung

Angebot: Milch, Käse, Fleisch

Baumbach, Martin

Gartenstr. 12
97659 Schönau a.d. Brenz
Telefon 09775 1283
Fax 09775 8147

Ab Hof nach Vereinbarung

Angebot: Bio, Milch, Käse, Fleisch

Berlin-Brandenburg



Schafzuchtverband
Berlin-Brandenburg e.V.
Interessenvertretung der
Schaf- und Ziegenhalter in Brandenburg

Ansprechpartner:

Schafzuchtverband Berlin-Brandenburg e.V.

Neue Chaussee 6

14550 Groß Kreuz

Telefon 033207 54168

Telefon 033207 54169

E-Mail info@szvbb.de

www.schafzuchtverband-berlin-brandenburg.de

Direktvermarkter

Karolinenhof

Gela Angermann

16766 Flatow

Telefon 033922 60190

www.ziegenkaesereikarolinenhof.de

Angebot:

Ziegenmilchprodukte, Ziegenlamm, viele Spezialitäten aus Ziegenmilch, Hofladen, Cafe am Hof

Andrea Roß

Ziegenhof zur Wolfsschlucht

Pusack 1

03159 Neiße-Malxetal

Telefon 035600 31753

Angebot:

Verschiedene Ziegenmilchprodukte, Hofladen, kleine Gastronomie, Weine

Capriolenhof

Hans-Peter Dill

Schleusenhof Regow

16798 Fürstenberg-Bredereiche

Telefon 033087 51183

E-Mail info@schleusenhof.de

Angebot:

Ziegenmilchprodukte, Ziegenlamm, jahreszeitliche Hoffeste, Weine

Ökomarkt in der Domäne Dahlem (Berlin)

Ziegenhof Zwölf Eichen

Familie Mrosk

Gulbener Hauptstraße 26

03099 Kolkwitz/Guben

Telefon 035606 40183

Hofladen

Angebot: Ziegenmilchprodukte, Ziegenlamm

Familie Möbus

Dorfstraße 29

15748 Birkholz/Märk. Buchholz

Telefon 033765 80928

Angebot: Ziegenmilchprodukte, Ziegenlamm

Ökodorf Brodowin

Landwirtschafts GmbH&Co. KG

Weißensee 1

16230 Chorin OT Brodowin

Telefon 033362 302

www.brodowin.de

Angebot: Ziegenmilch, Käse, Hoffeste, Weine

Hessen



Ansprechpartner

Hessischer Ziegenzuchtverband (HZZV) e.V.
Leuseler Weg 7
36304 Alsfeld
Telefon 06631 730 8828 (AB)
Fax 06631 730 8829
E-Mail sandraretzel@ziegenzucht.de
www.ziegenzucht.de/

Direktvermarkter

Seelbacher Ziegenkäserei

Claudia Smolka und Manuel Schwenzfeier
Rodenhäuser Str. 10
35102 Lohra
Telefon 06462 9167949
E-Mail info@seelbacher-ziegenkaeserei.de
www.hofkaese.de/

Bioland

Hofladen: Mo-Fr 8:00-19:00

Wochenmarkt in der Frankfurter Straße in Marburg
(Mi und Sa 7:00 - 13:00) und in Gießen auf dem
Lindenplatz (Sa 7:00 – 14:00)

Angebot: Bioland-Produkte, über 20 verschiedene
Ziegenkäsesorten mit dem Schwerpunkt auf
traditionell handwerklich hergestelltem gereiftem
Weichkäse, Fleisch von Lamm, Kitz und Schwein,

Frisch-, Roh-, Koch- und Brühwurstspezialitäten,
Eier aus dem Hühnermobil

Maliesenhof-Bio-Ziegenkäserei

Ute Schulz und Andreas Regniet
Nordstraße 30
34513 Waldeck- Freienhagen
Telefon 05634 1868

Angebot: Bio-Ziegenkäse: Frischkäse, Weichkäse,
Schnittkäse und Hartkäse,
Bio-Lammschinken und Wurst: „Ahle“, Wurst, Pfeffer-
beißer, Mergez (Bratwurst)
Bio- Ziegen- und Schaf-Lammfleisch, Schaffelle

Yvonne Schindler

Hinter der Zingel 10
35647 Waldsolms
Telefon 06085 3508

Angebot: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse,
Milch und Lammfleisch

Ziegenhof am Berg

Familie Balsler
Bruchgasse 1
35305 Grünberg-Queckborn
Telefon 06401 9647041

Angebot: Ziegenkäse, Ziegenmilch

Hermann Fehrentz

Dörrenbergweg 42
35321 Laubach
Telefon 06405 1457
E-Mail hermannfehrentz@t-online.de

Angebot: Lammfleisch, Wurst

Prof. Dr. agrar Dietrich Steffens

Holzheimer Str. 47
35428 Langöns
Telefon 06403 71583
E-Mail
Diedrich.Steffens@ernaehrung.uni-giessen.de
www.weisse-deutsche-edelziege.de

Angebot: Milch, Lammfleisch, Wurst

Birkenbach, Markus

Dörnbach 13
36115 Hilders
Telefon 06681 917636
E-Mail Birkenbach.Markus@t-online.de

Angebot: Ziegenfleisch, Ziegenmilch

Reichelt, Benjamin

Warburgerstraße 3
34479 Wettetingen
Telefon 0170 5872621
E-Mail reichelt-milchziegenhof@t-online.de

Angebot:

Wir produzieren alles, was es von der Ziege gibt.

Käse: Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse und
Camembert

Fleisch: Stracke, Pfefferbeißer

Ziegenhof Waldrode

Groh, Tobias
Birkenhainer Str. 21
63589 Linsengericht- Waldrode
Telefon 06051 967244
E-Mail ziegenhof-waldrode@web.de

Angebot: Ziegenkäse, Ziegenmilch
Lammfleisch, Wurst, Eier

Feistel, Sven

Am Michelsbach 9
36358 Herbstein
Telefon 06643 7738
E-Mail info@vogelsberger-ziegen.de
www.vogelsberger-ziegen.de

Angebot: Fleisch, Wurst und Felle von der Ziege
und vom Schaf

Stillger, Misha

Leuseler Weg 7

36304 Alsfeld

Telefon 06631 7308580

Mobil 0176 22618824

E-Mail mischastillger@t-online.de

Angebot: Ziegenfleisch, Bratwurst, Stracke

Wildfleisch, Wildbratwurst

Mecklenburg- Vorpommern

Ansprechpartner

Landesschaf- und Ziegenzuchtverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Karow Zarchliner Str. 7
19395 Plau am See
Telefon 038738 73071
Fax 038738 73050
E-Mail schafzucht@rinderallianz.de
www.schafzucht-mv.de



Direktvermarkter

Ziegenhof Gülzer Geißen

Rudi Tussing & Uli Korte
Am Gülzer Wald 10
19273 Teldau-Ortsteil: Gülze
Telefon 038844 23491
Mobil 0160 2783719
E-Mail info@guelzer-geissen.de
www.guelzer-geissen.de

Siehe Internetseite oder nach Vereinbarung
Hof/ Hof-Laden, Markt

Angebot: Ziegenkäse (Frisch-, Weich- und Schnittkäse), Ziegenfleisch und Ziegenwurstspezialitäten, Zuchttiere (Toggenburger und Thüringer-Wald-Ziegen)

Hans-Ullrich Hoffmann

Carlsfelder Weg 8
17348 Woldegk
Telefon 03963 210648

Ziegenhof Deinl

Deinl Nicole
Dorfstraße 11
18246 Langen Trechow
Telefon 038461 188080
Mobil 0174 1904626
E-Mail haelke.nicole@hotmail.de
www.ziegenhofdeinl.de

Sternziegenhof

Starnick Christoph

Augzin Am Berg 11

19399 Techentin

Mobil 0176 62815944

E-Mail ziegenberg@aurea-arcadia.de

www.aurea-arcadia.de

Katrin Räbel

Grüner Weg 12

23942 Tankenhagen

Telefon 038826-86544

E-Mail ziegenkaesekatrin@gmail.com

www.hofkaese.de

Gut Darß

Am Wald 26

18375 Born a. Darß

Telefon 038234 5060

E-Mail info@gut-darss.de

www.gut-darss.de

Brauer

Jan Daskow

Richtenberger Straße 23

18320 Ahrenshagen-Daskow

Telefon 03821 720074

Mobil 0172 3159398

E-Mail info@ziegenkaese.de

www.ziegenprodukte.com

Niedersachsen

Ansprechpartner

Landesverband Niedersächsischer
Ziegenzüchter e.V.
Mars-la-Tour-Str. 6
26121 Oldenburg
Telefon 0441 801 639
Fax 0441 801 634
E-Mail info@ziegenzucht-nds.de
www.ziegenzucht-nds.de



LANDESVERBAND
Niedersächsischer
ZIEGENZÜCHTER e.V.



Direktvermarkter

Gabriele Ipach-Bolinius

Ellens 16
26340 Zetel
Telefon 04453 2678

ab Hof

Angebot: Schlachtlämmer, Lammfleisch und
verschiedene Wurstwaren (Salami, Bratwurst...);
auf Vorbestellung

Andreas Busboom

Schleede 17
26670 Hollen
Telefon 04489 3614
E-Mail busboom@gmx.net

ab Hof

Angebot: Wurst und Schlachtlämmer auf Vorbe-
stellung

Hoyers Anglo Nubier Ziegen

Bartold, Konstanze
Hoyersförde 66
,31606 Warmsen
Telefon 05767 943544
Mobil 0173 2190437
Email info@anglo-nubier-hoyers.de
www.hoyers-anglo-nubier.com

Ab Hof

Angebot: Ziegenmilchseife

Dirk Tellmann

Birkenkolonie 13
26693 Sedelsberg
Telefon 04491 39 82
Fax 04491 18 1

ab Hof
Angebot: Ganzjährig Ziegenmilch

Friedhorst Friedl

Holthuser Str. 43
26826 Weener
Telefon 04951 915441
Mobil 0171 5442520
E-Mail friedhorst.friedl@freenet.de
www.buhrenziegen-rheiderland.de

Angebot: Schlachtlämmer auf Vorbestellung

Laura's Ziegenhof

Laura Meyer
Buschmeyerstr. 6
27313 Dörverden-Stedorf
Telefon 04234 943672
Fax 04234 943673
E-Mail lauras-ziegenhof@web.de
www.lauras-ziegenhof.de

Angebot: Milch, Frisch- und Weichkäse, Fleisch,
Wurst und Schlachtlämmer auf Vorbestellung von
März bis November ab Hof

Die Ziegerei

Imke Dirks
Eschenhorst 7
27330 Asendorf- Hohenmoor
Telefon 04253 800870
Fax 04253 800875
E-Mail die-ziegerei@web.de
www.die-ziegerei.de

Angebot: Milch ab Hof, Frisch-, Weich- und Schnitt-
käse von Januar-November, Zickenfleisch ab März
auf Vorbestellung, Wochenmärkte: Donnerstag
Harpstedt, Freitag Schwarmstedt, Samstag Nien-
burg, Ökomarkt Bremen Mecklenburgerstr.

Bio-Betrieb

Ziegenhof Kalinka

Tatjana Spät
Im Ellerbusch 17
27449 Kutenholz
Telefon 04762 349013
E-Mail tatjanaspt@yahoo.de

Angebot: Milch, Frisch- und Weichkäse ab Hof,
Schlachtlämmer auf Vorbestellung

De Zeegenhoff

Jörg Tannert
Niederbüren 5
28719 Bremen
Telefon 0421 9590960
Mobil 0151 50828663
E-Mail ziegenhirt@zeegenhoff.de
www.zeegenhoff.de

Angebot: Frisch- und Schnittkäse aus Ziegenmilch

Hof Schroedter

Gregor Schroedter
Eichhof 7
29358 Ecklingen OT Schepelse
Telefon 05149 186363
Fax 05149 186098
E-Mail g.schroedter@t-online.de

ab Hof und nach Absprache frei Haus

Angebot: Verschiedene Wurstkreationen von der Ziege: gek. Mettwurst, Leberwurst, Sülze, ger. Mettwurst im Darm, Schlachtlämmer/ Lammfleisch

Ziegenhof Rade

Gabriele Vorhof-Bilau
Rade 8
29378 Wittingen
Telefon 05831 992191
E-Mail ziegenhof.rade@t-online.de

ab Hof

Angebot: Milch, Frisch-, Weich- und Schnittkäse, Schlachtlämmer;

Reinhard und Petra Dierich

Nordkampen 69
29664 Walsrode
Telefon 05166 930623

ab Hof

Angebot: Milch, Butter, Frisch- und Weichkäse, Schnittkäse, Schlachtlämmer

Ziegenhof Schümer

Immenweg 11
30938 Burgwedel-Wettmar
Telefon 05139 958575
www.ziegenhof-schuemer.de

Angebot: Ziegenfrischkäse, Ziegenschnittkäse, Ziegenquark, Ziegensalami und Zickleinfleisch.

Martin Gärtner

Escherder Kirchweg 21
31180 Emmerke
Telefon 05121 63166
E-Mail gaertner.guenter@t-online.de

ab Hof

Angebot: Ziegenmettwurst auf Anfrage

Circle-B-Ranch

Lichtenmoorer Straße 16
31634 Steimbke/ Lichtenhorst
Telefon 05165 5619787
E-Mail info@circle-b-ranch.de
www.circle-b-ranch.de

Angebot: Fleisch, Wurst und Schlachtlämmer auf Vorbestellung.

La Chèvrerie

Judith Kuhnert
Moorstr. 1
31634 Steimbke
EG-Bio-Betrieb
Telefon 05165 5619807
E-Mail info@lacheverrie.de
www.lacheverrie.de

Angebot: Ziegenfrischkäse, franz. Frischkäsespezialitäten, Ziegenschnitt und -Weichkäse.

Erwin Tönges

Institut für Tierzucht und Haustiergenetik
Albrecht-Thaer-Weg 3
37075 Göttingen
Telefon 0551 3956 15 oder 3956 25
E-Mail etoenge@gwdg.de

ab Hof

Angebot: Schlachtlämmer auf Vorbestellung

Hans-Dieter Baaske

Reckershausen, Marzhäuser Str. 12
37133 Friedland
Telefon 05504 1812
Fax 05504 70 89 662
E-Mail hd.baaske@web.de

ab Hof

Angebot: Schlachtlämmer (nur im November) auf Vorbestellung

Käsehof

H. Ulrich u. E. Prunzel-Ulrich
Oberdorf 24
37136 Landolfshausen
Telefon 05507 912 5
Fax 05507 91287
E-Mail kaesehof@t-online.de

Bioland-Betrieb

ab Hof von Februar bis November, sowie Wochenmarkt Göttingen Di., Do. und Sa.,

Angebot: verschiedene Sorten Weichkäse, z.B. Caprino mit Bärlauch, Scha-Zie-Bert mit Weißschimmel oder Landolfinchen, der kleine Schnittkäse;

Zuchtgemeinschaft Kraft und Melles Lichtenborn

Dorfstr. 3
37181 Hardeggen
Telefon 05505 1378

ab Hof

Angebot: Schlachtlämmer, Lammfleisch und Wurstwaren, z.T. tiefgekühlt, Milch

Buren-Hof

Hans-Georg Fischer
Lange Str. 37 a
37194 Bodenfelde-Amelith
Telefon 05572 94 87 45
Fax 05572 948746
E-Mail Info@Buren-Hof.de
www.buren-hof.de

Angebot: Fleischziegenlämmer und Teilstücke auf Vorbestellung ab Hof; tiefgekühlte Teilstücke und Ziegensahneleberwurst auf Anfrage; handgesiedete Ziegenmilchseife

Der Ziegenbauer

Penske, Willfried
Brandstr. 3
37620 Halle-Tuchtfeld
Telefon 05533 4093 03
Fax 05533 409394
E-Mail info@derziegenbauer.de
www.derziegenbauer.de

Ziegenhof Seinstedt

Edgar Hille
Seinstedt, Meerfeldstr. 1a
38312 Achim
Telefon 05334 1399
Bioland-Betrieb

ab Hof und Wochenmarkt: Wolfenbüttel, Stadtmarkt, Braunschweig

Angebot: Frisch-, Weich- und Schnittkäse von März bis November, Schlachtlämmer auf Vorbestellung (Ostern, Pfingsten)

Barbara Neumann

Saalsdorf, Weferlinger Str. 9
38459 Bahrdorf
Telefon 05358 5 03

ab Hof und Wochenmarkt Wolfsburg

Angebot: Frisch-, Weich- und Schnittkäse von März bis November, Schlachtlämmer auf Vorbestellung

Ziegenhof im Moor

Carola Kassel
Langenklint 12
38539 Müden/Aller-Dieckhorst
Telefon 05375 982508
Fax 05375 982600
E-Mail casey63@web.de
www.ziegenhof-im-moor.de

ab Hof

Angebot: Milch, Frischkäse, Weichkäse in Öl, Caprella und Schnittkäse von März bis Dezember, Ziegenwurstwaren, Schlachtlämmer auf Anfrage, Leder und Felle

Hofkäserei Dennemann

Am Esch 29
48465 Samern
Telefon 05923 56 11
Fax 05923 99 05 33
www.dennemann.de

Angebot: Milch, Frischkäse, gereifter Frischkäse nach franz. Art, Camembert, Schnittkäse

Nordrhein-Westfalen



Ansprechpartner

Landesverband Rheinischer Ziegenzüchter e. V.
Halfenslennefe 1
51491 Overath
Telefon/Fax: 02204 72425
E-Mail lrz-rheinland@gmx.de
www.ziegenzucht-rheinland.de

*Adressen bitte direkt
beim Landesverband erfragen*

und



Landesverband der Ziegenzüchter für Westfa-
len-Lippe e. V.
Nevinghoff 40
48147 Münster
Telefon 0251 2376 865 oder 02945 989 180
E-Mail Ingrid.Simon@lwk.nrw.de
www.westfalen-ziegen.de

Direktvermarkter

Triskel-Hof

Annelie Reißner und Jörg Sicher
Bartholomästr. 7
33034 Brakel-Frohnhausen
E-Mail triskel-hof@web.de
www.triskel-hof.de

nach Terminabsprache

Angebot: Ziegenkalender, Bücher

Ziegenhof am Ströhn

Karsten Eusterwiemann
Laerer Straße 15
48336 Sassenberg-Füchtorf
E-Mail gbr@ziegenhof.net
www.ziegenhof.net

Hof-Laden

Mo. - Fr.: 8:30 – 12:00 Uhr, 17:30 – 18:30

Sa.: 10:00 – 12:30

Wochenmarkt am Dom in Münster

Angebot: Milch; Joghurt; Frisch-, Weich- u.
Schnittkäse (auch mit verschiedenen Gewürzen);
Camembert; Fleischwurst, Salami und Zickenbeis-
ser; frisches Zickleinfleisch; Ziegenkäsekuchen

Rolf Neuhaus

Auf'm Brink 7
33442 Herzebrock-Clarholz
E-Mail neuhausrolf@web.de

Hof-Laden
nach Absprache

Angebot: Ziegen- und Schafsmilch, Eier

Rheinland-Pfalz



Direktvermarkter

Wolfsborner Hof

Pascal Buch
Ziegenkäserei
Wolfsbornerhof
66871 Herchweiler i. O.
Telefon 06384 343
E-Mail pascal.buch@web.de

Bio Landhof, Hofladen

Angebot:
Ziegenkäse

Ansprechpartner

Landesverband der Schafhalter/Ziegenhalter und
Züchter Rheinland-Pfalz e. V.
Peter- Klöckner- Str. 3
56073 Koblenz
Telefon 0261 91593-231
Telefax 0261 91593-233

Marco Carpi

Brunnenstr. 1
54441 Kümmern-Mannebach
Telefon 06581 9976089
E-Mail: marco.carpi@saleolio.com
Ziegenkäse, -milch TR-SAB

Regino Esch

Hof Steinrausch GbR
Zamescheid 12
54595 Wascheid bei Prüm
BIT
Telefon 06551 984173
Mobil 0170 1112093
E-Mail info@hof-steinrausch.de

Angebot:
Ziegenkäse, Ziegenfleisch

Hofgem. Ulmenhof GbR

Stefan Frangen
Hauptstr. 17
54552 Sarmersbach
Telefon 06592 3712
E-Mail ulmenhof-gbr@t-online.de

Angebot:
Ziegenkäse, -milch, -fleisch

Zickeria.bio

Henner Heun
Holfladen/Käserei
Unterstr. 16
56843 Irmenach-Beure
Telefon 06541 1760476
Mobil 0157 53152133
E-Mail henner58@hotmail.com

Angebot:
Ziegenfleisch, -milch, -käse

Rechhof

Jan Kupka
Allerstraße 15
53426 Schalkenbach
Mobil 0176 34441525
E-Mail info@rechhof.de

Angebot:
Ziegenmilch, - fleisch u. - käse

Waldgut Schirmau

Ferdinand Liemersdorf
Waldgut Schirmau
56651 Oberdürenbach
Telefon 02646 1366
E-Mail m.f.liemersdorf@t-online.de

Angebot:
Ziegenfleisch, -käse

Walter Merkelbach

Südstr. 8
57638 Neitersen
Telefon 02681 3754
Mobil 0177 7260142
E-Mail info@schnuckenhofamfeuerbach.de

Angebot:
Ziegenfleisch u. a. Produkte

Bernd Merscher

Oberstr. 12
56281 Karbach
Telefon 06747 950634
Mobil 0171 3198327
E-Mail bernd-merscher@web.de

Angebot:
Ziegenfleischprodukte

Eva u. Bodo Neubrech

Naheweinstr. 41
55452 Guldentäl
Telefon 06707 8935
E-Mail neubrech-burenziegen@gmx.de
Angebot:
Ziegenfleisch

Prokop-Hof

Jochem Rahm
Kraftgasse 61
76829 Landau-Queichheim
Telefon 06341 283186
Mobil 0162 9433311
E-Mail prokop-hof@t-online.de

Angebot:
Hofladen / Ziegenkäse, -
milch

Marc Schöbler

Mühlenweg 16
55481 Schwarzen
Telefon 06763 3661
Mobil 01601591552

Hofladen, Marktbeschicker

Angebot:
Ziegenkäse, -milch

Ulrike Stichelmeir

Eckweg 2
66887 Erdesbach
Telefon 06381 40418
E-Mail stichelmeir@t-online.de

Angebot:
Ziegenkäse, -milch, -fleisch

Dieter Theiß

Im Eck 4 A
66871 Albessen
Telefon 06384 6447

Angebot:
Ziegenkäse u. a. Produkte

Vulkanhof

Inge Thommes-Burbach
Vulkanstr. 29
54558 Gillenfeld
Telefon 06573 9148
E-Mail info@vulkanhof.de

Angebot:
Hofladen / Ziegenkäse,
-milch

Vulkanhof

Inge Thommes-Burbach
Vulkanstr. 29
54558 Gillenfeld
Telefon 06573 9148
E-Mail info@vulkanhof.de

Angebot:
Hofladen / Ziegenkäse, -
milch

Saarland

Ansprechpartner

Landesverband der Schaf- und Ziegenhalter im
Saarland e.V.

In der Kolling 11

66450 Bexbach

Telefon 06826 82895-24

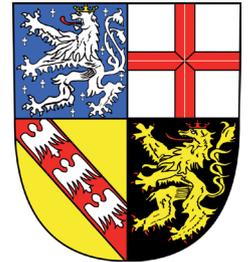
Telefax 06826 82895-60

Mobil 0152 02091798 od. 0171 8659135

E-Mail: anton.schmitt@lwk-saarland.de oder info@schafe-ziegen-saarland.de

www.schafe-ziegen-saarland.de

www.schafe-ziegen-saarland.de



Sachsen



Ansprechpartner

Sächsischer Schaf- und Ziegenzuchtverband e.V.

Ostende 5

04288 Leipzig OT Liebertwolkwitz

Telefon 034297 919651/2

Fax 34297 9196 65

E-Mail sszv_leipzig@sszv.de

www.sszv.de

Direktvermarkter

Dr. Mechthild Funke

Gärtnerweg 25

01827 Graupa

Telefon 03501 548590

E-Mail mechthiltfunke@freenet.de

Sandra Winter

E.-Schneller-Straße 62

09356 St. Egidien OT Kuhschnappel

Telefon 03723 6299650

Mobil 0151 54841557

E-Mail ziegenhof-winter@freenet.de

Annette Meißgeier

Winterseite 51

07919 Langenbach

Telefon 036645 21300

Mobil 0152 21652949

Fax 036645 29464

E-Mail hofkaeserei.langenbach@web.de

Landwirtschaftliche GbR Mocha & Berg

Hauptstraße 47

02763 Bertsdorf

Telefon 03583 5865707

Fax 03583 5865708

Ziegenhof Lauterbach

Doreen und Rolf Seim

Dorfstr. 110

01833 Stolpen OT Lauterbach

Telefon 035973 295120

Fax 035973 647549

Email Mail@ziegenhof-lauterbach.de

www.ziegenhof-lauterbach.de

Sachsen-Anhalt

Ansprechpartner:

Landesschafzuchtverband Sachsen-Anhalt
e.V.
Angerstraße 6
06118 Halle/Saale
Telefon 0345 5214941
Fax 0345 5214951
E-Mail info@lsv-st.de
www.lsv-st.de



Direktvermarkter

Glinder Ziegenhof

Familie Kutschbach
Dorfstr. 80
39249 Barby/OT Glinde
Telefon 039298 3930
E-Mail glinderziegenhof@aol.com
www.glinder-ziegenhof.de

Hofladen
Die & Sa 14-16 Uhr; Do 18-20 Uhr

Markt

Angebot: Zuchttiere, Ziegenkäse, saisonal Wurst
+ Fleisch

Westerhäuser Käsehof

Peter Gropengießer
Unter dem Mühlenberg 410
06502 Thale/OT Westerhausen
Telefon 0173 9587689
E-Mail kaesehof@web.de
www.kaesehof-am-harz.de

Hofladen (auf Abruf täglich, telefonische Vereinbarung)

Wochenmarkt Quedlinburg (samstags 8-13 Uhr)

Angebot: Ziegen- und Kuhmilchkäse

Schleswig-Holstein



Ansprechpartner

Landesverband: Schleswig-Holsteinischer
Schaf- und Ziegenzüchter e.V.

Steenbeker Weg 151

24106 Kiel

Telefon 0431 332608

Fax 0431 35007

E-Mail info@schafzucht-kiel.de

www.schafzucht-kiel.de

Direktvermarkter

Behrend und Olivia Jessen

Schulstraße 1

25862 Joldelund

Telefon 04673 962298

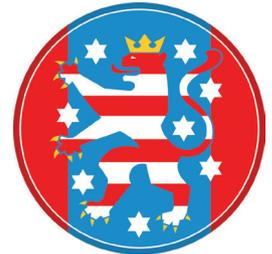
Fax 04673 962382

Angebot: Zickleinfleisch, Ziegensalami, Ziegen-
schinken, Ziegenknacker nach telefonischer
Absprache ebenso Bestellung und Schlachtung für
Zickleinfleisch

Thüringen

Ansprechpartner

Landesverband Thüringer Ziegenzüchter e.V.
Stotternheimer Str. 19
99087 Erfurt
Telefon 0361 749807 13
Fax 0361 749807 18
Mobil 0163 4225088
E-Mail lv@thueringer-ziegen.de
www.thueringer-ziegen.de



Direktvermarkter

BIOLuna

Frank Burkhardt
Klosterstr. 2
99831 Creuzburg
Telefon 036926 90254
E-Mail kontakt@bioluna.info
www.bioluna.info

Hof-Laden

Di-Fr 9:00 Uhr – 13:00 Uhr
15:00 Uhr – 18:00 Uhr
Sa 9:00 Uhr – 12:00 Uhr

Angebot:

Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Milch, Joghurt

Ziegenhof Eichelborn

Stefanie Eberhardt
Dorfstr. 37
99198 Eichelborn
mobil 0151 1208826
www.ziegenhof-eichelborn.de

Hof-Laden

Di/ Fr 16:00 Uhr - 18:00 Uhr

Angebot:

Frischkäsespezialitäten, Delikatessen aus Ziegenmilch, Käseplatten

Ziegenalm Sophienhof

Kai und Kerstin Liebig
Dorfstr. 44
99768 Sophienhof
Telefon 036331 48235
E-Mail mail@ziegenalm.de
www.ziegenalm.de

Hof-Laden
Ostern bis Ende Oktober
Di-Fr 11:00 Uhr–18:00 Uhr
Sa/So/Feiertage 11:00 Uhr–18:00 Uhr
November bis Ostern
Do 12:00 Uhr– 18:00 Uhr

Angebot:
Milch, Käse, Quark, Salami, Schinken

Dr. Katja und Wolfgang Peter

Niedertopfstedter Str. 1
99718 Greußen
Telefon 03636 701641
E-Mail info@ziegen-peter.de
www.ziegen-peter.de

Hof-Laden
April bis Januar
Di/Fr 15:00 Uhr - 18:00 Uhr

In Greußen können Sie eine Auswahl
unseres Ziegenkäsesortiments auch von
Mo-Sa im Frische-Kontor-Hering (Markt
32) erhalten

Angebot:
Milch, Käse, Quark, Joghurt

Zeppelinmühle Singen

Karin Steinmetz
Außerhalb 1
99326 Ilmtal OT Singen
Telefon 03629 802261
E-Mail karin.steinmetz@gmx.de

Hof-Laden (nach telefonischer Vereinba-
rung)
Markt

Angebot:
Ziegenkäse, Ziegenwurst, Ziegenfleisch

Hofkäserei Burgmühle

Reiko und Karin Wöllert
Auf der Burg 11
99869 Haina
Telefon 036254 78024
E-Mail mail@hofkaeserei-haina.de
www.hofkaeserei-haina.de

Hof-Laden
Mai-Okt.: freitags 15:00-18:00 Uhr;
Nov.-April: freitags 16:00-17:00 Uhr

Erzeugerladen
Schmidtstedter Ufer 29
99084 Erfurt
www.erzeugerladen.de

Organics – Naturkost am Dom, Erfurt
Denn's Markt Eisenach

Angebot:
Frischkäse, Camembert, Schnittkäse von
Ziege und Kuh; Käse nach Feta-Art von
der Ziege; Quark und Joghurt von der
Kuh; Fleisch

Autoren der Textteile

Multitalent Ziege: Janine Bruser
Informationen zu Zucht,
Struktur und Ziegenprodukten: Dr. Regina Walther

Quellenverzeichnis

- BMEL (2017) BMEL Statistik, verfügbar unter: <https://www.bmel-statistik.de/>
- BRANSCHIED, W., HONIKEL, K.O., LENGERKEN, G. V., TROEGER, K. (HRSG.) (2005) Qualität von Fleisch und Fleischwaren. 2., überarbeitete und erweiterte Auflage. Edition Fleisch
Band 1, Deutscher Fachverlag, Frankfurt
- BUCHENAUER, D. (1997a) Schaf In: Sambras, H.H. und Steiger, A. (Hrsg.): Das Buch vom Tierschutz Enke, 1. Auflage, 127-143, Verlag, Stuttgart
- BUCHENAUER, D. (1997b) Ziege In: Sambras, H.H. und Steiger, A. (Hrsg.): Das Buch vom Tierschutz Enke, 1. Auflage, 144-159, Verlag, Stuttgart
- BÜELER, T. (2002) Casein-Polymorphismus und gerinnungsrelevante Eigenschaften von Milch Schweizerischer Ziegenrassen, Diss. ETH, Nr. 14876
- FREUDENREICH, P. (1993) Schlachtkörperwert und Fleischqualität von Schafen und Ziegen. Mitteilungsblatt-Bundesanstalt für Fleischforschung Kulmbach, 1(122), 388-388.
- GALL C. (2001) Ziegenzucht. 2., völlig neu bearb. Ausgabe, Ulmer, Stuttgart, 501 S.
- GOLZE und WALTHER (2007) Ziegenfleischerzeugung: Mast und Schlachtleistungen sowie Produktqualität von Schlachtlämmern. Aid Infodienst 02/2006, Hrsg: Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft. Seite 89-98
- KADEN, H. & RIHA, O. (Hrsg.) (2008) Studien zu Carl Julius Fritzsche (1808-1871) und Il'ja Il'ic Mecnikov (1845-1916) Quellenarbeit in der Wissenschaftsgeschichte, Shaker Verlag
- KRÄMER A. (1850) Handbuch der Gesundbrunnen und Molkenkuranstalten: in Hans Seidel Stiftung, Wildbad Kreuth und seine Geschichte. Vom Gesundbrunnen zum Bildungszentrum, verfügbar unter: www2.hss.de/fileadmin/media/downloads/WBK-Geschichte.pdf
- PARK, Y. W. (1994) Hypo-allergenic and therapeutic significance of goat milk. Small Rumin. Res. 14, 151-159
- PINGEL, H. (2006) Züchtung, Haltung und Fütterung von ZIEGEN In: von Langerken, C., Ellendorf, F., von Langerken, J.(Hrsg.): Tierzucht Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, 1. Auflage, 431-438
- SAMBRAUS, H.H. (2001) Atlas der Nutztierassen. 6. Auflage, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 163-167
- SUESS, R., KOEHLER, D., & ADER, C. (1996) The Harz goat in past and present, Ziegenzuechter, ISSN: 0931-1866
- VON KORN, S. (2006) Züchtung, Haltung und Fütterung von Schafen In: von Langerken, C., Ellendorf, F., von Langerken, J. (Hrsg.): Tierzucht Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, 1. Auflage, 414-431

Weitere in Deutschland gehaltene Ziegenrassen



Bündner Strahlenziege

Ursprung: Kanton Graubünden/Schweiz

Leistung: Robuste, widerstandsfähige Ziege, für extensive Haltung geeignet, marschfähig, akzeptable Milchleistung



Holländer Schecke

Ursprung: Niederländische Provinzen Südholland und Zeeland

Leistung: Milchziege, robust und widerstandsfähig



Dänische Landziege

Ursprung: Dänemark

Leistung: Mittelrahmige, robuste und widerstandsfähige Ziege, gute Raufutterverwertung und gute Milchleistung



Pinzgauer Ziege

Ursprung: Österreich /Salzburger Land

Leistung: Wird als Fleischziege und Milchziege genutzt und eignet sich sehr gut in der Landschaftspflege



Girgentana-Ziege

Ursprung: Sizilien/ Provinz Agrigento

Leistung: Anspruchslose, widerstandsfähige Ziege mit akzeptabler Milchleistung



Saanenziege

Ursprung: Schweiz/ stammt ursprünglich aus dem Saanenland und dem Obersimmental.

Leistung: Fruchtbare, widerstandsfähige, langlebige Milchziege mit hoher Wirtschaftlichkeit

Fotos: Dr. Walther, Wahl, Heider-Leporale

Fotos: Dr. Walther, Wulff, Dr. Walther



Tauernschecken Ziege

Ursprung: Österreich / Gebirgsrasse

Leistung: Mehrnutzungsrasse, gut für die Landschaftspflege geeignet, ansprechende Milch- und Fleischleistung



Anglo-Nubier

Ursprung: Großbritannien/ aus der Kreuzung von englischen Landschlägen mit aus Afrika und Indien eingeführten Ziegenrassen entstanden.



Pfauenziege

Ursprung: Schweiz

Leistung: Fleischziege, in ihren Ursprungsgebieten auch als Milchrasse gehalten.



Toggenburger Ziege

Ursprung: Schweiz

Leistung: Milchziege, gute Fleischleistung, Frühreife, gute Fruchtbarkeit, Eignung für die Landschaftspflege.



Bulgarische Schraubenhörnige Langhaarziege

Ursprung: Bulgarien

Leistung: Fleischziege, mittelrahmig, robust und widerstandsfähig, mit guter Mastleistung unter extensiven Haltungsbedingungen



Tadschikenziege

Ursprung: Tadschikistan

Leistungen: Kleinrahmige, zierliche, robuste und widerstandsfähige Fleischziege, die bei extensiver Haltung ansprechende Schlachtkörper liefert.



Walliser Schwarzhalzziege

Ursprung: Schweiz / Unter- und später auch aus dem Oberwallis

Leistung: Spätreife Gebirgsrasse von großer Genügsamkeit, besonders zur extensiven Haltung eignet.



Ovamboziege

Ursprung: Westafrika

Leistung: anspruchslose, ruhige Ziegen, Fleischziege tägliche Zunahmen in den ersten Wochen liegt bei 200 g



Westafrikanische Zwergziege

Ursprung: Westafrika

Leistung: In den Ursprungsländern Fleischproduktion, Milchleistung gering, vorwiegend in n der Hobbyhaltung..

Fotos: Dr. Walther, Simon, Mendel

Fotos: Mendel, Wahl, Friedrichsen

Fotos: Mendel, Brückner, Mendel

Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ)
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

