

Gitzi-Produkte im Trend

Culinarium Toggenburg präsentiert Gitzi-Rezepte

Toggenburg. Ostern naht und die Saison für Gitzi ist im vollen Gange. Culinarium Toggenburg hat zum Thema «Gitzi» ein vielfältiges Rezeptbüchlein produziert, das ab sofort in diversen Läden der Region erhältlich ist.

Die Hauptsaison des Gitzifleisches ist im Frühling, zwischen Ostern und Pfingsten. Mehr und mehr achten die Züchter darauf, dass Gitzi während des ganzen Jahres erhältlich ist. Das Fleisch der ausgewachsenen Ziegen kommt während des ganzen Jahres auf den Markt. Es wird in der Regel zu Rohwürsten und Trockenfleisch verarbeitet. Hauptsächlich das Fleisch von Gitzi kommt als Frischfleisch-Spezialität zu den Konsumenten und Gastronomen. Für die Verarbeitung in der Küche lassen sich mit Schulter, Schlegel und Brust köstliche Braten und Schmorgerichte zubereiten.

Kuh des armen Mannes

Nicht nur der Milch wegen galt die Hausziege mit ihrem Fleisch auch bei uns als «Kuh des armen Mannes». Gitzi- und Ziegenfleisch enthält wenig Fett, ist besonders Cholesterin arm und daher gesund. Der Eigengeschmack des Gitzifleisches ist unvergleichlich. Es ist ein mildes Fleisch, das wenige Kalorien hat und auch kritische Konsumentinnen und Konsumenten überzeugt.

Den neuerlichen Boom des Gitzifleisches ausgelöst hat Culinari-



Die Gitzisaison hat begonnen und das neue Gitzi-Rezeptbüchlein ab sofort erhältlich.

um Toggenburg, das im Rahmen des RegioPlus-Projektes «Toggenburger Ziege» den Verkauf neu lanciert hat und einheimische Bauern und Metzger in ihren Bemühungen unterstützt.

Gratis Rezeptbüchlein

Culinarium Toggenburg hat vor einigen Tagen ein neues Rezeptbüchlein zum Thema herausgegeben. Die Rezepte stammen von mehreren einheimischen und renommierten Köchen und wurden von Culinarium-Gastronomen und Gastro St. Gallen nachgekocht und geprüft.

Erhältlich ist das Büchlein gratis bei verschiedenen Metzgereien und Betrieben in der Region (siehe Kasten) und bei der Toggenburger Culinarium Botschafterin Elke Wurster via E-Mail toggenburg@culinarium.com. www.culinarium.com (Büt)

Gitzi jetzt erhältlich!

Toggenburg. Gitzifleisch finden die Konsumentinnen und Konsumenten meist schon im Laden. Ansonsten kann es frisch bestellt werden. Es ist bei nachfolgenden Metzgern erhältlich. Culinarium-Betriebe: Willi Götzl, Brunnadern; Gebrüder Gröbli, Dietfurt; Näf Metzgerei, Mosnang; Städtli-Metzg, Max Preisig, Lichtensteig; Bächli-Metzg, Roland Priesig, Hemberg; Metzgerei Scheiwiler, Neu St. Johann und Guido Eigenmann in Wildhaus. Weitere Betriebe: Beda Murer, 9656 Alt St. Johann; Metzgerei Metzger, 9655 Stein; Metzgerei Metzger, 9650 Nesslau-Krummenau; Metzgerei Metzger, 9642 Ebnet-Kappel; Metzgerei Metzger, 9630 Wattwil; Urs Widmer, 9620 Lichtensteig und Jakob Weber, 9608 Gantereschwil.