

Bündner Strahlenziege „Herbstgitzli“ in den Händen kreativer Küchenchefs

ProSpecieRara fördert zusammen mit dem Ziegenzuchtverband Graubünden die Bündner Strahlenziegen über die Lancierung von Herbstgitzli-Fleisch. Im Rahmen eines gemeinsamen Projekts wird unter anderem ausgelotet, wie diese Spezialität ankommt und was aus dem feinfaserigen und aromatischen Fleisch gekocht werden kann.

Gastronomen aus der ganzen Schweiz präsentieren ihre Resultate und Meinungen zum Bündner Strahlenziege Herbstgitzli.

◆ Gasthof Kreuz Egerkingen



Unser Menü: Trio vom Herbstgitzli

Im Rohschinken und Rosmarin sautiertes Rückenmedaillon
Gigot-Schmorbraten und *Epigramme de cabri*
Linthmais Bramata und Gemüse garnitur

Wir haben den Rücken in Medaillons geschnitten, damit das Fleisch nicht zäh wird, gut geklopft und à la Minute gebraten.

Der Rest lässt sich hervorragend glasieren, eine traumhafte gelatinöse Sauce entsteht.

Die Brust verarbeiten wir zu Epigramme, einem klassischen, französischen Gericht aus Lammbrust: Wir haben sie ganz gesotten und anschliessend von Fett, Knochen und Knorpel befreit, gepresst, ausgekühlt und in Rautenform geschnitten. Diese werden dann in viel Butter, herausgebacken oder frittiert.

Unser Statement: Sehr schmackhaftes und feinfaseriges Fleisch.

◆ Restaurant Rigiblick

Unsere Menüs:

Geschmorte Gitzli-Schlegel an Zitrone

Im Brickteig gebratener Gitzli-Rücken

Den Schlegel habe ich mit Zitronen und Sherry geschmort, den Rücken kurz gebraten im Brickteig; Hals und Bauch bei 70 Grad 36 Stunden konfiert. Mit Knoblauch, Thymian und Nussbutter mariniert - letzteres ergab reichlich feines Fleisch, zum Beispiel für Ravioli.

Unser Statement: Uns Köchen macht es grosse Freude, mit solch hochwertigen Produkten zu arbeiten. Sie haben einen begeisterten Anhänger gefunden. Ich freue mich auf die nächsten Jahre und viele Gitzli. Die Gäste hatten übrigens keine Scheu, zu dieser Jahreszeit Gitzli zu geniessen.

◆ Seedamm Plaza, Restaurant PUR

Unser Statement: Wir haben das Gitzi direkt bei einem Lunch der Chain des Rotisseurs als Apéro serviert, um möglichst viele kompetente Meinungen zu bekommen. Der Tenor war sehr gut, was Diskussionen gab war die Jahreszeit, welche ja atypisch für ein Gitzi ist. Ich persönlich war von der Qualität und dem Aroma begeistert.

◆ Grand Resort Bad Ragaz



Unsere Menüs:

Gitzi-Ragout mit Cassis-Jus

Duo vom Gitzirücken (siehe Bild)

Für das Ragout haben wir kross gebratene Gitzi-Keulenstücke verwendet. Dazu Cassisjus, Mille-Feuille von Rosenkohl und Quittenmus gereicht. Das Duo vom Gitzi-Rücken haben wir mit einem Filet im Wirsingmantel, mit Rosmarinjus, mit Apfel-Kartoffelgratin, Kefen und Steinpilzespuma serviert.

Unser Statement: Besten Dank für das Gitzi, welches sehr aromatisch und schmackhaft ist. Ich könnte mir vorstellen, im Herbst dieses Gitzi ab und zu anzubieten.

◆ Hotel Alpina

Unsere Menüs:

Gitzi-Keule mit Rosmarin mit Bergkartoffeln

Gebratener Gitzi-Rücken mit Blattspinat

Unser Statement: Fleischqualität top, zerlegte Hälften sehr gut!

◆ Restaurant Länngas-Stübli

Unser Statement: Zuerst möchte ich mich herzlich bedanken bei ProSpecieRara für das Herbstgitzi. Ich konnte es ausprobieren und war sehr überrascht, wie gut mir das Fleisch geschmeckt hat. Ich habe es im Ofen gebacken, wie es damals schon meine Grossmutter zu tun pflegte. Ganz einfach! Den Gästen hat es natürlich sehr geschmeckt.

◆ Klinik Pyramide am See



Unsere Menüs:

Gitzi-Ribs mit Zwetschgen Barbecue-Sauce

Gitzirücken vom Grill mit roter Tessiner Polenta und Herbstgemüse

Die Ribs werden wie folgt präpariert: Rippen auslösen, zwei Rippen beieinander lassen und mit Salz Pfeffer Olivenöl und Zitronenschale marinieren. Sous vide garen und danach knusprig grillieren. Aus Zwetschgen, Gelierzucker, Rotem Balsamessig, Ingwer, Zwiebel, und Steak Pfeffer eine BBQ Sauce zubereiten. Ribs einstreichen und Sauce separat servieren. Dazu passen Salat, Gemüsechips oder knusprige Kartoffelecken.

Zubereitung Gitzi-Rücken: Rücken auslösen, Kotelette und Nierstück grillieren und ruhen lassen. Polentawürfel gratinieren und mit Sbrinz bestreuen. Bunte Rüebli, junger Lauch, Petersilienwurzeln, Maisspitzen und Zwetschgen in der Pfanne glasieren. Gefällig anrichten, mit reduzierter Jus und Kräuterpaste garnieren und mit gerösteten Haselnüssen verfeinern.

Unser Statement: Ich bin sehr froh, dass ich ihr Angebot angenommen habe. Das Gitzi war von hervorragender Qualität und die Gäste und Mitarbeiter, die es gegessen haben, schätzten es sehr. Grundsätzlich suchen wir immer solchen Spezialitäten und ich freue mich weiterhin über jede "alte Tomate und anderes komisches Gemüse". Wir haben das Tier komplett verarbeitet und konnten sicher 5 verschiedene Gerichte daraus zubereiten. Ich denke ich werde es wieder nehmen, auch als alternative zu Wild.

◆ Landhotel Hirschen

Unsere Menüs:

Gebratener Gitzi-Schlegel und Gitzi-Rücken

Gitzi-Ragout

Den Schlegel habe ich ganz gebraten im Ofen, den Rücken ebenfalls ganz im Ofen. Schulter und Bauch wurden zu Ragout verarbeitet. Die Teile waren vollfleischig und herrlich aromatisch.

Unser Statement: Für mich ist das Herbstgitzi sehr viel wertvoller als die jungen, knochigen Frühjahrsgitzi, welche auch ein weniger überzeugendes Preis-Leistungsverhältnis aufweisen.

◆ Restaurant Attisholz



Unser Menü:

Gitzi in Schwiegermutterzungen mit Kürbis und gebratenen Steinpilzen

Unser Statement: Das Fleisch ist spitzenklasse. Wirklich wieder einmal etwas anderes als das ganze Jahr immer wieder Schwein, Rind und Kalb. Vielen Dank für die herrliche Kostprobe!

◆ Sonderpädagogisches Zentrum Bachtelen



Unser Menü: Dreierlei von der Strahlenziege

Glasierter Gitzigigot

Panierte Gitzischnitzel aus der Brust

Gitzi-Carrée mit Kräuterkruste

Für den glasierten Gigot haben wir die Sauce am Schluss mit „Aceto dolce di mele“ (Apfelessig aus Solothurn) und Birnel verfeinert. Die Brust haben wir ausgebeint, gesotten und in mis de Pain paniert. Das Gitzi-Carrée haben wir à la Minute gebraten, die Kräuterkruste mit halbhartem Juraziegenkäse verfeinert, dazu Schupfnudeln mit herbstlichem Mischgemüse.

Unser Statement: Sehr aromatisches, feines Fleisch, kein starker Ziegengeschmack. Die Gäste befanden unsere Gitzi-Kreationen für ideenreich und feinschmeckend.

◆ Swiss Re

Unser Statement: Grundsätzlich können wir uns vorstellen auch im nächsten Jahr mit diesem schönen Produkt/Tier zu arbeiten respektive es in unser Menü zu integrieren. Das einzige Problem ist, dass man die Vorurteile des Kunden gegenüber Ziegen-, bzw. Gitzfleisch beachten sollte. Als Bereicherung des Angebotes hat es aber sicherlich seine Berechtigung. Sofern man das Tier gut abhängen lässt kann man sich an einer guten Fleischqualität erfreuen.

◆ Hotel Waldhaus

Unser Menü:

Halbes Gitzi als Variation

In einem kleinen Braten, das Carrée am Stück mit Rosmarin, ein kleines Ragout unter der Blätterteighaube und eine klei, saftige Mini-Wurst mit Herbst-Trüffel aus dem Jura, dazu Püree von blauen St. Galler-Kartoffeln und Randen am Stück auf Salz gegart.

Unser Statement: Die Qualität war hervorragend, angenehmer Fleischgeschmack, kein Ziegengeschmack und sehr zart.

◆ Restaurant Zürich Sein



Unser Menü:

Geschmorte Gitzi-Schulter

Wir haben die Schulter geschmort und auf Steinpilzen mit Rosenkohl, Topazapfel und Cassis serviert.

Unser Statement: Die Qualität des Fleisches ist sehr gut, doch es braucht Überredungskünste, um dem Gast im Herbst und im Winter Gitzi verkaufen zu können.

◆ Restaurant Sternen

Unser Statement: Ich bin begeistert und überzeugt vom Geschmack, der Qualität, und der Konsistenz. Ich verarbeitete das Fleisch und servierte dann: Rücken, Schlegel, Ragout, Ravioli. Für mich eine ideale Ergänzung und Alternative zu Wild.

◆ Restaurant Zum Bauernhof



Unser Menü:

Gitzigot an warmer Preiselbeersauce

Gitziragout nach Emmentalerart

Unser Statement: Wir befanden das Fleisch für angenehm würzig.

◆ Restaurant Brücke



Unsere Menüs:

Variation vom Bündner Herbstgitzli

Herbstgitzli Ravioli aus der Schulter mit seiner Schaumsuppe

Zubereitung der Ravioli. Herbstgitzischulter würzen und anbraten, Bratensatz mit wenig Weisswein ablöschen und mit kaltem Wasser auffüllen, Schulter und Bouquet Garni beigegeben und weich sieden. Fleisch mit Gabelprobe kontrollieren, wenn das Fleisch von der Gabel fällt ist es gut. Fleisch in Fasern zupfen, abschmecken und für die Raviolifüllung beiseite stellen.

Unser Statement: Optisch betrachtet: Laffe und Gigot sehr schön, Rücken zu grob halbiert. Gigot war genial; aromatisch und zart, die Laffe ebenfalls. Ich war sehr gespannt wie sich das Herbstgitzli im Gaumen verhält. Vom Geschmack her bin ich auf sehr gut gereiftes Kalbfleisch oder das Spanische Edelschwein Pata Negra gekommen.

Das Gästefeedback war positiv! Ich bedanke mich, dass ich etwas Spannendes kochen durfte!

◆ Genustrainer

Unsere Menüs:

Im Ofen gegarte Gitzli-Schulter mit Bergkartoffel „Parli“

Gitzihals im Strudel mit gedörrten Theiler Birnen und weissen Käferbohnen

Gitziterrine mit Bergkartoffelsalat an Kürbiskernöl

Gitzigigot mit Schmorgemüse

Gebratener Rückenfilets mit glasiertem Maigold und Weinkraut

Die Schulter habe ich als ganzes im Ofen gegart, mit Wurzelgemüse und der Bergkartoffel "Parli". Man kann das Fleisch anschliessend mit dem Löffel vom Knochen lösen. Den Hals habe ich konfiert, ausgelöst, mit gedörrten Theiler Birnen und weissen Käferbohnen in einen Strudel verpackt und mit einem Quittenchutney zum Apero gereicht. Die Brust wurde gekocht, mit feinem Wurzelgemüse und Kräutern und wenig Jus in eine Terrinenform gepresst. Den Gigot habe ich klassisch im Ofen gebraten und mit Schmorgemüse und einer Plain in Pigna serviert. Der Rücken wurde ausgelöst, aus Knochen und Parüren ein Fond hergestellt. Die Rückenfilets habe ich portioniert, mit Wacholderbeeren und Bucheckernöl mariniert und vakuumiert, anschliessend im Wasserbad gegart, kurz in brauner Butter angebraten und mit glasiertem Maigold und Weinkraut als Zwischengang serviert.

Unser Statement: Das Herbstgitzli eignet sich ausgezeichnet für klassische und moderne Kochmethoden. Das Produkt spricht für sich. In der Gastronomie braucht es bestimmt ein wenig Überzeugungsarbeit, aber aus meiner Sicht ist es möglich eine Herbstgitzli-Fangemeinde aufzubauen. Voraussetzung dafür, dass man als Koch und Gastronom selbst vom Produkt überzeugt ist. Ich bin es!

◆ Adressen der Restaurants

Gasthof Kreuz Egerkingen

Louis Bischofberger und Beat Müller
Oltnerstrasse 11
4622 Egerkingen

Restaurant Rigiblick

Christian Nickel
Germaniastrasse 99
8044 Zürich

Seedamm Plaza, Restaurant PUR

Ivo Berger
Seedammstrasse 3
8808 Pfäffikon SZ

Grand Resort Bad Ragaz

Roland Schmid
Restaurant Äbtestube
7310 Bad Ragaz

Hotel Alpina

Christian Kaiser
Bahnhofstrasse 1
7250 Klosters

Restaurant Länggass-Stübli

Massimo Cramer
Muesmattstrasse 46
3012 Bern

Klinik Pyramide am See

Patrick Sanner
Bellerivestrasse 34
8034 Zürich

Landhotel Hirschen

Albi von Felten
Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach

Restaurant Attisholz

Jürg Slaschek
4533 Riedholz

Sonderpädagogisches Zentrum Bachtelen

Nicole Widmer und Markus Rütli
Bchtelenstrasse 24
2540 Grenchen

Swiss Re

Marcel Güttinger

Hotel Waldhaus

Kurt Rööfli
Via da Fex 3
7514 Sils/Segi Maria

Restaurant Zürich Sein

Martin Surbeck
Schützengasse 5
8001 Zürich

Restaurant Sternen

Rene Weder
Dorfstrasse 1
6318 Walchwil

Restaurant zum Bauernhof

Urs und Heidy Trachsel
Dorfstrasse 59
3214 Ulmiz

Restaurant Brücke

Thomas Messerli
Hauptstrasse 2
5013 Niedergösgen

Genusstrainer

Freddy Christiandl
Birrenstrasse 41
8834 Schindellegi