



Gitzimast

Eine Mischrechnung ist zu machen

Gitzi zu mästen ist nicht nur eine Frage von Geduld, sondern erfordert bei der Vermarktung einen grossen Aufwand. Je besser die Gitzi gehalten werden, desto besser ist auch die Mastleistung. So kann die Gitzimast auch kostendeckend sein. Diese muss auf dem Ziegenbetrieb jedoch immer als Mischrechnung betrachtet werden.



**Tobias
Lüthi**

Im Jahr 2019 wurden in der Schweiz rund 41 000 Tiere der Gattung Ziege geschlachtet. Ein Grossteil davon sind Gitzi aus der Milchproduktion. Viele Organisationen und Landwirtschaftsbetriebe klagen über die fehlende Rentabilität der Gitzimast, vor allem, wenn die

Gitzi nicht selber vermarktet werden. Dies sollte jedoch nicht in Konflikt mit einer optimalen Haltung und Versorgung der Gitzi stehen. Es gibt Massnahmen, welche die Leistung und die Gesundheit verbessern, die Mastdauer verkürzen und so die Rentabilität verbessern.

Nach der Geburt

Wie bei allen Nutztieren ist auch bei den Gitzi die Kolostrumversorgung essenziell. Sie sollten in den ersten zwei bis sechs Lebensstunden rund drei Deziliter Kolostrum erhalten. Es ist sinnvoll, Kolostrum von mehrlaktierenden Ziegen einzufrieren, falls



**Martin
Baumeler**



Beim Mästen von Gitzi gibt es einige Punkte zu beachten, um gesunde Gitzi mit guten Tageszunahmen zu haben.

der Muttertiere sollte den Gitzi zwischen dem fünften und siebten Lebensstag Selen verabreicht werden. Dies kann mittels Injektion oder oral mit einer Paste gemacht werden. Die Temperatur im Gitzistall ist ebenfalls wichtig. Gitzi fühlen sich bei einer Temperatur von 15 bis 20 °C am wohlsten. Die meisten Gitzi werden im Winterhalbjahr geboren, wobei das Erreichen der optimalen Luftqualität eine Herausforderung ist. Die Luftfeuchtigkeit und Schadstoffbelastung sollte trotz hoher Temperatur nicht zu hoch sein.

Durch die Tränkephase

Beim Tränkemanagement gibt es ebenfalls geeignete Praktiken. So ist die Milchaufnahme über einen Nuggi stets der Rinnen- oder Eimertränke vorzuziehen. Das Saugen am Nuggi lässt den Schlundrinnenreflex greifen und sorgt dafür, dass die Milch in den Labmagen gelangt. Bei der Eimertränke besteht die Gefahr, dass die Milch im Pansen landet und es zu Fehlgärungen kommt. Werden die Gitzi mit einem Automaten versorgt, ist die ad libitum Tränke eine geeignete Lösung. Den Gitzi kann, anders als bei Lämmern, herkömmliches Kälbermilchpulver verabreicht werden. Denn Ziegenmilch unterscheidet sich im Gegensatz zu Schafmilch nur geringfügig von Kuhmilch. Bei der ad libitum Tränke richtet man sich am besten nach dem durchschnittlichen Konsum der Gruppe. Der Konsum sollte zwischen 2 bis 2,5 l pro Gitzi liegen. Die Tränkemenge kann via Milchpulvereinsatz geregelt werden, indem mehr Milchpulver pro Liter Tränke beigemischt wird. Durch eine höhere Konzentration an Pulver tritt das Sättigungsgefühl der Gitzi früher ein, woraufhin sie weniger Flüssigkeit aufnehmen. Eine Konzentration von bis zu 180 g

einmal eine Ziege nicht genügend hat. Das Auftauen sollte aber sorgfältig erfolgen, zum Beispiel in einem Wasserbad mit 45 °C oder während 15 Minuten in der Mikrowelle bei 250 W. Wird die Milch zu stark erhitzt, so sind die Antikörper im Kolostrum zerstört. Je nach Versorgung

Wirtschaftlichkeit der Gitzimast

Fütterung von 100 Prozent Kuhmilch, ergänzt mit Milchpulver, wenn die Gitzi via Proviande verkauft werden.

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Schlachtgewicht | 7 kg |
| Preis Gitzi (G11) H3 | 14.50 Fr./kg |
| Erlös | 101.50 Fr. |
| – Kuhmilch (95 l x 0,5 CHF) | 47,5 Fr. |
| – Milchpulver (2,2 kg x 3,5 Fr./kg) | 7,7 Fr. |
| – Futterkosten | 55,2 Fr. |
| – Schlachtkosten | 11.45 Fr. |
| Nettomarge | 34.85 Fr. |

*Nettomarge ohne Stroh, Heu, Tierarzt, Arbeit, Gebäude, Einrichtungen
Gitzi mit 3 kg Geburtsgewicht, 62 Masttage à durchschnittlich
195 Gramm Tageszuwachs, 15 kg Lebendgewicht und 46 Prozent
Schlachtsausbeute bei der Schlachtung*

Betrieb Salzmann, Signau:

30-jährige Erfahrung mit der Gitzimast

Die Familie Salzmann aus Signau im Emmental mästet seit rund 30 Jahren die Gitzi ihrer Milchziegen selber. Diese bleiben drei bis vier Tage bei der Mutter, damit jedes Gitzi genügend Kolostrum aufnimmt. Bei Ziegen mit grossen Zitzen oder solchen, die ihre Jungen nicht trinken lassen, werden die Gitzi per Hand ans Euter geführt. Danach kommen die Gitzi in den Maststall im Nebengebäude mit fünf Buchten à zehn Tieren.

Da die Gitzi in der kalten Jahreszeit geboren werden, wird in jeder Bucht aus einer einfachen Konstruktion mit Strohballen ein Unterschlupf gebaut, welcher die Wärme behält, ohne dass die Luftqualität darunter leidet. Dieser bleibt bestehen, bis die Gitzi rund einen Monat alt sind. Die Gitzi werden an einem Nuggieimer mit Vollmilch der eigenen Kühe getränkt. «Das Antränken benötigt manchmal viel Geduld», berichtet Fritz Salzmann. Nach etwa einer Woche wird der Kuhmilch ein Kälbermilchpulver beigemischt, um die TS der Tränke zu steigern und so bessere Zunahmen zu generieren. Nebst der Umstellung von einer Eimertränke auf die Nuggieimer sieht der Betriebsleiter die Ansäuerung der Tränke als grösste Verbesserung. «Seither ist Durchfall bei den Gitzi nur noch selten ein Problem», meint der Landwirt. Das Ansäuern ermöglicht es, höhere Milchmengen von bis zu zwei Liter Vollmilch inklusive 60 g Milchpulver in zwei Gaben pro Tag zu vertränken. Auch Gruppenbehandlungen sind kein Thema, da die Luftqualität in dem hohen Raum sehr gut ist und die Buchten mit zehn Gitzi pro Bucht nicht voll ausgelastet sind. Der Grossteil der Gitzi wird via Proviande verkauft. Darum wird jedes Gitzi vor der Anmeldung gewogen. Mit der Direktvermarktung hat die Familie Salzmann erst kürzlich gestartet.

Das Ziel der nächsten Jahre ist aber, vermehrt Gitzifleisch direkt zu vermarkten, um die Wertschöpfung steigern zu können. Salzmann fügt an: «Wer die gute Wertschöpfung der Ziegenmilch möchte, muss auch die schwierige Marktlage der Gitzimast in Kauf nehmen.»



Das Saugen am Nuggi ist für die Tiere besser als die Eimertränke.

Betrieb Mayer, Tschlin:

Bio-Gitzi am Automat

In Tschlin, nahe dem Dreiländereck zu Italien und Österreich in Graubünden, bewirtschaftet die Familie Mayer einen Bio-Betrieb mit 160 Milchziegen und 30 älteren Aufzuchtgitzi. Während der Ablammsaison werden die Gitzi am Automaten getränkt.

Direkt nach der Geburt werden die Gitzi mit Selen versorgt und bleiben danach fünf Tage bei den Müttern. «Bei Mehrlingsgeburten muss man immer kontrollieren, ob auch alle ihre Biestmilch bekommen», so Ernst Mayer. Jedes Gitzi erhält nach der Geburt ein Halsband mit der Nummer der Mutter. Am zehnten Lebenstag erfolgt dann die Markierung mit der Ohrmarke. Nach dem Trennen von der Mutter wird jedes Gitzi dreimal täglich an den Automaten geführt. Danach kontrolliert Mayer anhand der Bäuche, ob die Gitzi getrunken haben. «Je mehr Gitzi selbständig trinken, desto schneller lernen auch die neuen Gitzi zu trinken», hält der Betriebsleiter fest. Der Automat hat vier Saugstellen, was für rund 120 Gitzi reicht. Dabei wird die Länge der Saugschläuche auf einem Minimum von 80 cm gehalten. Der Automat ist auf eine Milchttemperatur von 41 °C eingestellt. Beim Gitzi kommt die Milch dann mit 39 °C an. So trinken die Gitzi bei vollem Konsum rund 2,5 l Vollmilch pro Tag, ohne dass dabei Durchfallprobleme auftreten. Das ideale Schlachtgewicht von 14 kg erreichen die Gitzi nach sechs bis sieben Wochen. «Die Hygiene beim Automaten ist sehr wichtig, darum wird er zwei Mal täglich mit Lauge gewaschen, Schläuche und Nuggis inbegriffen», so der Landwirt.

Abschliessend meint Mayer: «Man muss Freude haben an dem was man macht, sauber sein bei der Arbeit und nicht zu viel Reichtum bei der Gitzimast erwarten.»

pro Liter Tränke stellt bei den Mastgitzi kein Problem dar. Bei der Nuggieimertränke wie auch beim Automaten ist der Zustand des Nuggi stets zu prüfen. Nur ein Nuggi mit genügend Widerstand sorgt für eine richtige Saugtätigkeit und stellt sicher, dass die Milch nicht zu schnell aufgenommen wird. Bei einem Automaten muss beachtet werden, dass die Saugschläuche nicht zu lang

sind, damit die Milch darin nicht auskühlt.

Zunahmen

Bei den Gitzi sind in den ersten zwei Monaten durchschnittliche Tageszunahmen von mindestens 200 g anzustreben. Bei einem Geburtsgewicht von drei Kilogramm sind die Gitzi so nach zwei Monaten schlachtreif. Bei der Direktvermarktung spielt das

Schlachtgewicht (SG) eine weniger wichtige Rolle, als wenn die Gitzi via Proviande vermarktet werden. Mit den neuen Gewichtsabstufungen ist die Spannweite vom SG enger geworden. Sie liegt momentan zwischen 6 bis 7,9 kg SG. Zu leichte oder zu schwere Gitzi erhalten einen Preisabzug: Der Abzug bei Gitzi der Klasse H mit über 7,9 kg SG, liegt bei 3.50 Franken pro kg SG. Deshalb lohnt sich das Wägen der Gitzi vor dem Anmelden beim Schlachthof, wobei sie ein Lebendgewicht von 13 bis 16 kg aufweisen sollten.

Marktaussichten

Von den jährlich geschlachteten 41 000 Tieren der Ziegengattung vermittelt die Proviande rund 4000 bis 5000 Gitzi. Laut Peter Schneider, Leiter Klassifizierung und Märkte bei Proviande, zeige dies, dass bereits ein Grossteil der Ziegenhalter ihre Gitzi direkt vermarkten. Bezüglich Rentabilität der Gitzimast meint Schneider: «Es gilt eine Mischrechnung zu machen und das junge magerere Gitzifleisch entsprechend zu vermarkten und für einen kontinuierlichen Absatz zu sorgen.»

Trotz der tiefen Rentabilität wurden 2019 Importfreigaben für Ziegenfleisch von 175 t bewilligt. Dies ist rund ein Drittel der jährlich in der Schweiz produzierten Menge. Importe sichern laut Schneider das Angebot und decken jederzeit die Nachfrage, da der Gitzifleischmarkt durch die saisonalen Schwankungen stark geprägt wird. «So kann der Konsum auf einem stabilen Niveau gehalten werden», meint Schneider. Dass die Nachfrage nach Gitzifleisch bis auf den Sommer da ist, habe die Herbstaktion 2020 der Grossverteiler gezeigt. Durch die fast ganzjährige Nachfrage sei es somit möglich, dass man die Gitzi selber zu einem angemessenen Preis vermarkten kann. Wichtig ist, dass man sich einem Kundensegment zuwendet, das regional und nachhaltig einkauft, denn mit Gitzifleisch lassen sich köstliche Produkte herstellen. Werden die Gitzi gewinnbringend verkauft, ist es auch nachhaltig für den Betrieb. ■

Autor

Tobias Lüthi, Ziegen-spezialist im UFA-Beratungsdienst, 3052 Zollikofen; Martin Baumeler, Kälbermastspezialist im UFA-Beratungsdienst, 6210 Sursee

Bilder

Jonas Salzmann