

Pfauenziege

Registernummer: 194

Offenlegungsdatum

Die Rasse wurde erstmals in den 1880er Jahren beschrieben.

Titel

Pfauenziege

Kurzdarstellung oder Behauptung

Die *Pfauenziege* gilt als gefährdete, seltene Ziegenrasse in Österreich. Das Kitzfleisch ist besonders fettarm und sehr zart. Die Rasse wird neben der Fleischerzeugung auch zur Landschaftspflege eingesetzt und leistet somit einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung von Kulturlandschaften.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Ziege, Frischfleisch

Name der Region

Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

Dr. Ruth Wallner

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Ziege allgemein:

Die Wildziege (*Capra aegagrus*) gilt als Stammtier der Hausziege (*Capra aegagrus hircus*) und wurde bereits 10.000 v. Chr. im südwest-asiatischen Raum domestiziert, von wo sie sich ca. 8000 v. Chr. bis nach Europa verbreitete.

Seit dem Mittelalter (500 - 1500 n. Chr.) sind Hausziegen in Mitteleuropa bis zur Nordhälfte der Alpen verbreitet. Zu dieser Zeit genoss die Ziegenhaltung hohes Ansehen und wurde auch von *Karl dem Großen* (747 - 814 n. Chr.), der angeblich eine Vorliebe für Ziegenkäse gehabt haben soll, gefördert.

Im 14. Jahrhundert war das Ackerland begrenzt und Ziegen wurden oft zum Weiden in den Wald getrieben.

Pfauenziege:

Über die genaue Herkunft und die Vorfahren der *Pfauenziege* ist nur wenig bekannt.

Die frühesten Beschreibungen der Rasse stammen aus den 1880er Jahren. Behornung, Haarkleid und Körperbau gleichen der 1887 erstmals erwähnten Prättigauer und Engadiner Ziege.

Auch bei der im „Bündner Kalender“ von 1913 erwähnten *Grauschwarzen Gebirgsziege* dürfte es sich um die *Pfauenziege* gehandelt haben.

Um 1923 wurde die Rasse als Schlag der *Gemsfarbigen Gebirgsziege* aufgefasst, obwohl sie mit dieser farblich nichts gemein hat.

Im Rahmen der 1938 in der Schweiz durchgeführten „Rassenbereinigung“ wurde die *Pfauenziege* als nicht förderungswürdig befunden und daher nicht als eigenständige Rasse anerkannt. Zur damaligen Zeit waren im Kanton Graubünden nur zwei Rassen zur Zucht zugelassen, *Gemsfarbige Gebirgsziegen* und *Bündner Strahlenziegen*. Alle anderen Rassen oder Lokalschläge wurden entweder als Farbvarianten einer dieser beiden Rassen untergeordnet oder ausgerottet. Da man damals der Überzeugung war die *Pfauenziege* wäre eine Farbvariante der *Bündner Strahlenziege*, wurde sie dieser untergeordnet, was schlussendlich ihr Überleben sicherte. Spätere Blutuntersuchungen zeigten sowohl mit der *Bündner Strahlenziege* als auch mit der *Nera Verzasca* Ziege verwandtschaftliche Beziehungen. Dennoch ist die *Pfauenziege* als eigenständige Rasse zu klassifizieren.

Das Verbreitungsgebiet der *Pfauenziege* war nicht nur auf die Schweiz beschränkt. Ein Foto aus dem Jahre 1933 zeigt die Steffialm auf dem Gaißstein in Hinterglemm in Salzburg und belegt somit das Vorkommen der Rasse in Österreich zu dieser Zeit. Die Ziegen wurden damals vor allem zur Milchgewinnung für die Produktion von Pinzgauer Käse gehalten. Auch in der Steiermark waren *Pfauenziegen* verbreitet. Im „Almbuch aus dem Herzen Österreichs“ (2003) von Franz Mandl ist ein Foto von der Luseralm im Ennstal aus dem Jahr 1935 abgebildet, das Tiere mit teilweise reinrassigen Pfauenziegenmerkmalen zeigt.

Seit Anfang der 1990er Jahre ist man in Österreich um die Erhaltung der Rasse bemüht. Eine herdebuchmäßige Zucht existiert seit 1997.

2003 beauftragte die ÖNGENE (Österreichische Nationalvereinigung für Genreserven) ein Projekt zur Analyse der genetischen Differenzierung von Ziegenrassen in Österreich. In dessen Rahmen sollte unter anderem ermittelt werden, ob die *Pfauenziege* als eigenständige Rasse anzusehen ist oder ob dieser Farbschlag in diversen anderen Rassen oder Rassenkreuzungen auftritt. Die Untersuchungen ergaben, dass *Pfauenziegen* als eigene Rasse zu klassifizieren sind und, dass es in letzter Zeit kaum zu Kreuzungen mit anderen heimischen Rassen gekommen sein dürfte.

Laut ÖPUL 2007 wird die *Pfauenziege* als „gefährdet“ eingestuft und als „Seltene Nutztier rasse“ gefördert.

Etymologie:

Die Bezeichnung „*Pfauenziege*“ leitet sich nicht vom gleichnamigen Vogel, sondern von „pfaven“ ab, das im Rätoromanischen „gefleckt“ bedeutet. Durch einen Schreibfehler wurde vermutlich einst aus dem „V“ ein „U“ und somit der heutige Name.

Früher verwendete Bezeichnungen sind: Prättigauerziege, grauschwarze oder grau-schwarz-weiße Gebirgsziege, Halbetscha, Halbweiße, Razza Naz oder Naz-Ziege (Tessin) oder Colomba (Bergell).

Aufgrund der Mantel- oder Schabrackenscheckung, die den Körper in eine weiße und eine schwarze Hälfte teilt, werden die *Pfauenziegen* auch „Mantele“ (Mäntelchen) genannt.

In Tirol ist die Rasse unter der Bezeichnung „Stubai Gansen“ oder „Stubai Ziege“ bekannt, in Salzburg nennt man sie auch „Steirer Goß“. Zum Teil sind die alten Lokalnamen noch heute gebräuchlich.

- Gebiet/Region:

Pfauenziegen sind in Österreich in fast allen Bundesländern vertreten, Hauptzuchtgebiete befinden sich vor allem im Salzburger Pinzgau und in Tirol.

Gleich oder ähnlich gefärbte Ziegen kommen auch im Piemont (Italien) und im Hochsavoyen der französischen Alpen vor. Ziegen aus dieser Region wurden nach Nordamerika exportiert, wo man sie als „French Alpine“ bezeichnet. In Mexiko gibt es Ziegenpopulationen, die der *Pfauenziege* bzw. der French Alpine sehr ähneln. Ob eine Verwandtschaft besteht, ist jedoch fraglich.

- Pfauenziege:

Rassenbeschreibung:

Die *Pfauenziege* ist eine mittel- bis großbrahmige Gebirgsziegenrasse mit typischem Exterieur und Geschlechtsmerkmalen.

Die Rasse ist mit der *Bündner Strahlenziege* und der *Nera Verzasca* Ziege aus der Schweiz verwandt.

Beide Geschlechter sind behornt. Böcke tragen kräftige, lange, oft weit ausladende, säbelförmige Hörner, die Hörner weiblicher Tiere sind kürzer und sichelförmig.

Der Körper ist robust, breit und tief, die Gliedmaßen sehnig, mittelstark und parallel gestellt. Die Klauen sind hart und geschlossen.

Die vordere Körperhälfte ist überwiegend hell (weiß), die hintere überwiegend schwarz. Die Flanken sowie die Schwanzoberseite sind hell. Das Babykleid von Kitzen ist oft deutlich heller und der weiße Flankenfleck oft noch nicht geschlossen. Unterarm und Schenkelaußenseite sind hell, die Klauen und Stiefel schwarz.

Die Blässe zieht vom Hornansatz bis zum Maul. Die schwarzen streifenförmigen Augenflecken verlaufen von der Hornbasis bis zum Maul. Die hellen Wangen haben schwarze, sichelförmige Wangenstriche, die sich in Richtung Mundwinkel verjüngen, diese aber nicht erreichen müssen. Die Innenseite der Ohren und Umgebung des Mauls sind meist dunkel pigmentiert. Im zunehmenden Alter wird vor allem bei männlichen Tieren die Stirnblässe dunkler.

Die Scheckung der *Pfauenziege* wird dominant vererbt.

Das Haarkleid ist kurz bis mittellang, fein und dicht. Bei österreichischen *Pfauenziegen* treten häufig, vor allem bei männlichen Tieren, ein Kinnbart und ein längeres Haarkleid an Brust und Aalstrich auf, was als Indiz dafür angesehen wird, dass die österreichische Population schon lange von der Schweizer isoliert ist.

Böcke verfügen über eine Widerristhöhe von 75 – 85 cm, Ziegen von 70 – 80 cm und über ein Gewicht von 70 – 80 kg bzw. 50 – 60 kg.

Die Euter sind drüsig, gleichmäßig entwickelt (gut ausgebildetes Voreuter) und breit aufgehängt. Die Zitzen sind gut gestellt und gut angesetzt.

Eigenschaften:

Die *Pfauenziege* zeichnet sich durch ein stabiles Skelett und gute Bemuskelung aus. Sie ist gesund, widerstands- sowie anpassungsfähig, langlebig und verfügt über eine gute Wüchsigkeit und ein gutes Sozialverhalten.

Ein trockenes Fundament (wenig Fleisch am Gelenk) mit harten Klauen gibt der Ziege selbst in steilen und felsigen Geländen Trittsicherheit.

Die *Pfauenziege* als Mehrnutzungsrasse liefert gutes Fleisch und Häute. Die Jahresmilchmenge liegt zwischen 470 – 630 kg für 210 Melktage pro Jahr und fällt im Vergleich zu Hochleistungszüchtungen, wie alle Gebirgsziegenrassen, eher gering aus.

Die Kitze haben einen guten Zuwachs und geben feine Osterkitze. Generell erbringen die Tiere eine gute Fleischleistung.

Methode der Produktion:

Haltung:

Die *Pfauenziege* eignet sich besonders gut für die Mutterziegenhaltung in der Landschaftspflege. Die Kitze werden unter anderem zur Produktion von Pinzgauer Kitz herangezogen.

Im Sommer grasen die Tiere auf Weiden und Almen (ab Mitte/Ende Mai oft bis in den November hinein), im Winter sind sie in Stallungen untergebracht.

In Österreich werden derzeit in 91 Betrieben fast 400 Tiere (Stand: November 2010, SchaZie Herdbuch) hauptsächlich in Tirol gehalten. Die durchschnittliche Herdengröße reicht von einigen wenigen Tieren bis 30.

Fütterung:

Pfauenziegen sind gute Futtermittelverwerter bei bescheidenen Futteransprüchen und ernähren sich während der Almsaison von Zwergstrauchheiden, Laubgehölzen und Almweidevegetation.

In den ersten drei Tagen nach der Geburt erhalten die Ziegenlämmer Kolostralmilch. Die Kitze werden bis zu 5 Monate von der Mutter gesäugt. Vor zwei Monaten sollten sie jedoch nicht abgesetzt werden.

Die Kitze verbleiben bei der Mutter und erhalten ab der 1. Lebensstunde Zugang zu einem Unterschlupf, wo sie getrennt von der Herde, individuell und jederzeit spezielles Futter aufnehmen können.

Kitze, die von der Mutter nicht angenommen werden oder deren Mutter krank oder verstorben ist, werden mit der Flasche aufgezogen.

Die Tiere werden wiederkäuergerecht gefüttert. Heu, Gras, Silagen und Kraffutter tragen zur optimalen Entwicklung positiv bei.

Ablammung:

Die *Pfauenziege* zeichnet sich durch eine gute Fruchtbarkeit aus und ist frühestens mit ca. 5 Monaten geschlechtsreif. Der Brunstzyklus ist saisonal (ab Mitte August) mit einer Ablammung pro Jahr. Zwillingsgeburten sind möglich. Das Erstlammalter liegt bei 10 Monaten.

Transport und Schlachtung:

Die Schlachtung der Kitze erfolgt ab einem Alter von 2 Monaten und einem Schlachtgewicht von 15 – 20 kg. Erwachsene Tiere werden nicht geschlachtet, da sie als Zuchttiere gebraucht werden.

Die Schlachtung erfolgt auf zertifizierten Schlachthöfen.

Der Transport von lebenden Tieren muss für diese so schonend wie möglich gestaltet werden. Außerdem wird versucht, den Transportweg möglichst kurz zu halten, damit Stresssituationen weitgehend vermieden werden.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper durch Veterinäre offiziell tierärztlich beschaut.

Fleischbeschreibung:

Kitzfleisch von Gebirgsziegenrassen, wie der *Pfauenziege*, ist besonders fettarm und durch die Mutterziegenhaltung mit relativ wenig Zufutter sehr zart.

Ernährungsphysiologische Aspekte:

Ziegenmilch ist in ihrer grundsätzlichen Zusammensetzung der Kuhmilch ähnlich. Sie enthält hochwertiges Eiweiß (Kasein, Albumin, Globulin) sowie leicht verdauliche Fette (kurz- und mittelkettige Fettsäuren) und ist reich an Mineralstoffen (Calcium, Kalium, Phosphor, Natrium, Magnesium, Chlorid) und Vitaminen (A, B1, B2, D und Niacin, Pantothenäure).

Ziegenfleisch, häufig auch als Kitzfleisch bezeichnet, ist eiweißreich, fett- und cholesterinarm, daher gut bekömmlich und wird nicht selten aus gesundheitlichen und diätetischen Gründen verzehrt. Es zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Kalium, Magnesium, Eisen, Zink, allen B-Vitaminen und Vitamin A aus. Hervorzuheben ist auch das ausgewogene Fettsäurenverhältnis, der hohe Gehalt an Ölsäure sowie an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Ursprungsnachweis:

Die Ziegenlämmer sind, gemäß der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009, durch ein offizielles Zeichen (Ohrmarke) gekennzeichnet.

In der Folge ist die Rückverfolgbarkeit von der Verkaufsstelle zum Aufzuchtbetrieb gewährleistet. Dies bedeutet, dass in jeder Phase der Erzeugung das betreffende Kitz und sein Ursprungsbetrieb genau ermittelt werden können.

Alle Tiere sind herdbuchmäßig erfasst. Die Züchter werden einmal im Jahr von der zentralen Herdebuchführung nach ihrer Bestandsentwicklung abgefragt.

Qualitätssicherung:

Jährlich findet eine zentrale Bockkörnung (Körung = Zuchttauglichkeitsprüfung) statt, bei der Rahmen, Form, Fundament, Rassetyp und die Bemuskelung nach gewissen Kriterien beurteilt werden. Um für die Deckung zugelassen zu werden müssen die Böcke in jeder Kategorie ein bestimmtes Notenlimit erreichen. Darüber hinaus müssen die Mütter der Böcke eine Bockmutterkörnung mit ähnlichen Vorgaben bestehen (statt der Bemuskelung wird die Euterform beurteilt). Die Ziegen werden hierfür ebenfalls zentral vorgeführt. Böcke und Bockmutter werden zudem einer genetischen Abstammungskontrolle unterzogen. Zur Beschreibung der Fruchtbarkeit wird der Aufzuchtindex ermittelt.

Die gewöhnliche Herdebuchaufnahme weiblicher Tiere kann auch am jeweiligen Zuchtbetrieb erfolgen.

Darüber hinaus besteht die Möglichkeit die Tiere (sowohl Böcke als auch Geißen) bei diversen Versteigerungen im Herbst und im Winter zu kören.

Mit Hilfe des 30 Tage Gewichtes der Kitze kann die Fleischleistung ermittelt werden. Die Erhebung erfolgt in Eigenkontrolle durch die Züchter selbst.

Milchleistungsprüfungen werden nicht durchgeführt.

- Vermarktung:

Kitzfleisch der Rasse *Pfauenziege* ist von März bis September verfügbar, Hauptsaison hat es jedoch zu Ostern. Das Fleisch wird direkt sowie über die Gastronomie vermarktet.

Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet und Traditionellem Wissen

- Besondere Boden und Klimaverhältnisse in den Regionen ergeben eine vielfältige natürliche alpine Flora, die eine Ziegenhaltung auf Almen ermöglicht.
- Dank dieser Haltungsweise kann Kitzfleisch mit charakteristischen Merkmalen bezüglich Zusammensetzung erzeugt werden. Das Fleisch der Pfauenziege ist besonders fettarm und zart.
- Die Aufzucht von *Pfauenziegen* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens, das an die in diesem Bereich Tätigen weitergegeben wurde: Traditionelles Wissen und Erfahrung der Tierhaltung (Anpassung der Haltung der Herden an die Gegebenheiten der Umwelt, Know-how der Landwirte, Art der Ziegenfleischproduktion, Verbesserung des Erbguts) und Know-how der Schlachter (Tiertransport, Erfahrung bei Schlachtung, Zerlegung, Fleischreifung).

- Verwertung:

Frisches Kitzfleisch gilt als besondere Delikatesse. Das Fleisch wird aber auch verarbeitet in Form von Wurstwaren angeboten. Die Milch der *Pfauenziege* hat keine wirtschaftliche Bedeutung.

Die Häute (Leder) der Tiere ergeben hübsche Felle zu Dekorationszwecken.

Die Hörner von Altböcken werden speziell in Rauris noch für originale Teufelsmasken verwendet.

- Schutz:

-

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Ziege, Gebirgsziege, Ziegenfleisch, Pfauenziege

Bibliographie/ Referenzen

- AIGNER R. Alte Nutzierrassen, Diplomarbeit, S. 64f.
<http://www.vegh.at>
- BAUMUNG et al. Seltene Nutzierrassen, Handbuch der Vielfalt, Wien 2009, S. 42
- BAUMUNG, R. und FISCHERLEITNER, F. Genetische Differenzierung von Ziegenrassen in Österreich, 2. Fachtagung für Ziegenhaltung, 18. November 2005, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft Raumberg-Gumpenstein
www.gumpenstein.com
- BUNDESMINISTERIUM FUER LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT, Zahlen aus der österreichischen Tierzucht 2009, Unterlagen, Tabellen und Zahlen zur Verfügung gestellt von den Tierzuchtbehörden der Länder und der zentralen Tierzuchtorganisation, August 2010
- HALLER, M. Seltene Haus- & Nutzierrassen, Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart, 2000, S. 115f.
- SAMBRAUS, H.H. Gefährdete Nutzierrassen. Ihre Zuchtgeschichte, Nutzung und Bewahrung, Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart, 1999, S. 337-339
- SAMBRAUS, H.H. Atlas der Nutzierrassen. 220 Rassen in Wort und Bild, 3. verbesserte Auflage, Eugen Ulmer GmbH & Co., Stuttgart, 1989, S. 149
- WALLNER, R.M. Alte Rassen, Ziege und Schafe, Forschungsendbericht zum Projekt Nr. 1148 – GZ 24.002/17-IIA1a/00, Im Auftrag von Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur, Wien, und Land Salzburg,

Rauris, 2004, S. 25-28

[http://www.arche-](http://www.arche-austria.at/uploads/archeaustria/dokumente/diplomarbeiten/Wallner_Alte_Rassen_Ziegen_u_Schafe_o.T..pdf)

[austria.at/uploads/archeaustria/dokumente/diplomarbeiten/Wallner Alte Rassen Ziegen u. Schafe o.T..pdf](http://www.arche-austria.at/uploads/archeaustria/dokumente/diplomarbeiten/Wallner_Alte_Rassen_Ziegen_u_Schafe_o.T..pdf)

- WASSERBACHER, B. Ernährungsphysiologischer Wert der Ziegenprodukte – Unterschied zu herkömmlichen Lebensmitteln, 1. Fachtagung für Ziegenzüchter und –halter, 12.-13. November 2002, Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft, Gumpenstein
www.raumberg-gumpenstein.at
- WEHMUELLER, K. Ziegenmilchprodukte in der Ernährung, Merkblatt für die Praxis, ALP aktuell 2006, Nr. 28, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
http://www.db-alp.admin.ch/de/publikationen/docs/pub_WehrmlerK_2007_16592.pdf

- Die Pfauenziege
<http://www.vieh-ev.de/Rassen/Ziegen/pfauen.html>
- Die Ziegenmilch, „Das weiße Gold“
http://www.alpinetgheep.eu/files/ziegenmilch-abc_1.pdf
- Kitz und Ziegenfleisch
http://www.huttern.at/Ziegen_und_Kitzfleisch.pdf
- Kitzfleisch
<http://www.alpinetgheep.eu/1581-0-KITZFLEISCH.html>
- Niederösterreichischer Landeszuchtverband für Schafe und Ziegen
<http://www.schafundziege.at/index.php?id=97>
- Österreichischer Zuchtziegenbestand
<http://www.alpinetgheep.eu/574-0-Ziegenzucht-in-Zahlen.html>
- Pfauenziege
<http://www.nbwikis.at/archepedia/index.php?title=Pfauenziege>
- Pfauenziege
<http://www.alpinetgheep.eu/137-0-Pfauenziege-.html>
- Pfauenziege Rassenportrait
http://www.arche-austria.at/uploads/media/2008-10-15_Leporello_A4_Pfauzi-Druck.pdf
- Rassebeschreibung
http://www.ziegenfreunde-franken.de/pageID_5571020.html
- Ziegen
<http://de.wikipedia.org/wiki/Ziegen>
- Ziegen und Menschen
http://www.andechser-molkerei.de/bioproducte/die_welt_der_ziege/interessantes_zur_ziege/ziegen_und_menschen/
- Ziegenlämmer-ABC
<http://www.ziege.ch/ziegenhaltung/ziegenaufzucht/index.html>
- Ziegenmilch
<http://de.wikipedia.org/wiki/Ziegenmilch>

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 31. Mai 2011.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Dr. Ruth Wallner
Spartenbetreuerin
Fröstlbergweg 43

5661 Rauris
Tel.: 0664/5210449
Email: ruth.wallner@lebensministerium.at

Autorin: Mag. Doris Reinthaler