

Königstein, 11.08.2024

Ziegen-Fleisch

Ab Ende September 2024 gibt es wieder Ziegenfleisch zu erwerben!

Das Ziegenfleisch stammt von den einjährigen Thüringer Waldziegen, welche auf den Elbwiesen in Königstein – Halbestadt als Landschaftspfleger gehalten wurden.

Die Tiere bekommen weder Kraftfutter gereicht, noch wird die Fauna-Flora Habitats-Fläche gedüngt. Durch das gezielte Koppeln in Portionsweiden werden Vögel, wie der vorkommende Rohrsänger, beim Brüten nicht gestört.

Im zweiten Herbst ihres Lebens werden die Tiere, welche sich nicht zur Weiterzucht eignen, geschlachtet.

Das Jungziegenfleisch zählt zu einer der hochwertigsten Fleischarten und hat ein angenehmes, mildes Aroma, schmeckt ähnlich wie Wild, wobei nicht ganz so kräftig im Geschmack. Kenner meinen es ist stark abhängig vom Futterangebot des Tieres, in unserem Fall ausschließlich Weidehaltung. Ziegenfleisch zählt wegen seinen geringen Fettgehaltes als das gesündeste rote Fleisch. Im Vergleich zu anderen Fleischarten verfügt es über einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

Es werden frisch geschlachtete halbe Ziegen, grob zerlegt und vakuumiert abgegeben. Der Preis bezieht sich auf pro Kilogramm des Schlachtgewichtes.

Das Paket umfasst eine halbe Ziegen; das bedeutet, 1 x Schulter, 1 x Keule, Rücken mit Lende, Brust. Gesamtgewicht etwa 10 kg. Der Preis pro Kilogramm beträgt 14 € (Brutto).

Bei Kaufinteresse bitte eine kurze E-Mail an produkte@ziegen-hof.de, telefonisch auf den Anrufbeantworter 035021 7090 00 oder bestellen über unsere Webseite www.ziegen-hof.de.

Kontakt:

email: produkte@ziegen-hof.de
web: www.ziegen-hof.de

Ziegen-Hof
Am alten Sägewerk 9
01824 Königstein

Telefon/WhatsApp: 035021 7090 00

