

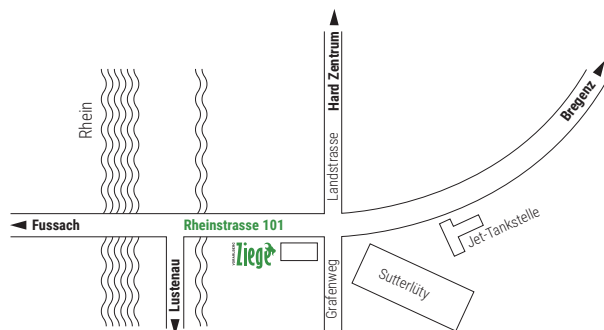
VORARLBERG
Ziege

Da gibts
nichts zu
meckern!

**AB 26. FEBRUAR KÖNNEN SIE IHRE
ZIEGENFRISCHMILCH SELBST ZAPFEN.
DIREKT VOM AUTOMATEN.**

Und das natürlich rund um die Uhr.

Neben der Ziegenfrischmilch gibt es feine Ziegenfrischkäse, würzige Ziegenwürste und zartes Ziegenkitzfleisch in Hard, Rheinstrasse 101.



Vorarlberg Ziege

Peter Zucali · Höchsterstraße 32
A 6972 Fussach
+43 (0) 664 214 3344

Postgebühr bar bezahlt.
An einen Haushalt

EINLADUNG

**Schon das
Geheimnis der
Vorarlberg-Ziege
entdeckt?**

Dann kommen Sie bei der Ziegen-Erlebnis-Degustation auf den guten und gesunden Geschmack.

Freitag, 25.02.2022, 19.00 Uhr
im Spannrahmen / Hard

Moderation

Dr. Wolfgang Herburger mit allerlei Wissenswertem über Ziegenmilch, Ziegenkäse und Ziegenfleisch.

Degustationsbuffet

Ziegenfrischmilch von regionalen Ziegenbauern, Ziegenkäse-Spezialitäten aus dem Bregenzerwald und Milchziegenkitz-Fleisch aus der Nahregion in verschiedenen und überraschenden Variationen. Fleischzubereitungstipps vom Ziegenkitz gibt Ihnen gerne Wolfgang Metzler von FAIRKOCHT in Andelsbuch im Rahmen des Degustationsbuffets.

Getränke wie Bier, Wein oder Fruchtsäfte werden verrechnet.

Eintritt € 25,- pro Person

Es gelten die aktuellen Covid-19 Regelungen für Vorarlberg!

KARTENVORVERKAUF

Platzbuchung / Einzahlung bis spätestens
18. Februar unter www.laendleticket.com
bzw. bei allen Raiffeisenbanken und Sparkassen

Beachten Sie die beschränkte Teilnehmerzahl dieser Veranstaltung!

Alles von der Ziege, alles aus der Region, alles gut und gesund. Mehr Natur geht nicht.

VORARLBERG
Ziege



} Ziegenfrischmilch

Die Ziegenfrischmilch ist der Alleskönner aus der Natur. Sie unterscheidet sich von der Milch anderer Tiere vor allem durch ihre besondere Verträglichkeit. Ziegenmilch kommt der Muttermilch am nächsten. Ziegenmilch enthält mehr Vitamin D und auch mehr Calcium als Kuhmilch. Zudem spricht der hohe Gehalt an Vitamin A, Vitamin B1 und Niacin für die Ziegenfrischmilch.



} Ziegenkäse

Ziegenkäse ist seit einigen Jahren der heimliche Star unter den Käsesorten. Vor allem sein fein-säuerlicher Geschmack, die zarte Textur und die Vielfalt machen ihn beliebt. Käse aus Ziegenmilch decken das gesamte Spektrum von cremig-mild bis kräftig-aromatisch ab.



} Ziegenkitzfleisch

Ziegenkitzfleisch ist hell, feinfasrig, unvergleichlich zart und mit der fettarmen Fleischstruktur äußerst schmackhaft und in der Spitzengastronomie schon lange ein Gemeintipp. Ziegenkitzfleisch ist die Alternative für das besondere Essen und den Festtagsbraten. Zudem ist Ziegenkitzfleisch arm an Cholesterin und reich an Aminosäuren.



} Ziegenwürste

Ob Salami, Landjäger oder Bratwurst, aus Ziegenkitzfleisch können auch verschiedene Wurstsorten hergestellt werden. Sparsam gewürzt erhalten sie sowohl den feinen Eigengeschmack als auch die hohe Bekömmlichkeit.