

## Produktion in Österreich

- 32% aller Ziegen in Österreich sind Milchziegen
- der durchschnittliche Milchziegenbetrieb hält 25 Milchziegen
- Milchziegen geben etwa 550 bis 750kg Milch pro Jahr
- die meiste Ziegenmilch wird in Oberösterreich produziert<sup>1</sup>

Der pro Kopf Verbrauch an Ziegenmilch in Österreich liegt bei 0,3kg.<sup>2</sup> Der Anteil an Ziegenmilch an der Gesamtmilchproduktion liegt bei 0,7 %.



**Die österreichische Ziegenmilchproduktion ist ein kleiner Sektor, der uns hochwertige und schmackhafte Produkte liefert.**



## Was zeichnet Ziegenmilch aus?

Mit einem Fettgehalt von 3,3 bis 4,5 Prozent und einem Eiweißgehalt von 2,9 bis 3,8 Prozent ist sie der Kuhmilch ähnlich. Die Fettkügelchen der Ziegenmilch sind kleiner als jene der Kuhmilch, daher rahmt die Ziegenmilch nicht so leicht auf und ist leichter verdaulich. Geschmacklich unterscheidet sie sich von der Kuhmilch und wird bedingt durch den höheren Gehalt an Caprinsäure als aromatisch und etwas süß charakterisiert. Ziegenmilch hat einen niedrigen Gehalt an Alpha-s1-Kasein, deshalb ist sie für manche Menschen leichter verträglich als Kuhmilch.

Der Gehalt an Vitamin D ist dreimal so hoch und der von Vitamin A ist doppelt so hoch als der von Kuhmilch. Da Ziegenmilch kein Karotin enthält unterscheidet sie sich auch farblich, daher ist gereifter Ziegenkäse auch weiß und nicht gelb.

### Weitere Produkte

Ziegenmilch beinhaltet ebenfalls natürliche Proteine, Vitamine und Mineralstoffe die der Haut Feuchtigkeit spendet und ihr helfen sich zu regenerieren.



In Österreich sind nur wenige Molkereien auf die Verarbeitung von Ziegenmilch spezialisiert. Daher verarbeiten und vermarkten viele Ziegenmilchbetriebe ihre Produkte direkt.