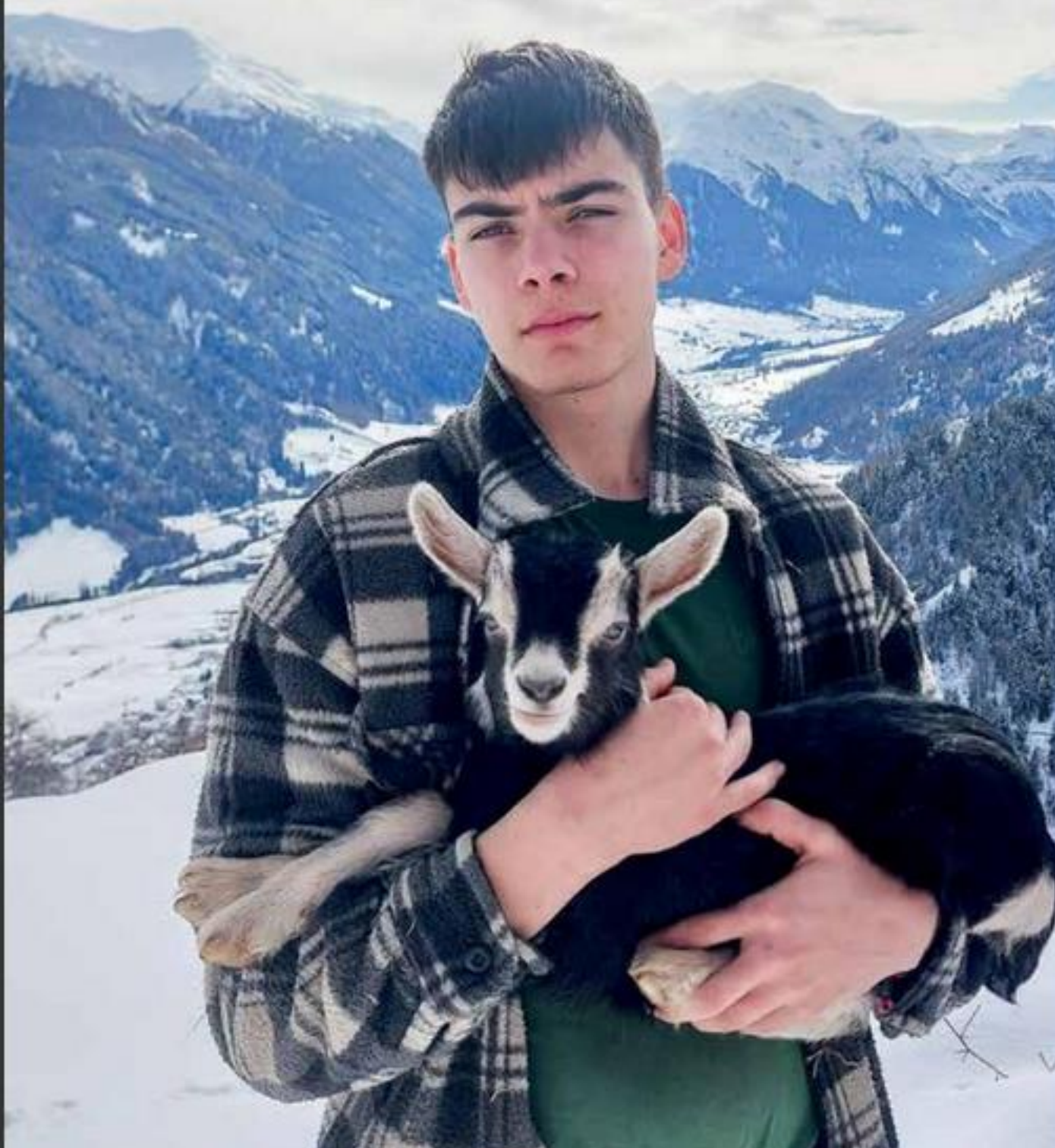


Kitz-direkt Neues Standbein für den „Egghof“

Taufers i. M. - Der 18-jährige Samuel Höchenberger vom „Egghof“ in Taufers i. M. besucht die 5-Klasse der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstentum. Mit dem Projekt „Kitz-direkt“ will er lange Transportwege für die Tiere vermeiden.

Von Magdalena Dietl Sappelza



Beim „Tag der offenen Tür“ am 29. November 2025 in der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstentum bei Burgeis stellte Samuel den Besucherinnen und Besuchern sein Maturaprojekt „Kitz-direkt“ vor. Er bot ihnen schmackhaft gekochtes Kitzfleisch zur Verkostung an. Seine Schwester Eva-Maria, einst ebenfalls Schülerin in der Fürstentum und jetzt Theologie-Studentin, unterstützte ihn dabei.

Beim Projekt geht es ihm um die Direktvermarktung von Kitzfleisch, das er auf seinem Heimathof umsetzen möchte, um den Tieren den Transportweg zu den Schlachtungen in Bozen oder anderswohin zu ersparen. Diese Transporte samt Vermarktung werden regelmäßig vom Kleintierzuchtverband organisiert. Was eigentlich eine gute Sache ist und den Kleintierzüchterinnen und Züchtern Jahr für Jahr ein Einkommen garantiert, ist für Samuel immer mit dem schmerzlichen Loslassen der Kitz verbunden, mit denen er eine innige Beziehung aufgebaut hat und die ihm ans Herz gewachsen sind. „Ich habe jedes Mal ein ungutes Gefühl und frage mich, was mit den Tieren nach dem Abtransport beim Herumkarren so alles passieren könnte und wo sie letztendlich landen“, sagt Samuel. „Deshalb versuche

bei Taufers i. M. ist ein Erbhof, der nachweislich 400 Jahre im Besitz der Familie ist. Der Hof umfasst eine Fläche von sieben Hektar (1 ½ Hektar Weideland, der Rest Grünland).

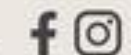
Vor zirka 20 Jahren gab Samuels Vater Gottfried Höchenberger die Milchviehhaltung auf und kaufte die ersten Ziegen. Samuels Mutter Esther begann mit der Produktion von Ziegenkäse, den sie seither im Hofladen, im Tauferer Dorfladen und auf Märkten verkauft. Ein Teil

geht an die Gäste in den Ferienwohnungen des Hofes oder wird zusammen mit anderen hofeigenen Produkten im Hofschank serviert. Aus den anfangs zehn Ziegen sind inzwischen an die 50 Stück geworden. Und diese bringen jährlich Kitz zur Welt. Samuel möchte schon in diesem Frühjahr mit der Direktvermarktung des Fleisches beginnen. Voraussetzung dabei ist allerdings die Nachfrage. Ist die Nachfrage gegeben, will er die drei bis vier Monate alten

Tiere in den Schlachthof bei Mals bringen, wo die Schlachtung tiergerecht erfolgt. Diese stellt sicher, dass die Tiere vor der Tötung betäubt werden und kaum etwas mitbekommen. Die Kundinnen und Kunden können das von den Metzgern fachgerecht zerlegte Fleisch dann im Schlachthof abholen. Derzeit beschäftigt sich Samuel mit der Kostenrechnung und dem Finanzplan. Er erstellt eine Homepage und will die sozialen Medien nutzen, um das

Vermarktungskonzept bekannt zu machen. Ein Kitz hat ein durchschnittliches Schlachtgewicht von sieben Kilogramm. Das Fleisch ist edel, zart und geschmacksneutral. Die Kitzfleischvermarktung soll zu einem zusätzlichen Standbein für den Hof werden.

Kontakt:
Tel. +39 370 1399958
www.egghof-suedtirol.com



rechts: Samuel Höchenberger vom „Egghof“ will Kitzfleisch vermarkten. Seine Mutter Esther Kyburz veredelt dort seit Jahren Ziegenmilch

Futtermittel bei uns erhältlich.

Ferriplast: Ihr Fachhandel mit über 600m² Lager und Verkaufsfläche

ANGEBOTE VON incca

ELECTROSÄGE CGSLI20581
86,00 €

Promo -18 %

SCHLAGSCHRAUBER CIWL2050
219,00 €

Neu: Polycarbonatplatten in unterschiedlichen Stärken – individuelle Zuschnitte auf Wunsch.

WIR SUCHEN DICH!

Magazineur Verkäufer Quereinsteiger (m/w/d)

Wir bieten:

- ✓ eine angemessene Entlohnung
- ✓ geregelte Arbeitszeiten
- ✓ Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ abwechslungsreiche Arbeitstage

ferriplast

0473 740165
info@ferriplast.it