

Merkblatt zur Verarbeitung von Ziegenfleisch

Ziegen sind gut angepasste kleine Wiederkäuer und stellen insbesondere in Entwicklungsländern eine bedeutende Fleischquelle dar, wobei sie eine besondere Rolle für asiatische Landwirte und muslimische Verbraucher spielen. Sie werden zudem häufig als sekundäre Wiederkäuer eingeordnet und weltweit verzehrt [1].

Ziegenfleisch wird aufgrund seines ausgeprägten Wildaromas häufig mit Schaffleisch verglichen. Dieses charakteristische Aroma entsteht durch spezifische aromabildende Verbindungen, insbesondere kurzkettige verzweigtkettige Fettsäuren, die im Fettgewebe gespeichert werden. Die Ausprägung und Intensität des Aromas nehmen mit zunehmendem Alter der Tiere zu und können in Abhängigkeit von einer Vielzahl intrinsischer und extrinsischer Faktoren von mild bis intensiv variieren. Der charakteristische Ziegengeschmack wird hauptsächlich mit 4-Methyloctansäure, aber auch mit 4-Ethyloctansäure und 4-Methylnonansäure in Verbindung gebracht. Dabei hängt 4-Methyloctansäure eng mit „Fettigkeit“ und „fettigem Nachgeschmack“ zusammen, wobei 4-Methylnonansäure mit den Attributen „metallisch“, „ranzig“, „schweißig“, „wollig“ und „Gülle/Fäkalien“ und 4-Ethyloctansäure mit einer höheren Intensität des spezifischen Aromas assoziiert wird [2]. Das Fleisch älterer Tiere neigt zudem oft dazu, zäh zu werden [3].

Im Ziegensektor sind Milch und Käse die wichtigsten Marktprodukte. Nur wenige Fleischteilstücke werden am Markt stark nachgefragt, insbesondere Keule und Koteletts sowie in geringerem Maße die Haxe. Die folgende Abbildung und Tabelle zeigen die Aufteilung der Fleischteilstücke der Ziege sowie deren Eignung zur Zubereitung [1].

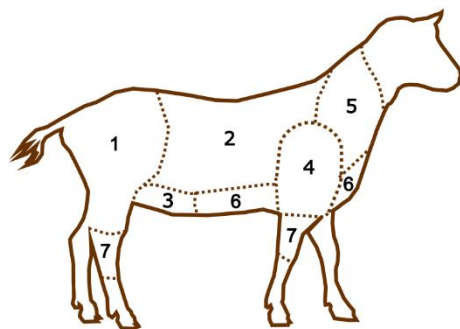


Abbildung 1: Teilstücke der Ziege

Tabelle 1: Teilstücke der Ziege mit Verarbeitungsempfehlung [3]

Ziffer	Teilstück	Zubereitungsmethoden
1	Schlegel	Braten, Kurzbraten, Grillen, Schmoren (Gulasch, Ragout)
2	Rücken inkl. Kotelett	Braten, Kurzbraten, Grillen, Schmoren, Sautieren, Garen
3	Dünning/ Bauchlappen	Schmoren, Kochen (Rollbraten, Gulasch, Ragout, Suppenfleisch)
4	Schulter	Grillen, Schmoren, (Rollbraten, Gulasch, Ragout)
5	Hals und Nacken	Kochen, Schmoren, Braten (Gulasch, Ragout)
6	Brust	Schmoren (Rollbraten, Gulasch, Ragout, Suppenfleisch)
7	Haxen	Schmoren

Weiterverarbeitete Produkte, wie Ziegenfleisch-Wurstwaren, sind nur vereinzelt erhältlich. Dazu gehören vorrangig Brühwürste und Rohwürste. Sie werden überwiegend über Hofläden, Direktvermarkter und spezialisierte Online-Shops angeboten.

Schlachtnebenprodukte von der Ziege

Die Vorgaben zur Verwertung von Nebenprodukten bei Ziegen gelten analog zu denen bei Schafen. Als spezifisches Risikomaterial (SRM) sind dabei bestimmte Gewebe definiert, die verpflichtend entfernt und unschädlich beseitigt werden müssen. Hierzu zählen der Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, bei Ziegen, die älter als zwölf Monate sind oder bei denen bereits ein bleibender Schneidezahn durchgebrochen ist sowie das Rückenmark entsprechend alter Tiere. Unabhängig vom Alter des Tieres gelten zudem die Milz und das Ileum, also der letzte Abschnitt des Dünndarms, als SRM und sind somit von der Verwertung ausgeschlossen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 dürfen hingegen Nebenprodukte von gesunden, amtlich untersuchten Tieren verwertet werden, sofern sie nicht unter die SRM-Regelungen fallen und hygienisch unbedenklich sind. Dazu zählen insbesondere Innereien, wie Leber, Nieren, Herz und Lunge, sowie Zunge und Bries. Darüber hinaus können auch Blut, Knochen, Fett, beziehungsweise Schmalz sowie Bestandteile des Verdauungstraktes, wie Magen, Pansen und Labmagen, genutzt werden [4].

In der Literatur wird der Anteil der Innereien bei Ziegen als vergleichbar mit dem von Schafen beschrieben [5].

Handlungsempfehlung zur Verarbeitung von Ziegenfleisch

Schaf und Ziege sind kleine Wiederkäuer mit ähnlicher Fleisch- und Fettstruktur. Studien zeigen, dass beide Fleischarten kurzkettige verzweigte Fettsäuren in vergleichbarer Zusammensetzung enthalten, die wesentlich zur Ausbildung des charakteristischen Aromas beitragen. Es ist daher anzunehmen, dass die untersuchten Maßnahmen zur Maskierung von Schaffleisch auch bei Ziegenfleisch eine vergleichbare Wirksamkeit zeigen und lediglich angepasst werden müssten. Insbesondere die Marinade in Ingwersaft wurde in Studien bei Saatenziegen als geeignet zur Maskierung herausgefunden. Die entwickelten Verfahren und Produkte lassen sich daher direkt auf Ziegenfleisch übertragen.

Ziegenfleisch ist tendenziell fettärmer, was bei Rezeptur- und Prozessanpassungen berücksichtigt werden sollte. Schlachtnebenprodukte, wie Leber, Herz, Nieren, Fett, Blut und Knochen, können analog

zu Schaf vorrangig in Kochwurstprodukten, wie der Blutwurst, aber auch in Brühwurstwaren, wie dem Leberkäse, weiterverarbeitet werden.

Insgesamt zeigen die bisherigen Ergebnisse, dass die gewonnenen Erfahrungen aus der Schafverarbeitung in hohem Maße auf Ziegen übertragbar sind, sowohl hinsichtlich der Produktvielfalt, der sensorischen Qualität als auch der ökonomischen Nutzung von Nebenerzeugnissen.

Erstellt von: Alina Nietsch, Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH, 07/2026

Literaturverzeichnis

- [1] S. W. C. W. A. A. Putra, „Sensory-related Attributes of Raw and Cooked Meat of Culled Saanen Goat Marinated in Ginger and Pineapple Juices,“ 2019. [Online]. Available: https://www.researchgate.net/publication/332126139_Sensory-related_Attributes_of_Raw_and_Cooked_Meat_of_Culled_Saanen_Goat_Marinated_in_Ginger_and_Pineapple_Juices.
- [2] J. R. J. F. T. L. D. P. Watkins, „Branched chain fatty acids in the flavour of sheep and goat milk and meat: A review,“ 2021. [Online]. Available: https://www.researchgate.net/publication/351187852_Branched_chain_fatty_acids_in_the_flavour_of_sheep_and_goat_milk_and_meat_A_review/link/608b5941458515d315e6b98b/download?_tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnNOUGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn.
- [3] Meistervereinigung Service GmbH, „Welches Teilstück der Ziege ist für welche Zubereitung geeignet?,“ 2026. [Online]. Available: <https://meisterlich-geniessen.de/ziege-zubereiten/>.
- [4] „VERORDNUNG (EG) Nr. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002,“ 2009. [Online]. Available: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1069>.
- [5] K. O. H. G. v. L. K. T. W. Branscheid, Qualität von Fleisch und Fleischwaren, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage, Band 1, Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag, 2007.