

© Natascha Schiller

GITZI-REZEPTE



Trägerverein Culinarium

Genuss aus der Region

Culinarium steht für Genuss aus der Region, für Produkte, die in derselben Gegend produziert und konsumiert werden. Wo das Krönchen drauf ist, steckt ein Stück Region drin. Der Trägerverein Culinarium möchte Einheimische und Gäste für regionale Produkte und lokale Gerichte begeistern und das Bewusstsein für Saisonalität in der Ernährung (wieder-)wecken. Er setzt sich für die Verwendung regional erzeugter Produkte in Gastronomie und Küche ein. Die Marke «Culinarium» ist ein Gütesiegel, hinter dem heute rund 40 Gastronomen und 290 Produzenten stehen, die mehr als 1000 regionale Spezialitäten herstellen.

Kundennutzen

Allen, die sich im Geschäft, auf dem Markt oder im Restaurant für Culinarium-Produkte entscheiden, garantiert das gelbe Krönchen:

- Hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region.
- Gesicherte Wertschöpfung in der Region und für die Region.
- Kurze Transportwege, ein Beitrag zum Umweltschutz.
- Unabhängige Kontrollen und Produktzertifizierung.
- Mindestens 50% der Zutaten stammen aus der Region.
- Die Herkunft der Zutaten kann bis zum Ursprungsproduzenten zurückverfolgt werden.



Trägerverein Culinarium
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez
Telefon 081 758 13 69
info@culinarium.ch
www.culinarium.ch

Förderung der regionalen Wertschöpfung

Für den Erfolg am Markt ist das Zusammenwirken der beteiligten Branchen eine entscheidende Voraussetzung. Daher nimmt die Vernetzung von Produktion, Verarbeitung, Handel, Gastronomie und Tourismus einen wichtigen Stellenwert in der Arbeit des Trägervereins Culinarium ein. Alle Culinarium-Betriebe zusammen – Produzenten, Gastronomen, Detailhändler und die Migros – erzielten im Jahr 2007 einen Umsatz von mehr als 200 Millionen Franken mit Culinarium-Produkten. Die daraus entstandene Wertschöpfung kommt direkt der jeweiligen Region zugute und sichert wichtige Arbeitsplätze ausserhalb der Agglomerationen.

Grundlage für den Tourismus

Regionen in ihrer ganzen Vielfalt erleben und geniessen zu können, ist ein wichtiger Aspekt im immer anspruchsvoller werdenden Tourismusgeschäft. Gepflegte landwirtschaftliche Kulturlandschaft, Brauchtum, Kultur, Genuss und Qualität sind in Kombination eine wichtige Grundlage für einen sanften, naturnahen Tourismus. Nur durch Erwerbsmöglichkeiten in der eigenen Region bleiben die Dörfer intakt, werden die landwirtschaftlichen Flächen bewirtschaftet und bleiben somit für Einheimische und Gäste wertvoller Lebens- und Erholungsraum.

Qualität und Sicherheit

Um die Regionalität der Produkte garantieren zu können, entwickelte der Trägerverein Culinarium ein eigenes Qualitätssicherungssystem mit Herkunftsnachweis und definierten Qualitätsnormen. Dieses System bildet nun die Grundlage der nationalen Richtlinien für Regionalmarken.

Gitzi- und Ziegenfleisch

Ziegen sind Feinschmecker

Ziegen wachsen sehr natürlich auf. Sie sind keine Masttiere und werden wann immer möglich draussen gehalten. In den Bergregionen grasen sie in Hängen, die schwer zugänglich sind und nicht bewirtschaftet werden. Ziegen sind Feinschmecker, die sich nur die besten Kräuter aussuchen. In den Alpenregionen werden sie oft gehalten, weil sie auch Büsche fressen. So kann verhindert werden, dass die Weiden langsam zuwachsen.

Aufgrund der steigenden Nachfrage nach Gitziflössli und Ziegenmilch werden die Ziegen im Winter auch in Ställen gehalten. Es gibt zehn schweizerisch anerkannte Ziegenrassen, grundsätzlich eignen sich alle davon sowohl für die Milch- als auch für die Fleischgewinnung.

«Kuh des armen Mannes»

Ziegenfleisch war historisch in den Bergregionen und in Gebieten mit geringer Bodenfruchtbarkeit eine willkommene Alternative zu Rind- oder Schweinefleisch. Nomadisierende Völker halten sich die Tiere als «lebendigen» Proviant, der täglich Milch und von Zeit zu Zeit auch Fleisch liefert. Nicht nur der Milch wegen galt die Hausziege mit ihrem Fleisch auch bei uns als «Kuh des armen Mannes». In Deutschland, Österreich und der Schweiz gilt das Gitzi-Fleisch traditionell als Osterspeise.

Wenig Fett und Cholesterin

Gitzi- und Ziegenfleisch enthalten wenig Fett, sind besonders cholesterinarm und daher gesund. Der Eigengeschmack des Gitziflössli ist unvergleichlich. Es ist ein mildes Fleisch, das wenige Kalorien hat. Die Hauptsaison des Gitziflössli ist im Frühling, zwischen Ostern und Pfingsten. Mehr und mehr achten die Züchter darauf, dass Gitzi während des ganzen Jahres erhältlich ist.

Ziegenfleisch übers ganze Jahr erhältlich

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 Gitzis 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.



Rezept von:
Bruno Schneider
Speiserestaurant Krone
Mosnang
Telefon 071 983 28 47
www.kronemosnang.ch

GITZIWÜRFEL

im Backteig

5



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZI:

500 g Gitzifleisch (Schulter)
Pfeffer
½ Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Gemüsebündel
(etwa 50 g) bestehend
aus: Karotten, Lauch,
Knollensellerie
3 dl Weisswein

BACKTEIG:

150 g Mehl
1 dl Klosterbräu
2 Stk. Vollei
10 g frische Kräuter
Salz, Pfeffer

DIP/SAUCE:

400 g Nature-Joghurt
1 cl Zitronensaft
1 Stk. Knoblauchzehe
20 g Petersilie,
Schnittlauch, Thymian
Salz, Pfeffer

GITZI:

- Fleisch würfeln, salzen und pfeffern
- Zwiebel schälen, mit Lorbeerblatt und Nelken spicken
- Gemüse waschen, rüsten
- 2 l Wasser mit 3 dl Wein, gespickter Zwiebel und dem Gemüsebündel aufkochen lassen
- Fleischwürfel darin knapp am Siedepunkt weichkochen (je nach Grösse ca. 40 Minuten)
- Aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen

BACKTEIG:

- Vollei trennen
- Kräuter hacken
- Eiweiss aufschlagen
- Eigelb zusammen mit dem Mehl glattrühren
- Klosterbräu nach und nach dazugeben
- Masse mit dem geschlagenen Eiweiss vermengen (vorsichtig, damit das Volumen erhalten bleibt)
- Die gehackten Kräuter dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken

FERTIGUNG:

- Die gekochten Gitziwürfel im Mehl drehen, danach durch den Backteig ziehen und direkt in die 160°C heisse Fritteuse geben
- Allseitig goldbraun frittieren
- Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- Sticks einstecken und auf einer Platte mit Spitzenpapier servieren

FERTIGUNG DIP/SAUCE:

- Joghurt mit dem Zitronensaft, dem gepressten Knoblauchzehe und den gehackten Kräutern verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Zu den Gitziwürfeln servieren



Rezept von:
Kurt Hanselmann
Gastro St.Gallen
Telefon 071 274 95 15
www.gastrosg.ch

GITZICAPPUCCINO- Rahmsuppe

7



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZIRAHMSUPPE:

- 1 Gitzibrust
- Salz, Pfeffer
- 20 g Rapsöl
- 1,5 l weisser Kalbs- oder Geflügelfond
- 50 g Rüebli
- 40 g Knollensellerie
- 50 g Lauch
- 30 g Haferflocken oder Hafermehl
- 2 dl Milch
- 50 g getrocknete «Soft» Aprikosen
- 1 dl Milch zum Aufschäumen
- 20 g Kochbutter
- 30 g Bienenhonig
- 50 g altbackenes Vollkornbrot gerieben

DEKOR:

- 4 frittierte Rucolablättchen

VORBEREITUNG:

- Gitzibrust beidseitig würzen und in Öl anbraten. Rüebli, Sellerie und Lauch mit Küchenschnur zusammenbinden. Haferflocken oder Hafermehl in der Milch anrühren. Getrocknete Aprikosen in Streifen schneiden und in Suppentassen oder grosse Kaffeetassen verteilen. Warm stellen

ZUBEREITUNG:

- Die angebratene Gitzibrust mit Kalbs- oder Geflügelbrühe aufgiessen, das Gemüsebündel dazugeben und so lange leicht sieden lassen, bis die Gitzibrust sehr weich ist (ca. 1 Stunde)
- Die Gitzibrust herausnehmen, in noch warmem Zustand alle Knochen und Knorpel entfernen. Das Brustfleisch zwischen zwei Teller legen, mit einem Gegenstand beschweren und im Kühlschrank erkalten lassen
- Kochbutter und Honig in einer kleinen Pfanne schmelzen, das geriebene Vollkornbrot dazugeben und gut vermischen. Auf die erkaltete, gepresste Gitzibrust auftragen und goldbraun überbacken. In beliebige mundgerechte Stücke schneiden und separat zur Suppe servieren
- Den entstandenen Fond mit dem angerührten Hafermehl oder den Haferflocken binden und weitere 20 Minuten leicht sieden, abschmecken. In die Suppentassen giessen

SERVIEREN:

- Die Milch für den Milchschaum erhitzen, aufschäumen und auf die angerichtete Suppe verteilen. Mit Rucolablättchen dekorieren

Rezept von:
Annagret Schlumpf
Fachberatung Ernährung
und Kochen
CCA Cash+Carry Angehrn
Gossau SG
Telefon 071 381 13 39
www.cca-angehrn.ch

GITZIRÜCKEN in Rotwein

mit gefüllten Zucchini Blüten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZIRÜCKEN:

- 1 fleischiger Gitzirücken
- 100 g Bratbutter
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Sellerie
- 100 g Karotten
- 100 g Lauch
- 300 g Kalbsfond
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 250 g kräftiger Rotwein
- 50 g kalte Butter

FÜR ZUCCHINIBLÜTEN:

- 200 g Kalbfleisch
- 30 g Eigelb past.
- 75 g geriebener Käse
- 4 junge Zucchini Blüten
- Salz und Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Gitzirücken parieren
- Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Lauch waschen, rüsten und in 1 cm Würfel schneiden
- 200 g Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden

ZUBEREITUNG:

- Gitzirücken mit Salz und Pfeffer würzen
- Ofen auf 200°C vorheizen
- Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und Gitzirücken gut beidseitig braten und warm stellen
- Gemüsewürfel im Bratfond gut rösten und mit ¼ des Rotweins ablöschen und einköcheln lassen, mit warmem Kalbsfond auffüllen, Gitzirücken auf das Gemüse legen und in den Ofen schieben
- Restlicher Rotwein mit den Thymian- und Rosmarin-zweigen kurz aufkochen und in Abständen den Gitzirücken mit dem Gewürzrotwein öfters übergiessen
- Bei Ende der Garzeit den Gitzirücken warm stellen, die Sauce in eine Pfanne absieben, wenn nötig noch zu einer dicklichen, glasigen Sauce einköcheln, abschmecken und mit sehr kalter Butter zu einer cremigen Sauce aufmixen
- Gitzirücken mit den Knochen schneiden und auf dem Saucenspiegel servieren

ZUBEREITUNG ZUCCHINIBLÜTEN:

- Die Kalbfleischwürfeli in wenig Butter gut braten
- Gebatene Kalbfleischwürfeli und den Rest des Kalbfleisches, Eigelb und Käse im Mixer auf niedriger Stufe vorsichtig mixen, abschmecken und die Zucchini Blüten füllen
- Im Dampf garen, mit dem Gitzirücken servieren

Rezept von:
Kurt Hanselmann
Gastro St.Gallen
Telefon 071 274 95 15
www.gastrosg.ch

Geröstete GITZIWÜRFEL

mit Portweinsauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GERÖSTETES GITZI:

- 400 g Gitzischlegel ohne Knochen und Sehnen
- Salz, Pfeffer,
- 10 g Weissmehl
- 30 g eingesottene Butter
- 1 dl Portwein
- 3 dl Demi-Glace

GEMÜSEGRAFFITI:

- 30 g Kochbutter
- 150 g Kohlrabi
- 150 g rote Karotten
- 150 g gelbe Karotten
- 150 g Zucchini
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 dl Gemüsebrühe

BRATKARTOFFELN MIT THYMIAN:

- 300 g kochfeste Kartoffeln
- 40 g Kochbutter
- Salz, Pfeffer,
- frische Thymian-blättchen

VORBEREITUNG:

- Gitzifleisch in Würfel von 1,5 cm schneiden
- Gemüsesorten rüsten und waschen. Für jede Gemüsesorte eine andere Schnittart anwenden (zum Beispiel Quadrate, Dreiecke, Stengeli, Ringli)
- Die Kartoffeln waschen, schälen, der Länge nach vierteln und blanchieren

ZUBEREITUNG:

- Eine flache Kasserolle mit der Butter ausstreichen und die Gemüsesorten ausser den Zucchini dazugeben. Würzen und mit Gemüsebrühe begiessen. Knapp weichdünsten und dann die Zucchini dazugeben. Fertigdünsten
- Die Kartoffeln goldbraun braten, würzen und mit frischem Thymian bestreuen
- Das Fleisch würzen und mit Mehl bestäuben. In der heissen Bratbutter allseitig anbraten, heraus schöpfen und warmstellen
- Den Bratsatz mit Portwein ablöschen und mit Demi-Glace aufgiessen. Die Sauce zur idealen Konsistenz einkochen und das Fleisch kurz vor dem Anrichten mit der Sauce vermischen

SERVIEREN:

- Gemüsegraffiti ringförmig auf Teller anrichten und das Fleisch in die Mitte geben. Mit den Kartoffeln dekorieren



GITZISCHNITZEL

in Schnittlauch und Kräuterpaniermehl mit Rosmarinkartoffeln

11

Rezept von:
Willi Götzl
Götzl Spezialitätenmetzger
Brunnadern
Telefon 071 374 11 33

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZISCHNITZEL:

8 oder 12 Gitzischnitzel
von Brust, Hals, Schulter
je nach Grösse

4g Gewürzsalmischung
für Fleisch
40g Weissmehl
160g Vollei frisch
200g Paniermehl
50g Schnittlauch
200g Bratbutter
200g Sonnenblumenöl

VORBEREITUNG:

- Die Schnitzel mit dem Fleischklopfer zwischen zwei Plastikfolien ca. 4 mm dünn plattieren (dünn klopfen)
- Schnittlauch fein schneiden und unter das Paniermehl mischen

ZUBEREITUNG:

- Die Gitzischnitzel würzen, im Weissmehl wenden und gut abklopfen
- Durch das Ei ziehen, im Paniermehl wenden und sehr gut andrücken
- Die Schnitzel 5 Minuten vor dem Ausbraten ruhen lassen, damit das Paniermehl antrocknen kann
- In einer Lyonerpfanne (Guss-Bratpfanne) die Mischung aus Bratbutter und Sonnenblumenöl auf ca. 180°C erhitzen
- Die Schnitzel unter stetigem Übergiessen mit dem Fettstoff goldgelb sautieren (kurz braten) bis die Panade aufgegangen oder souffliert ist und das Fleisch gar ist
- Aus der Lyonerpfanne nehmen und auf einem Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen

SERVIEREN:

- Als Beilage eignen sich Frühkartoffeln mit Rosmarin und junges Gemüse



Rezept von:
Philipp Metzger
Metzgerei Metzger
Wattwil, Ebnet Kappel
und Nesslau
Telefon 071 994 18 16
www.metzger-metzger.ch

GITZI BLANQUETTE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

BRATEN:

800g Gitziragout ohne Bein
für Voessen
geschnitten
1l heller Kalbsfond
10g Butter
10g Mehl
125g Weisswein
125g Rahm
Salz, Pfeffer weiss
30g Karotten
30g Knollensellerie
30g Lauch
½ Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
30g Eigelb past.
50g Rahm

VORBEREITUNG:

- Karotten, Knollensellerie und Lauch waschen und schälen, in längliche Stücke schneiden und mit Küchenschnur binden
- ½ Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblatt spicken
- Rahm leicht schlagen, mit dem Eigelb vermischen und kühl stellen

ZUBEREITUNG:

- Fleisch in kochendem Salzwasser blanchieren
- Kurz aufkochen, abschäumen, Fleisch in ein Sieb geben und sofort mit kaltem Wasser gut durchspülen
- Kalbsfond mit dem Fleisch zum Kochen bringen, das Gemüsebündel und die bespckte Zwiebel hinzufügen mit einer Prise Salz würzen
- Nach ca. 50 Minuten das Fleisch in einem Sieb über einer Pfanne abgiessen und den Fond aufbewahren
- Für die Mehlschwitze die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und das Mehl im Sturz dazugeben und immer rühren, mit wenig Weisswein ablöschen, den Rest des Weissweins langsam unter ständigem Rühren begeben und gut glatt rühren
- Den Kalbs-Kochfond nach und nach zugiessen, mit Schwingbesen gut verrühren, mit niedriger Hitze einköcheln lassen
- Abschmecken, das Fleisch dazugeben und erhitzen
- Am Schluss die Rahm-Ei-Liaison bei niedriger Hitze unterziehen – darf nicht mehr kochen
- Tipp: kann auch mit Currypulver gewürzt werden

Rezept von:
Annagret Schlumpf
Fachberatung Ernährung
und Kochen
CCA Cash+Carry Angehrn
Gossau SG
Telefon 071 381 13 39
www.cca-angehrn.ch

ZIEGENEINTOPF

mit Nudeln und Gemüse

13

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

ZUTATEN:

250g Bandnudeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 El Haselnüsse
fein gemahlen
1 El Olivenöl
1 El Butter
300g Ziegenfleisch
2 Tomaten
2 Peperoni
100g Champignons
200g Wirz
Salz, Pfeffer
1 El Peterli fein gehackt

VORBEREITUNG:

- Zwiebel waschen, schälen, fein hacken, Knoblauchzehen fein hacken oder pressen
- Ziegenfleisch in sehr feine Streifen schneiden
- Tomaten waschen, einschneiden, kurz blanchieren, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden
- Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden
- Champignons waschen und in feine Scheiben schneiden
- Wirz waschen und in feine Streifen schneiden
- Peterli fein hacken

ZUBEREITUNG:

- Nudeln in Salzwasser «al dente» kochen und kurz abschrecken
- Zwiebeln und Knoblauch in warmer Butter-Oel-Mischung glasig dünsten, Haselnüsse dazugeben und kurz mitrösten
- Ziegenfleisch begeben und leicht anbraten, wenig würzen
- Gemüse ausser Tomaten begeben und ca. 15 Minuten dünsten
- Abschmecken und Nudeln dazugeben, gut mischen und nochmals mit hoher Hitze wärmen, nochmals abschmecken, Tomatenwürfel begeben und vor dem Servieren mit Peterli garnieren, Fleisch in die Mitte geben
- Mit den Kartoffeln dekorieren



Rezept von:
Kurt Hanselmann
Gastro St.Gallen
Telefon 071 274 95 15
www.gastrosg.ch

GITZIVORESSEN

mit Wurzelgemüse

15



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

VORESSEN:

- 600 g Gitzfleisch von der Schulter, ohne Knochen
Salz, Pfeffer
- 20 g Weissmehl
- 40 g eingesottene Butter
- 150 g Zwiebeln
- 20 g Tomatenpüree
- 150 g Gemüsebündel aus Lauch, Sellerie, Karotte und Petersilienstielen (Bouquetgarni)
- 1 Gewürzsäcklein mit ½ Lorbeerblatt, wenig frischem Thymian, wenig Rosmarin, 10 Stück zerdrückten Pfefferkörnern und 1 Gewürznelke.
- ½ dl Weisswein
- 4 dl braune Kalbsbrühe

GEMÜSE:

- 100 g rote Karotte
- 100 g gelbe Karotte
- 100 g Randen
- 100 g Pastinaken
Salz, Pfeffer, Zucker
- 30 g Kochbutter
- 2 dl helle Gemüsebrühe

VORBEREITUNG:

- Gitzschulter parieren und in gleichmässige ca. 30 g schwere Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Wurzelgemüse-Sorten waschen, schälen und exakte Stengeli schneiden

ZUBEREITUNG:

- Gitzfleisch würzen und mit Mehl bestäuben. In heisser Butter allseitig anbraten. Fleisch ausschöpfen und warm stellen
- Die gehackten Zwiebeln in das zurückbleibende Bratfett geben und dünsten. Das Tomatenpüree dazugeben und ebenfalls andünsten
- Fleisch wieder dazugeben. Mit Weisswein ablöschen und mit brauner Brühe aufgiessen. Bouquetgarni sowie das Gewürzsäcklein dazugeben und zugedeckt während ca. 40 Minuten im Ofen weich schmoren
- Bouquetgarni und Gewürzsäcklein aus der Sauce nehmen, Konsistenz der Sauce kontrollieren und eventuell korrigieren. Abschmecken
- Die Gemüsesorten ohne die Randenstengeli in eine kleine Pfanne geben. Würzen, Butter und Gemüsebrühe beifügen und zugedeckt weich dünsten. Randen separat dünsten

SERVIEREN:

- Fleisch mit Sauce anrichten und das Gemüse darüber verteilen. Mit Salbeizweiglein dekorieren und als Beilage Ribelmaisschnitten servieren

Rezept von:
Kurt Hanselmann
Gastro St.Gallen
Telefon 071 274 95 15
www.gastrosg.ch

Glasierte gefüllte GITZISCHULTER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZISCHULTER:

- 1 Gitzischulter, vom Metzger ausgebeint, Unterschenkelknochen aber am Fleisch lassen

FÜLLUNG:

- 150 g Kalbsbrät
- 50 g geröstete Brotwürfeli
- 50 g Sántisbröckli oder Rohschinken
- 20 g eingesottene Butter Salz, Pfeffer, Rosmarin
- 50 g rote Rüebli
- 40 g Knollensellerie
- 100 g Zwiebeln
- 20 g Tomatenpüree
- ½ dl Weisswein
- 2 dl braune Brühe
- 1 dl Bratensauce

GEDÜNSTETE WEISSE SPARGELN:

- 20 g Kochbutter
- 500 g weisse Spargeln aus dem St.Galler Rheintal Salz, Pfeffer, Zucker
- 1,5 dl Gemüsebrühe
- Kerbelzweiglein

VORBEREITUNG:

- Gitzischulter beidseitig würzen
- Sántisbröckli in kleine Würfel schneiden, mit dem Brät und den Brotwürfeli vermischen und die Füllung auf die Innenseite der Schulter streichen
- Die gefüllte Schulter aufrollen und mit Metzgerschnur binden
- Rüebli, Sellerie und Zwiebel rüsten und in Würfel schneiden. Spargeln waschen, schälen und schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden

ZUBEREITUNG:

- Die Gitzischulter in einem Bräter allseitig anbraten, Gemüsewürfel dazugeben und mitbraten. Mit Weisswein ablöschen, mit brauner Brühe und Bratensauce aufgiessen. Zugedeckt ca. 45 Minuten garen. Deckel entfernen, Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen und die gefüllte Schulter damit glasieren. Das Fleisch soll weich und die Füllung durchgegart sein
- Das Fleisch tranchieren und auf Teller anrichten. Etwas Sauce daneben anrichten und restliche Sauce separat servieren
- Eine kleine Pfanne mit Butter austreichen und die geschnittenen Spargeln hineingeben. Würzen, mit Gemüsebrühe aufgiessen und zugedeckt weichdünsten

SERVIEREN:

- Spargeln neben dem Fleisch anrichten und mit Kerbelzweiglein dekorieren

Rezept von:
Susanne Walt
und Dominique Marx
Hotel Hirschen
Wildhaus
Telefon 071 998 54 54
www.hirschen-wildhaus.ch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

BRATEN:

- 800 g Gitzibraten, ohne Knochen zum Rollen
- 0,5 dl Olivenöl

SAUERRAHM-BÄRLAUCH-PESTO:

- 3 dl Olivenöl
- 150 g Pinienkerne
- 20 g frischer Bärlauch
- 80 g geriebener Sbrinz
- 250 g Sauerrahm Salz und Pfeffer

MARINADE:

- 1 Esslöffel milder Senf
- Salz, Pfeffer, gehackter Bärlauch, Balsamico Essig

RÖSTGEMÜSE:

- 100 g rote Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 100 g grüner Lauch
- 50 g Knollensellerie
- 2 Tomaten

GEWÜRZE:

- ¾ Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 2 Wacholderbeeren

AMARONE SAUCE:

- 1 dl Cognac
- 3 dl Amarone
- 6 dl gebundene braune Sauce

GITZI-ROLLBRATEN mit Sauerrahm-Bärlauchpesto

VORBEREITUNG:

- Den vom Metzger vorbereiteten Gitzibraten auf einer Platte ausbreiten und gleichmässig mit Sauerrahmpesto bestreichen. Einrollen und mit Küchenschnur binden. Mit der Marinade bestreichen und zwei Stunden ruhen lassen

ZUBEREITUNG:

- In einer Schmorpfanne den Rollbraten hell anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im zurückbleibenden Fettstoff das Röstgemüse anrösten
- Den Rollbraten wieder dazulegen und mit 1 dl Amarone ablöschen. Die Tomaten beifügen und im Ofen bei 160° C ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen. Alle 30 Minuten wenden
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Wieder 1 dl Amarone zum Röstgemüse geben und die gebundene braune Sauce daruntermischen. Etwas einkochen lassen, mit einem Stabmixer aufmixen, absieben und den restlichen Amarone unter die Sauce mischen

SERVIEREN:

- Als Beilage eignen sich gebratene neue Kartoffeln mit Tomatenwürfeln und buntes Frühlingsgemüse mit Spargeln



Rezept von:
Kurt und Frieda Scheiwiler
Gasthof Ochsen Sidwald
Neu St. Johann
Telefon 071 995 60 60
www.landgasthof-ochsen.ch

GITZIRAGOUT mit Curry

19



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 600 g Gitzischulter ohne Knochen
- 6 g Würzmischung für Fleisch
- 20 g Weissmehl
- 40 g Bratbutter
- 150 g Zwiebeln
- 100 g Boskop Apfel
- 10 g rote Currypaste
- 80 g Reiswein Sake
- 4 dl heller Kalbsfond
- 80 g gesüsste Kokosmilch
- 1 Gewürzsäcklein
- 5 g weisser Saucenbinder
- 40 g Saucen Halbrahm 25%, eingedickt
- 5 g frischer geschälter Ingwer
- Salz

VORBEREITUNG:

- Gitzir in 30 g schwere Würfel schneiden, Zwiebel und Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden, Gewürzsäcklein bereitstellen, Ingwer fein reiben

ZUBEREITUNG:

- Das Gitzifileisch würzen und mit wenig Weissmehl bestäuben
- Das Fleisch und die Zwiebeln in der heissen Bratbutter dünsten, bis die Zwiebeln gar und beim Fleisch keine rohen Stellen mehr sichtbar sind. Flüssigkeit sirupartig einkochen
- Die Apfelscheiben und die rote Currypaste dazugeben und mitdünsten. Mit dem restlichen Mehl bestäuben, mit Reiswein ablöschen und etwas einkochen lassen
- Kalbsfond und Kokosmilch dazugießen, Gewürzsäcklein dazugeben und zugedeckt weichdünsten. Von Zeit zu Zeit abschäumen
- Das Fleisch aus der Sauce schöpfen, warm stellen und das Gewürzsäcklein entfernen
- Die Sauce mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce aufkochen, Konsistenz regulieren und eventuell nachbinden. Mit Saucen Halbrahm und Ingwer verfeinern. Abschmecken
- Fleisch wieder in die Sauce geben und anrichten

SERVIEREN:

- Als Beilage eignet sich Trockenreis oder Dampfreis aus Basmati- und Jasminreis. Dazu können Bananenstücke, glasierte Ananasscheiben sowie Chutneys serviert werden

Rezept von:
Sven Hillmann, Küchenchef
Hotel Sternen
Unterwasser
Telefon 071 998 62 62
www.sternen.biz

Geschmorte GITZIKEULE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZI:

2 Gitzikeulen
150 g Olivenöl
200 g Zwiebeln
200 g Lauch
150 g Sellerie
125 g Geflügelbouillon
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
40 g Cognac
50 g Butter
wenig grobge-
mahlener Koriander
Pfefferkörner
Salz und Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Gitzikeule wenig parieren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Karotten waschen, rüsten und in 1cm grosse Würfel schneiden
- Knoblauchzehen rüsten und fein hacken oder pressen

ZUBEREITUNG:

- Gitzikeulen mit Salz und Pfeffer würzen
- Backofen auf 160°C vorheizen
- Olivenöl in einer Schmorpfanne erhitzen und Gitzikeule auf allen Seiten gut braten, Gitzikeulen warm stellen
- Gemüsewürfel gut braten und mit Cognac ablöschen, mit warmer Geflügelbouillon auffüllen, die Gitzikeulen auf das Gemüse legen und zugedeckt in den vorgeheizten Backofen stellen
- Olivenöl und Butter zerlassen, Korianderkörner und Pfefferkörner zur Olivenöl-Buttergemisch geben, Gitzikeulen alle 10 Minuten mit diesem Gemisch bestreichen
- 15 Minuten vor dem Gar-Ende Deckel entfernen und Gitzikeulen nochmals bestreichen
- Gitzikeulen aus dem Schmortopf nehmen und warm stellen, Sauce in eine Pfanne sieben, abschmecken und einköcheln, so dass eine schöne glasige Sauce entsteht
- Fleisch von den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und anrichten

Rezept von:
Sabina Bertin
Gasthaus Rössli
Mogelsberg
Telefon 071 374 15 11
www.roessli-mogelsberg.ch

GITZISCHLEDEL mit Rosmarin

21

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZISCHLEDEL:

1 Gitzischlegel
(Schenkel)
40 g Bratbutter
2 dl Weisswein
1 l Gemüsebouillon
2 Esslöffel getrocknete
Rosmarinnadeln oder
6 frische Rosmarin-
zweiglein
2 dl Vollrahm

VORBEREITUNG:

- Den Ofen auf 180° C vorheizen

ZUBEREITUNG:

- Gitzischlegel in einem Schmortopf allseitig anbraten, mit Wein und Bouillon ablöschen, den Rosmarin dazugeben und zugedeckt im Ofen während 1 Stunde schmoren
- Die Ofentemperatur auf 120° C zurückschalten und weiter schmoren bis das Fleisch weich ist
- Den Gitzischlegel warm stellen und die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne giessen
- Den Rahm nach und nach unter die siedende Flüssigkeit mischen und einkochen bis die gewünschte Saucenkonsistenz erreicht ist
- Das Fleisch vom Knochen lösen und möglichst in ganzen Muskelstücken auf Teller anrichten

SERVIEREN:

- Als Beilage eignen sich gebratene Frühkartoffeln oder Spätzli

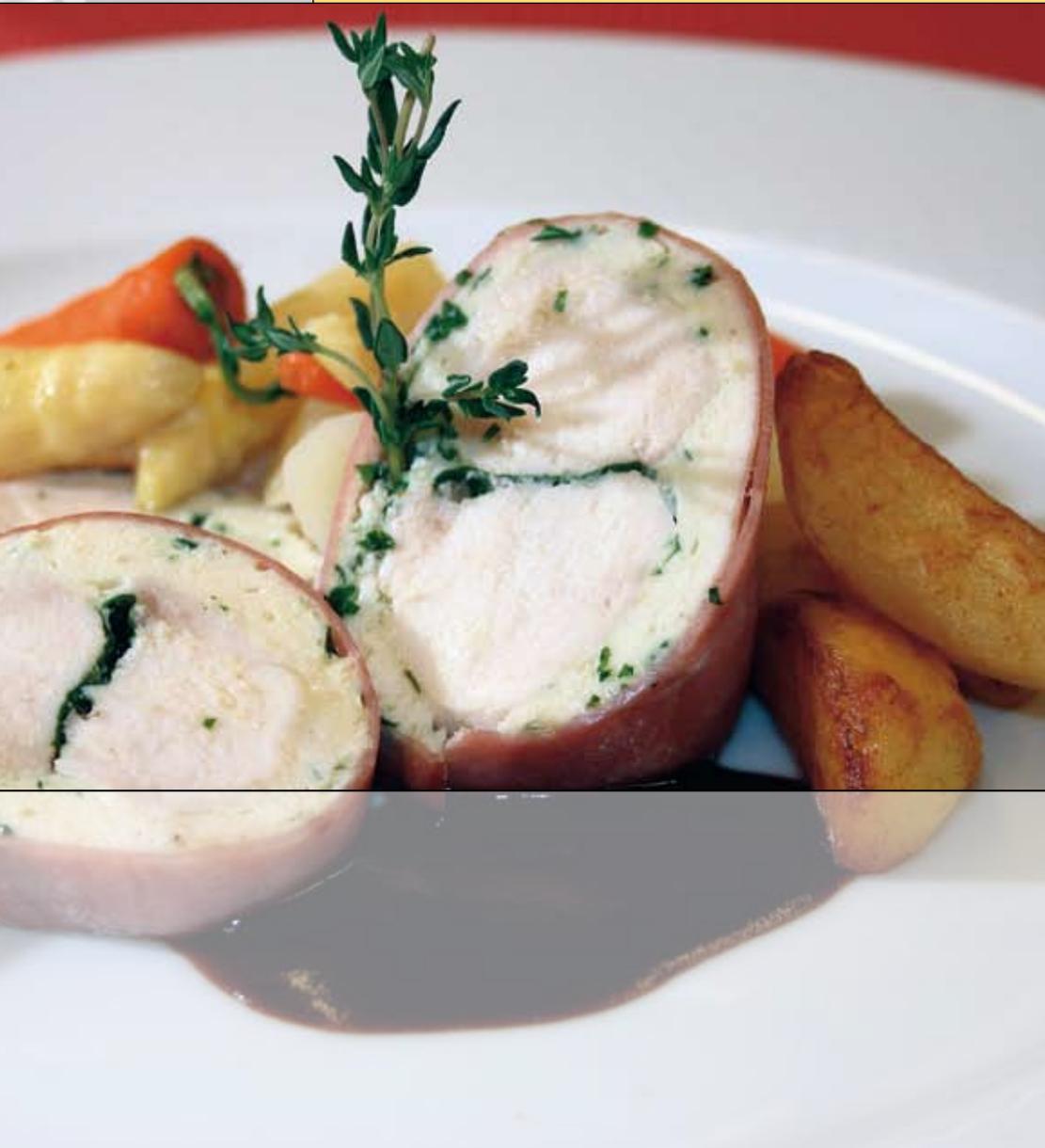


Rezept von:
Kurt Hanselmann
Gastro St.Gallen
Telefon 071 274 95 15
www.gastrosg.ch

GITZIBÄGGLI

mit Bärlauch und Sântisbröckli

23



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZI:

- 500 g Gitzfleisch vom Schenkel (Bäggli)
- Salz, Pfeffer, frischer Bärlauch
- 1 dl Vollrahm
- 100 g Sântisbröckli dünn geschnitten

NEUE BRATKARTOFFELN:

- 500 g neue Kartoffeln
- 40 g Kochbutter
- Salz, Pfeffer
- frischer Thymian

WEISSER GEDÜNSTETER SPARGEL UND FRÜHLINGSKAROTTEN:

- 400 g weisser St. Galler Spargel
- 8 kleine Frühlingskarotten mit Kraut
- 40 g Kochbutter
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 dl helle Gemüsebrühe

SAUCE:

- 50 g gehackte Schalotten
- 1,5 dl kräftiger St. Galler Rotwein
- 1 kleines Zweiglein Rosmarin
- 1 dl gebundene braune Sauce
- 1 dl brauner Fond

VORBEREITUNG:

- Das Gitzibäggli der Länge nach halbieren und die Anschnitte für die Füllung reservieren. Die Kartoffeln waschen, vierteln und kurz in heissem Wasser erwellen. Abschütten (nicht mit Wasser abkühlen)
- Spargeln waschen, schälen und die Spitzen ca. 5 cm lang abschneiden. Die hinteren Teile schräg 1 cm dick schneiden. Karotten waschen, 2 cm Kraut an den Karotten lassen und das restliche Kraut entsorgen. Die Karotten leicht abschälen
- Die Schalotten mit dem Rotwein in eine kleine Pfanne geben und um $\frac{2}{3}$ einkochen lassen. Rosmarinzwieglein dazugeben und mit den Flüssigkeiten aufgiessen. Zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren
- Die Fleischabschnitte (ca. 100 g) salzen und würzen und zusammen mit dem Vollrahm zu einem Brät pürieren. Wenig Bärlauch hacken und unter das Brät mischen

ZUBEREITUNG:

- Eine Alufolie mit einer Klarsichtfolie belegen, ca. 20 x 20 cm. Das geschnittene Sântisbröckli darauf auslegen und mit Bärlauchbrät bestreichen
- Eine Bägglhälfte auf das Brät legen, mit Bärlauchblättchen belegen und die zweite Bägglhälfte darauflegen. Straff einrollen und im Ofen bei 100° C garen bis die Innentemperatur 60° C aufweist. Etwas nachziehen lassen
- Die Kartoffeln in Butter goldbraun braten und würzen
- Die Spargelstücke in eine Pfanne geben, die Spargelspitzen und die Karotten darauflegen und würzen. Butter dazugeben und mit der Gemüsebrühe aufgiessen. Zugedeckt weichdünsten
- Fleisch aus der Folie nehmen, tranchieren und mit Gemüse und Kartoffeln anrichten



Rezept von:
Benno und Bea Guntli-Gmür
Gasthaus Ilge
Vilters
Telefon 081 723 11 82
www.ilge-vilters.ch

GITZIRÜCKEN «Ilge»



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- GITZI:**
500 g Gitzirücken
80 g Olivenöl
Salz, Pfeffer
400 g Demi-Glace
100 g kräftiger Rotwein
50 g Butter

ZUBEREITUNG:

- Ofen auf 80°C vorheizen
- Gitzirücken auf allen Seiten im heissen Olivenöl 4 – 5 Minuten gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 7 – 8 Minuten garen
- Rotwein in einer Pfanne reduzieren, Demi-Glace dazugeben, aufkochen und mit Butterflocken verfeinern
- Gitzirücken tranchieren und auf Saucenspiegel anrichten
- Tipp: mit Kartoffelstock servieren, mit wenig Thymian dekorieren





Rezept von:
Friedrich Zemanek
Hotel-Restaurant
Walliser-Kanne
Fiesch
Telefon 027 970 12 40
www.walliserkanne-fiesch.ch

Bächitaler GITZIKOTELETTS mit Safrangerste und Erbsengelee

27

Schweizerischer Ziegenzuchtverband (SZZV)

Die Schweiz gilt als Ursprungsland der modernen Ziegenzucht. Zehn Ziegenrassen gelten als einheimisch, diese gilt es zu erhalten. Dabei sind Walliser Schwarzhalsziegen, Bündner Strahlenziegen, Pfauenziegen, Appenzellerziegen, Nera Verzasca Ziegen, Stiefelziegen und die Capra Grigia oder Graue Bergziege heute als gefährdet oder stark gefährdet eingestuft. Die drei grossen Hauptrassen – Gemsfarbene Gebirgs-, Saanen- und Toggenburgerziegen – machen etwa 70 Prozent des gesamten Herdebuchbestands aus und sind dank ihrer hohen Milchleistung seit Jahren auch im Ausland gefragt. Daneben führt der Schweizerische Ziegenzuchtverband (SZZV) auch das Herdebuch für die importierten Anglo Nubian- und Burenziegen, letztere eine Fleischziegenrasse aus dem südlichen Afrika.

Seit über 100 Jahren setzt sich der Schweizerische Ziegenzuchtverband dafür ein, dass die Ziegenzucht in der Schweiz stetig verbessert werden kann. Er unterstützt die Züchter durch seriöse Zuchtarbeit und sorgfältige Selektion, um mit züchterischem Ehrgeiz und Freude am Tier Züchterfolge zu erzielen. So führt er etwa das Herdebuch, bildet Experten aus, organisiert Leistungsprüfungen, unterstützt Ausstellungen und steht seinen Mitgliedern mit Rat und Tat zur Seite. Im Jahr 2009 betreute der Schweizerische Ziegenzucht-

verband von seiner Geschäftsstelle in Bern aus 29244 Herdebüchtiere und rund 3000 aktive Züchter in allen Kantonen der Schweiz. Die meisten von ihnen arbeiten im Vollerwerb oder im Nebenerwerb. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Pflege und Bewirtschaftung der ländlichen Regionen. Dabei eignen sich Ziegen besonders zur Beweidung von teilweise sehr steilen Flächen und tragen wesentlich zur Offenhaltung wertvoller Kulturlflächen bei. Für einige Züchter sind die aufgeweckten Ziegen auch ein wohltuendes und sinnvolles Hobby.

Während Ziegen früher vor allem der Selbstversorgung dienten, gewinnt der Absatz von Ziegenprodukten zunehmend an Bedeutung. Die Herstellung von reinem Ziegenkäse konnte innerhalb der letzten 16 Jahre massiv gesteigert werden. Auch Ziegen- und Gitzifleisch erfreut sich immer grösserer Beliebtheit. Der Schweizerische Ziegenzuchtverband ist überzeugt, dass das gesunde und schmackhafte Ziegen- und Gitzifleisch seine Liebhaber finden wird. Sogar Handtaschen wurden aus Fellen von Schwarzhals-Gitzi produziert und vom Verband vertrieben. Dadurch kann die gefährdete Rasse unterstützt werden.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZIKOTELETTS:

320 g Gitzikoteletts
Salz, Pfeffer, Thymian
Butter zum Braten

SAFRANGERSTE:

100 g Gerste (gekocht)
1 Prise Safran
5 cl Balsamico
5 cl Haselnussöl

ERBSENPÜREE:

160 g Erbsenpüree
2 g Gellan
(Verdickungsmittel)

GARNITUR:

Blümchen
Erbsenkresse
Blattsalätchen

ZUBEREITUNG:

- Fleisch in heisser Butter sanft anbraten, Fleisch herausnehmen, würzen und ruhen lassen
- Gewässerte Gerste mit Safran gar kochen
- Mit Balsamico und Öl marinieren
- Erbsenpüree mit Gellan abreichern, aufkochen und rasch in Portionenförmchen giessen

SERVIEREN:

- Abgekühltes Erbsenpüree auf Teller anrichten, Gerste und etwas Salätchen darüber verteilen
- Koteletts je nach Bedarf zuschneiden, darauf legen und mit Blümchen-Garnitur vollenden
- Lauwarm servieren



Rezept von:
Friedrich Zemanek
Hotel-Restaurant
Walliser-Kanne
Fiesch
Telefon 027 970 12 40
www.walliserkanne-fiesch.ch

GITZIPRALINE

auf Tapioka-Rhabarber

29



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZIPRALINE:

100 g Gitzifrischkäse
20 g Ricotta
1 EL Honig
30 g Mandelstücke
(geröstet)

TAPIOKA-RHABARBER:

5 g Tapioka (Bindemittel)
120 g Rhabarber
50 g Zucker
80 g Joghurt

ZUBEREITUNG:

- Käse mit Ricotta, Honig und Mandeln vermengen
- Zur Praline formen
- Zucker und Wasser zur gleichen Menge aufkochen und mit Tapioka binden
- Rhabarber schneiden und der verkochten Tapioka zugeben

SERVIEREN:

- Rhabarber auf Teller auftragen, Praline daraufsetzen und mit Joghurt verzieren



Verein Ziegenfreunde

Ziegen wurden in der Schweiz bis Mitte des letzten Jahrhunderts hauptsächlich zur Selbstversorgung gehalten. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte die Ziegenhaltung einen starken Aufschwung und erreichte 1886 mit knapp 420 000 Tieren den Höhepunkt. In der Folge ging der Bestand allerdings wieder zurück. Der Grund dafür liegt zum einen in der vermehrten Konkurrenz durch Kuhmilch, zum andern aber auch im Aufwand bei der Haltung. In neuester Zeit gewinnt die Ziege allerdings wieder an Bedeutung, nicht zuletzt auch als Landschaftspflegerin. Zudem produzieren Milchziegen hervorragende Milchprodukte und Fleischziegen köstliches und gesundes Fleisch. Damit die Ziege und deren Produkte von den Konsumenten vermehrt wahrgenommen werden, wurde der Verein Ziegenfreunde gegründet.

Der Verein Ziegenfreunde fördert in erster Linie die Ziegen und deren Produkte. Er organisiert regelmässige Schauen und Degustationen und nimmt an weiteren züchterischen Veranstaltungen, wie beispielsweise an der Olma und an der Ausstellung Tier & Technik in St. Gallen teil. Die Organisation der nationalen Geissenshow, welche jeweils Ende März in Wattwil stattfindet und bei den letzten Austragungen mehrere tausend Besucher angelockt hat, ist mit Sicherheit einer der jährlichen Höhepunkte.

Ein weiterer Schwerpunkt des im Toggenburg gegründeten Vereins richtet sich darauf, eine Brücke zwischen den Ziegenhaltern (Produzenten), den Verarbeitern (Käser und Metzger) und den Konsumenten zu bilden. Er macht die Konsumenten mit effizienter Öffentlichkeitsarbeit auf die Geissenprodukte aufmerksam und fördert so den Verkauf von Ziegenkäse, -milch und -fleisch.

Eine enge Zusammenarbeit zwischen Produzenten und Verarbeitern ist die Voraussetzung für eine erfolgreiche Zukunft des Vereins. Zu den «Ziegenfreunden» gehören aktuell 150 Mitglieder, die meisten von ihnen halten selber Tiere. Für die Mitgliedschaft ist dies allerdings keine Voraussetzung. Vielmehr hat sich der Verein zum Ziel gesetzt, möglichst viele Mitglieder zu vereinigen, welche Freude an der Ziege haben – egal ob sie selber welche im Stall stehen haben oder nicht.

Mit der zweiten überarbeiteten und erweiterten Auflage der Rezeptbroschüre ist ein wichtiger Meilenstein in der Vermarktung von regionalen Produkten erreicht. Weitere Auskünfte finden Sie unter www.geissenshow.ch.



Ziegenalp Malschüel

Der Verein Ziegenfreunde bewirtschaftet seit Sommer 2009 eine Ziegenalp für 250 Geissen mit Käseproduktion. Die hoch über Buchs gelegene Alp Malschüel war früher einmal eine traditionelle Kuhalp. Dank grossem Einsatz des Vereins Ziegenfreunde konnte sie für Geissen umgerüstet werden. Damit wird den Ziegenhaltern der Region die Sömmerung ihrer Milchziegen auf einer nachhaltig und kostendeckend bewirtschafteten Alp ermöglicht. Zudem entspricht die Produktion von Ziegenkäse dem steigenden Trend nach Ziegenzeugnissen.

Auf den Alpweiden tummelt sich jeweils eine bunte Herde, die grösstenteils aus der Toggenburger Ziege besteht. Aber auch Gebirgs-, Appenzeller-, Saanen- und Pfauenziegen bewegen sich im steilen Gelände.

Der Verein Ziegenfreunde bewirtschaftet das 360 Hektaren grosse Gebiet von Anfang Juni bis Mitte September während rund hundert Tagen. Auf den saftigen Alpweiden haben die Tiere grossen Bewegungsfreiraum – was gerade für Ziegen wichtig ist, da sie besonders gerne klettern und springen.

Auf der Buchser Alp weiss man, wie man Ziegenmilch veredelt und vermarktet! So hat der Geisskäse der Alp Malschüel im Herbst 2009 an der Olma-Käseprämierung den ersten Rang erreicht. Produziert wird auf Malschüel Halbhart- und Hartkäse. Der Ertrag an Käse beträgt rund drei Tonnen, was einer verarbeiteten Milchmenge von 35 000 Litern entspricht. Die Alp-Produkte werden in allen regionalen Dorfäden, Grossverteilern und auf der Alp direkt verkauft.

Gitzi-Rezeptbuch erscheint im Frühling 2011

Auf Frühling 2011 wird ein umfangreiches Buch mit diversen Rezepten rund um Gitzfleisch und Geisskäse auf den Markt kommen. Realisiert wird es in enger Zusammenarbeit des Vereins Ziegenfreunde und Culinarium. Das Buch soll aber weit mehr als nur Rezeptbuch sein: Es liefert allgemeine Informationen rund um die Ziege und Ziegenhaltung, schaut einem Ziegenmilch-Käser bei seiner Arbeit über die Schultern, zeigt, wie aus Ziegenfleisch ein würziger Schübli oder Landjäger wird und stattet der grössten Ziegenalp der Ostschweiz einen Besuch ab.

Ist Ihr Interesse geweckt? Dann reservieren Sie sich bereits jetzt eine Ausgabe des Buches über E-Mail toggenburg@culinarium.ch.





CULINARIUM

Förderung regionaler Produkte



Culinarium Toggenburg
c/o Büro für Ideen und Lösungen
Sägeweg 7
9620 Lichtensteig
Telefon 071 988 77 77
toggenburg@culinarium.ch
www.culinarium.ch



Verein Ziegenfreunde
LZSG Rheinhof
9465 Salez
Telefon 081 758 13 59
www.ziegenfreunde.ch



Schweizerischer
Ziegenzuchtverband (SZZV)
Belpstrasse 16
Postfach
3000 Bern 14
Telefon 031 388 61 11
ziegen@caprovis-data.ch
www.szzv.ch

Redaktion und Realisation:
Culinarium Toggenburg und Verein Ziegenfreunde –
Ausgabe März 2008, überarbeitete Version März 2010

