

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio- Ziegenprodukte

Fragen zu Bio-Milchprodukten und Fleisch?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Wir sagen Nein zur Gentechnik, auch bei den Futtermitteln. Aus Verantwortung gegenüber unseren Kindern und Kindeskindern. Weil Gentechnik Risiken birgt, die wir noch gar nicht abschätzen können.

Bio steht für mehr Tierwohl

Bio-Ziegen dürfen sommers wie winters nach Lust und Laune ins Freie, wo sie neugierig die Gegend erkunden können. Auf BIO AUSTRIA Betrieben haben sie zudem ausreichend Klettermöglichkeiten. Der Stall bietet viel Platz zum Liegen, Spielen und Fressen. Aus Liebe zu unseren Tieren.

Bio, Qualität beginnt an der Basis

Bio-Ziegen sind anspruchsvoll und wollen beim Fressen Abwechslung. Was ihnen schmeckt, sind saftige Kräuter und Gräser artenreicher Bio-Wiesen sowie duftendes Bio-Heu. Zusätzlich bekommen sie Getreideschrot in bester Bio-Qualität, das selbstverständlich gentechnik frei ist. So kommt die Gentechnik auch nicht über den Umweg der Futtermittel auf den Tisch.

Qualität kommt nicht von ungefähr

Man schmeckt, dass es unseren Tieren gut geht. Die Milch zeichnet sich durch den typischen milden, leicht süßlichen Geschmack aus. Das Fleisch ist ausgesprochen delikates: zart und mit wenig Fett durchzogen, zergeht es auf der Zunge. Milchkitz bieten wir nicht an, da unsere Kitze schon ab dem dritten Tag neben natürlicher Milch Raufutter fressen dürfen – weil es artgerecht ist.

Bio-Zutaten für 4 Personen

8 Feigen
8 dünne Scheiben Speck
200 g Ziegencamembert (oder anderen Ziegenkäse)

Den Grill vorheizen. Jede Feige der Länge nach einschneiden. Ein Stück Ziegenkäse in die Öffnung stecken, mit einem Stück Frühstücksspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. Auf eine Grillpfanne legen und unter den Grill schieben. Einmal wenden. Herausnehmen wenn der Speck gebräunt ist. Heiß oder noch warm servieren.

