



„Hoß auf Goß“

Worum geht's?



- Der Goatober, eine Zusammensetzung aus „Goat“ (englisch für Ziege) und Oktober, ist ein einmonatiges, kulinarisches Fest im Zeichen der Ziege, welches erstmals 2011 in New York stattgefunden hat.
- Ziel ist, Ziegen- und Kitzfleisch ganzjährig auf die Teller der Konsumenten und die Speisekarten der Wirte zu bringen und damit einen weiteren Vermarktungsschwerpunkt bewusst außerhalb der klassischen Kitzsaison zu etablieren.
- Gastronomiebetriebe profitieren von laufender Bewerbung auf Landes- und Bundesebene und könnten so neue Gäste erreichen.



- Nicht nur Ostern oder im Goatober ist Ziegen- und Kitzfleisch verfügbar!
- Die Landwirte können ihre Kitze und Ziegen ganzjährig vermarkten und die Grundlage für eine ganzjährige Zusammenarbeit mit erfolgreichen Gastronomiebetrieben aufbauen und Planungssicherheit erlangen.
- Mit „Hoafß auf Goaß“ wird z.B. die Grillsaison beworben.

Video: <https://youtu.be/DY9DSs8HO1E>

Wer kann mitmachen?



- Gastronomen, die schon jahrelang erfolgreich Ziegengerichte anbieten oder offen dafür sind, eine nicht-alltägliche Fleischsorte auf die Speiskarte zu setzen oder die eine Kreative aber auch Traditionelle Küche anbieten wollen sind bei uns richtig.
- Landwirte, die Ziegen- und Kitzfleisch auf direktem Weg der Gastronomie anbieten wollen und eine ganzjährige Vermarktungsmöglichkeit nutzen wollen.



Wann kann man mitmachen?



- Gastronomen können direkt im Goatober, mitmachen und über einige Tage oder durchgehend Ziegenfleischgerichte im Oktober anbieten, aber auch andere Ideen umsetzen z.B. Hoß auf Goß, Goasbradl, etc.
- Landwirte können spezifisch für den Goatober im Herbst ihr Ziegenfleisch an Gastronomen liefern. (bzw. ist eine ganzjährige Zusammenarbeit aufbauen.)
- Natürlich ist das Angebot von Ziegenfleisch in der Gastronomie und die Weiterführung der Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und Landwirten über das ganze Jahr hinweg möglich und erwünscht und wird seitens der Verbände unterstützt.

Warum mitmachen?



- **Gastronomen...**

...Haben die Möglichkeit hochwertiges Ziegen- und Kitzfleisch aus erster Hand zu erhalten.

...können neue, innovative Speisen anbieten.

...werden – bei der Bewerbung durch Werbematerial unterstützt.

...werden über Homepage, Facebook-Auftritt und Instagram von Goatober.at beworben.

...werden in landes- und bundesweite Print-Medien beworben.

...erhalten die Plakette „Beste Ziegengerichte“ für die Teilnahme.

- **Landwirte...**

...können ihr Fleisch regional vermarkten.

...haben die Möglichkeit Kontakt zu interessierten Gastronomen in ihrer Nähe zu knüpfen und neue Absatzwege aufzubauen

...können abseits der gängigen Saison Ziegenfleisch direkt an den Konsumenten zu verkaufen.

Wer steckt dahinter?



- Der Goatober wird im Rahmen eines Projektes des Österreichischen Bundesverbandes für Schafe und Ziegen gemeinsam mit den Schaf- und Ziegenzuchtverbänden in sechs Bundesländern Österreichs veranstaltet und von der ÖSZB unterstützt.
- Die einzelnen Verbände helfen bei der Kontaktherstellung zwischen interessierten Gastronomen und motivierten Ziegenlandwirten der Region und unterstützen anschließend diese neue Zusammenarbeit.



LANDESVERBAND
FÜR SCHAFE UND ZIEGEN
NIEDERÖSTERREICH



Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

