

Regionale-Identität – *eine Chance für die Vermarktung von Ziegenprodukten?*

Priv.-Doz. Dr. Pera Herold



Familie Herold, Kuhnweiler 3, 71577 Großerlach, Tel. 07903-9437223





„Für Verbraucher ist regional das neue Bio. [..]

Regionale Lebensmittel punkten mit Geschmack und Qualität. [..]

Regionalität schafft Identität.“

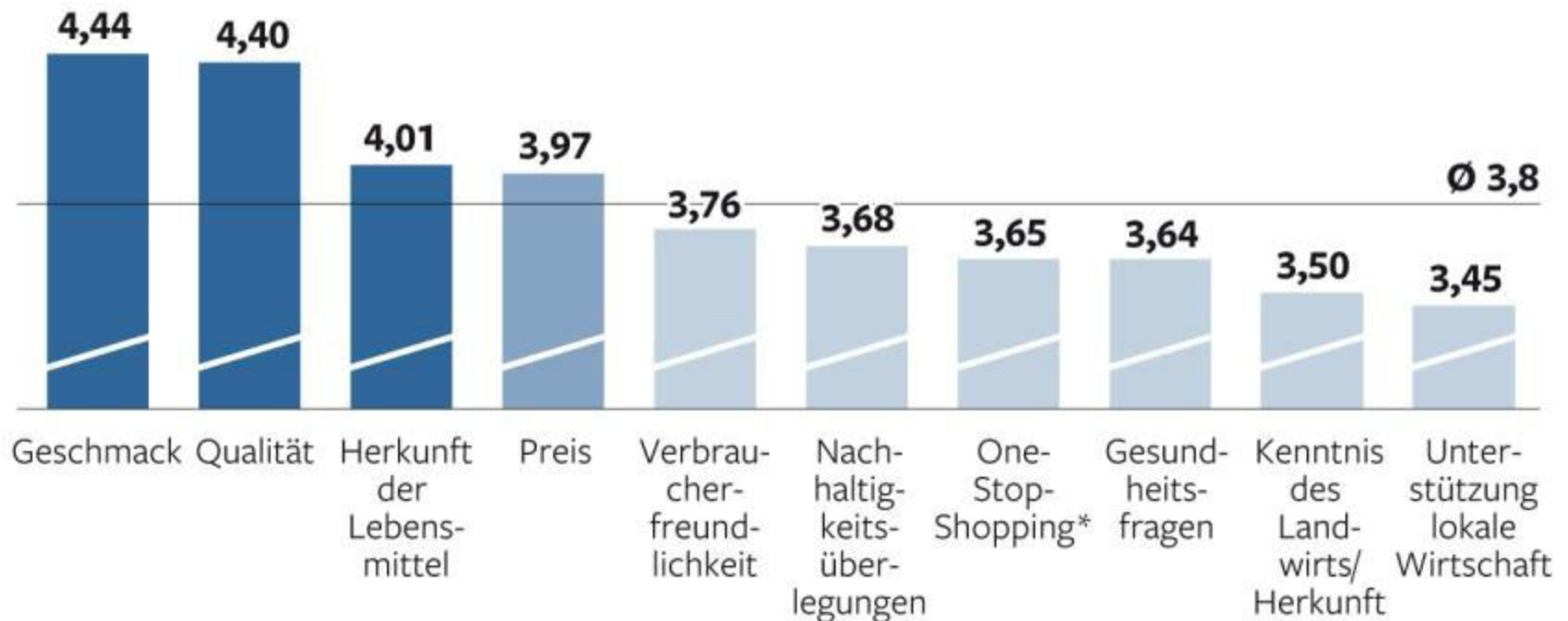
Dierig, 2013, Die Welt

„Regionale Erzeugnisse und regionale Vermarktung stehen für Genuss, Geschmack, Vielfalt, Nachhaltigkeit und Heimat.“

Deutscher Bauernverband, 2013

Regionale Lebensmittel punkten mit Geschmack und Qualität

Gründe für Kauf regionaler Lebensmittel beim bevorzugten Händler
Skala 1 bis 5, mit 5 am wichtigsten



* Möglichkeit, den Rest der Lebensmittel auch dort zu kaufen

Quelle: A.T. Kearney

Gründe **für** / **gegen** den Kauf von Ziegenfleisch

- Gesundes Lebensmittel
- Sehr fettarm
- Für besondere Gäste
- Aus tiergerechter Haltung
- Hoher Preis
- Geringer Fleischkonsum
- Geschmack
- Image (Kitzfleisch)

72% der Personen, die einmal Ziegenfleisch verkostet hatten, waren bereit, zukünftig Ziegenfleisch zu kaufen!

Potentielle Käufer für Ziegenfleisch

Genussorientierte Fleischfans

- Edle Speisen und Getränke gehören zu meinem Lebensstil, ich leiste mir öfter mal Delikatessen .
- Beim Essen und Trinken bin ich sehr anspruchsvoll.

Qualitätsorientierte Genießer: Ziegenfleisch als mediterrane Spezialität

- Qualitätsbewusstsein.
- Offenheit für neue Produkte.
- Mäßiger Fleischkonsum, aber Bereitschaft für höhere Qualität auch mehr zu bezahlen.

Ziegenfleisch aus der Landschaftspflege

- Regional erzeugt.
- Aus tiergerechter Haltung.
- Qualitativ hochwertig:
 - Fettarm.
 - Aus Weidehaltung auf vielfältigen und kräuterreichen Biotopen.

Qualität hat ihren Preis!

Kosten des Ziegenhalters

- Futter, Einstreu während Stallhaltung
- Betreuungsaufwand während der Weidehaltung (Landschaftspflege)
- Ausfälle, Tierarztkosten
- Transportkosten
- Schlachtkosten, Fleischbeschau
- Vermarktungskosten

Anregungen für Vermarktungskonzepte

- Direkt zu Beginn eines Pflegeprojektes sollte Vermarktung mit aufgebaut werden.
- Verknüpfen von Produkt und Pflegeleistung.
 - vgl. Rhönschaf (z.B. www.rhoenerlebnis.de) !
- Wertschöpfung durch regionale Märkte und kurze Vermarktungsketten:
 - Direktvermarktung
 - Märkte, lokale Veranstaltungen
 - Regionale Label



S Z Z V
F S E C
F S A C



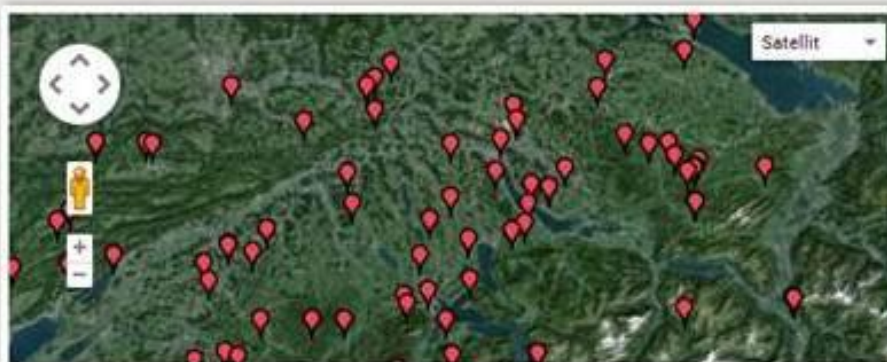
HOME DAS NUTZTIER ZIEGE GITZIFLEISCH - ANBIETER REZEPTE DER SZZV DOWNLOAD

AKTUELLE MITTEILUNGEN UND ARCHIV

Die Ziegen – echte Schweizer

Die Ziegen gehören zu den ältesten Haustieren überhaupt und dienten früher vorwiegend der Selbstversorgung. Die Schweiz gilt als Ursprungsland der modernen Ziegenzucht. Ziegen werden vorwiegend zur Milchproduktion gehalten. Für Rassen wie die Burenziege oder die Walliser Schwarzhalsziege ist aufgrund ihrer besonderen Haltungsformen dagegen die Fleischproduktion der bedeutendste wirtschaftliche Faktor. Gitzi- und Ziegenfleisch enthält nur wenig Fett, ist cholesterinarm und deshalb gesund. Fleisch vom Gitzi ist lecker und äusserst bekömmlich. Es ist mild und hat nur wenige Kalorien.

Anbieter von Gitzi-Fleisch



Aktuell

Freitag, 17. Januar 2014

Pressemitteilung Schweizer Gitziffleisch

- jetzt auch im Herbst!

Freitag, 17. Januar 2014

Mit Herbstgitzi in der Gourmet-Arena



An der Schweizer Messe für heimische Produkte in Bulle FR konnte das vom SZZV lancierte Herbstgitzi...

DEUTSCH • FRANCAIS • ITALIANO

DRUCKEN • SITEMAP • KONTAKT • NACH OBEN

Suchen...



Für weitere Auskünfte rund um die Ziege

Schweizerischer Ziegenzuchtverband (SZZV)

Schützenstrasse 10
3052 Zollikofen

Telefon: +41 (0)31 388 61 11

Telefax: +41 (0)31 388 61 12

E-Mail: info@szzv.ch

Internet: www.szzv.ch
www.schweizer-gitzi.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»

Postfach 8162
CH-3001 Bern

Telefon: +41 (0)31 309 41 11

Telefax: +41 (0)31 305 22 79

E-Mail: kommunikation@proviande.ch

Internet: www.schweizerfleisch.ch

© Proviande, Bern 6/13

Quellangaben Text und Bild: SZZV Bern, Proviande Bern

Schweizer Fleisch



Vom Gitzi.



Alles andere ist Dölling.

Regionale Identität

- Chance für die Vermarktung von Ziegenfleisch
- Qualität hat ihren Preis!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Verwendete Literatur

- Deutscher Bauernverband (2013). Regionalität bedeutet Botschaft von Genuss bis Heimat. www.bauernverband.de/regionalitaet-bedeutet-botschaft-genuss-heimat (21.02.2014)
- Dierig, C. (2013). Für Verbraucher ist Regional das neue Bio. Die Welt, 05.10.2013, www.welt.de (21.02.2014).
- Heid, A., Hamm, U. (2012). Entwicklung eines Konzeptes zur Vermarktung von Öko-Ziegenlammfleisch aus melkenden Betrieben. Abschlussbericht, www.orgprints.org/22310 (21.02.2014)