VOM
GITZI

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Ziegenfleisch.



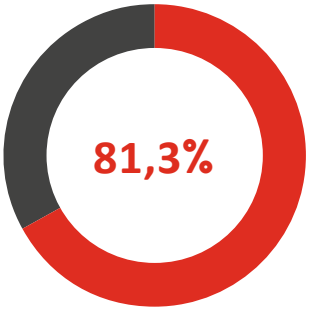
FEINE ONLINE REZEPTE

DIE SCHWEIZER ZIEGENHALTUNG

Die Ziegen – echte Schweizer

Die Ziegen gehören zu den ältesten Haustieren überhaupt und dienten früher vorwiegend der Selbstversorgung. Heute gilt die Schweiz als Ursprungsland der modernen Ziegenzucht. Ziegen werden vor allem zur Milchproduktion gehalten. Für Rassen wie die Burenziege oder die Walliser Schwarzhalsziege ist aufgrund ihrer besonderen Haltungsformen dagegen die Fleischproduktion der bedeutendste wirtschaftliche Faktor.

Anteil Inlandproduktion 2025



Quelle: Proviande

Weitere Zahlen zur Inlandproduktion:
bfs.admin.ch

Das Wichtigste im Überblick.

- Gitzifleisch enthält viel wertvolles Eiweiss und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, aber nur wenig Fett und Cholesterin.
- Es ist mild im Geschmack, äusserst bekömmlich und hat nur wenige Kalorien.
- Zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignen sich nicht für den Ackerbau. Unsere Rinder, Schafe und Ziegen wandeln das darauf wachsende Gras aber in hochwertige Nahrungsmittel wie Milch, Käse und Fleisch sowie in Wolle und Leder um.
- Das Futter für die Schweizer Ziegen ist GVO-frei. Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.

VOM
GITZI

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Ziegenfleisch.

ZU DEN WEIT VERBREITETEN RASSEN GEHÖREN:



1 Gämsfarbige Gebirgsziege



2 Toggenburgerziege



3 Saanenziege



4 Burenziege

Schweizer Rassenvielfalt

14 Rassen und gegen 28 000 Ziegen sind im Herdebuch des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes (SZZV) eingetragen. Die Hauptrassen – Saanenziege, Gämsfarbige Gebirgsziege und Toggenburgerziege – sind aufgrund ihrer hohen Milchleistung weltweit gefragt. Als typische Fleischrasse gilt die Burenziege. Ziegen haben einen bedeutenden Bezug zum regionalen Brauchtum. Bei einer Alpfahrt im Appenzellerland ist das Bild der vorausgehenden schneeweissen Appenzellerziegen nicht wegzudenken. Auch Schwarzhalsziegen über den Gletschern der Walliser Alpen sind mehr als nur ein beliebtes Fotomotiv. Als besonders robust gilt die schwarze Nera Verzasca, die im Tessin fast ganzjährig im Freien lebt. Alle Schweizer Rassen gelten als gefährdet, so wie die aus dem Bündnerland stammende Pfauenziege und die Bündner Strahlenziege.

VOM
GITZI

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Ziegenfleisch.



Ziegen fressen die schmackhaftesten Kräuter

Ziegen sind für ihre wählerische Nahrungsaufnahme bekannt. Dadurch kann sich die Ziege aus einem vielseitigen Grünlandbestand eine günstige, nährstoffreiche Futterration zusammenstellen. Die Ziege gehört – wie das Rind – zur Familie der Wiederkäuer. Die Rohfaser im Futter spielt eine wichtige Rolle für die Verdauung und die Energieversorgung der Tiere. So können sie auch auf extensiven Weiden mit geringem Futterwert hohe Leistungen erbringen. Auf den Alpen und den Jurahöhen sind Ziegen sehr willkommen, da sie durch ihr Fressverhalten die Verbuschung der Weiden verhindern. Sie geniessen mit Vorliebe Kräuter und Pflanzen, die andere Tiere verschmähen. Obwohl Ziegen ihr Futter oft in unwegsamem Gelände ergattern, verursachen sie keine Tritt- und Erosionsschäden.

Naturnahe Haltung

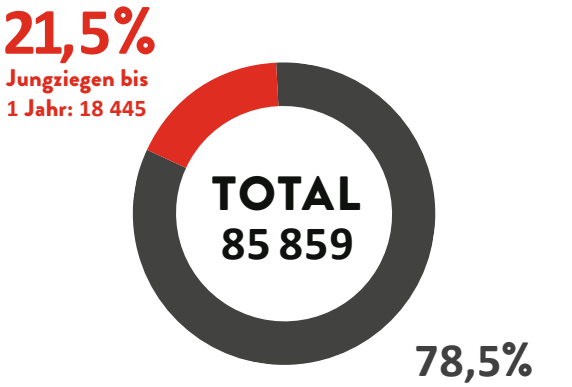
Ziegen bewegen sich von Natur aus gerne und können gut klettern. In den Schweizer Laufställen wird diesen Umständen beispielsweise mit erhöhten Liegenischen Rechnung getragen. Den Sommer verbringen die meisten Ziegen auf saftigen Weiden. Robuste Rassen, wie die Nera Verzasca-Ziege, werden fast ganzjährig im Freien gehalten. Nässe und Zugluft mögen sie nicht, weshalb man ihnen bei extremer Witterung mit einem Unterstand Schutz bietet.
Die Tiere werden von fast 6 400 Familienbetrieben gehalten. Ziegen findet man grundsätzlich in allen Regionen und Höhenlagen der Schweiz.

Produkte von der Ziege für den ernährungsbewussten Geniesser

Während Ziegen früher hauptsächlich der Selbstversorgung dienten, entdecken heute ernährungsbewusste Konsumentinnen und Konsumenten die schmackhaften Produkte der Ziege. Bei Allergien gegen Kuhmilch und bei Verdauungsproblemen sind Ziegenmilch und Produkte daraus oftmals eine gute Alternative. Schweizer Ziegenkäse erfreut sich seit Jahren grosser Beliebtheit. Auch Schweizer Gitzifleisch ist eine Delikatesse. Ziegenwürste und Ziegentrockenfleisch sind bei vielen Konsumenten beliebt.

Weitere Informationen zur Ziegenzucht:
szzv.ch oder schweizer-gitzi.ch

Ziegenbestand in der Schweiz 2025



Quelle: BFS

VOM
GITZI

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Ziegenfleisch.



GITZIFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Nährwertangaben

Gitzi- und Ziegenfleisch schmeckt angenehm mild und ist kalorienarm. Es enthält nur wenig Fett und Cholesterin. Mit seinem hohen Anteil an Eiweissen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren gilt Gitzifleisch als sehr gesund und ist daher bei linienbewussten Geniessern begehrt.

Ziege (Durchschnitt), roh: Nährstoffgehalt pro 100 g essbarem Anteil

Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	*Kohlenhydrate*	*Protein (Eiweiss)*	*Cholesterin*
148,9/623	0,0 g	19,5 g	70 mg
Fett total	***Gesättigte Fettsäuren***	***Einfach ungesättigte Fettsäuren***	***Mehrfach ungesättigte Fettsäuren***
7,9 g	3,6 g	3,3 g	0,4 g

* SFA = gesättigte Fettsäuren
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Schweizer Nährwertdatenbank
© ETH Zürich, 2007

Das Oster-/Milchgitzi

Der Brauch, aufgrund seiner Reinheit vor allem an Ostern Gitzifleisch zu essen, entstammt der christlich-abendländischen Tradition. Am stärksten wird dem heute im Tessin nachgelebt. Das Brunstverhalten der Ziegen begünstigt Geburten Anfang Jahr, sodass die Gitzi vor Ostern schlachtreif sind. Das Fleisch der Oster-/Milchgitzi ist hell und zart. Das Ostergitzi ist vielerorts bereits ab Februar, spätestens aber ab Palmsonntag und bis Pfingsten erhältlich. Aufgrund der zunehmend saisonalen Ablammung, vor allem bei grösseren Milchbetrieben, sind Milchgitzi jedoch praktisch ganzjährig erhältlich. Angaben zu Bezugsquellen gibt's auf www.schweizer-gitzi.ch.

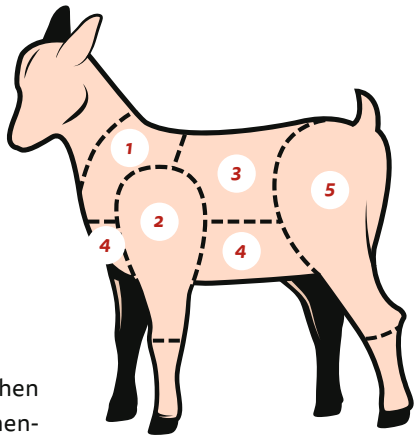
Das Herbst-/Weidegitzi

Beim Herbstgitzi, auch Alp- oder Berggitzi genannt, handelt es sich um das qualitativ beste Ziegenfleisch. Bei der Fleischrasse Burenziegen wie auch bei manchen einheimischen Ziegenrassen wachsen die Gitzi bei der Mutter bis zur Schlachtreife von zirka acht Monaten heran. So verbringen diese Jungtiere den Sommer auf grüner Weide, vielfach auf Alpweiden in den Bergen oder im Jura, wo sie sich an den saftigsten Kräutern erfreuen. Dadurch wird das Fleisch rötlicher, kräftiger und aromatischer, bleibt aber dennoch feinfaserig und zart. Die Herbst-/Weidegitzi tragen als beliebte Fleischlieferanten auch zum Erhalt der gefährdeten Rassen bei.

VOM
GITZI

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Ziegenfleisch.

FLEISCHSTÜCKE UND SPEZIALITÄTEN VOM GITZI



Während als Frischfleisch-Spezialitäten hauptsächlich das Fleisch von acht bis zehn Wochen alten Oster-/Milchgitzi oder den rund 8 Monate alten Herbst-/Weidegitzi zu den Konsumenten und Gastronomen gelangt, wird das Fleisch der ausgewachsenen Ziegen vor allem zu Rohwürsten und Trockenfleisch verarbeitet.

Fleischstücke	Verwendungszwecke, Gerichte
Rücken, Schlegel/Gigon  3 5	Rücken und Gigot eignen sich ganz besonders zum Braten/Schmoren im Ofen, begleitet von einer ausgewählten Gemüsegarnitur. Es lassen sich aber auch saftige Steaks aus einem ausgebeinten Gigot oder herrliche Butterfly-Kotelettes aus dem Rücken für auf den Grill schneiden. Eine Portion aus dem Gigot für die Fondue Chinoise-Platte ist eine originelle Ergänzung zum traditionellen Angebot. Die Nierstückli eignen sich herrlich zum Niedergaren oder auch für die orientalische oder asiatische Küche. Fragen Sie Ihren Metzger des Vertrauens!
Schulter, Voressen  2 1 4	Schulter und Voressen ergeben, in brauner, würziger Sauce gegart oder auf dem Grill bzw. im Ofen knusprig gebraten, herrliche Gitzi-Leckereien. Zu aromatischem Hackfleisch verarbeitet gibt es vom Herbst-/Weidegitzi wunderbare Hamburger oder auch ein Hackbraten im Netzli, mit Hackfleisch gefülltes Sommergemüse – es gibt unzählige feine Verwendungsmöglichkeiten.
Wurstwaren 	Ziegenfleisch, verfeinert mit Schweinespeck und Gewürzen ergibt wunderbare Trockenwürste, Salsiz, Bratwürste, Wienerli oder Fleischkäse zum Selberbacken
Ziegen-Trockenfleisch 	Hervorragendes Trockenfleisch aus den besten Fleischstücken - für spezielle Gelegenheiten ein Hochgenuss

VOM
GITZI

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Ziegenfleisch.

DE, 04/2026



Für weitere Auskünfte rund um die Ziege

Schweizerischer Ziegenzuchtverband (SZZV)
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen

Tel. +41 (0)31 388 61 11
info@szzv.ch
szzv.ch / schweizer-gitzi.ch

S Z Z V
F S E C
F S A C

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch

Schweiz. Natürlich.
SUISSE GARANTIE

Achten Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter ***schweizerfleisch.ch***

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.