

Städte weltweit

Ankara 19°	Mexiko-Stadt 25°
Athen 15°	Moskau 7°
Bogotá 18°	New York 18°
Buenos Aires 22°	Ottawa 12°
Canberra 25°	Prag 15°
Delhi 37°	Reykjavik 5°
Jakarta 30°	Stockholm 11°
Kiew 13°	Taipeh 24°
Las Palmas 19°	Tel Aviv 23°
Lissabon 14°	Wellington 11°

Niederschlag

Mittelland 0%	Jura 0%
Alpen 0%	Tessin 0%
Ostschweiz 0%	Romandie 0%

Bergwetter

	Wind	km/h	°C
3500 m	S	20	-8°
2500 m	S	20	0°
1500 m	O	10	7°
Nullgradgrenze			2400 m
Schneefallgrenze			keine
Nebelobergrenze			600 m

Vor einem Jahr

Tmin 2,1°	Tmax 16,0°
Niederschlag 0,0 mm	Sonnenschein 12 h

Schadstoffe

Ozon	mässig
Feinstaub	gering
Stickoxide	gering

Geburtstag

Donald Wills Douglas
James Watson

Namenstag

Carolina
Michael
Wilhelm

Kalendarium

	Aufgang	Untergang
	heute	morgen
Sonne	06.57	06.55
Mond	07.51	08.15
	heute	morgen
	20.02	20.03
	21.12	22.18

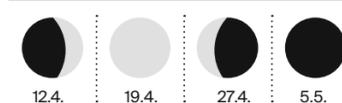
Mild mit hohen Wolkenfeldern

Allgemeine Lage: Die Schweiz befindet sich heute auf der Vorderseite eines Biskayatiefs im Bereich einer föhnigen Südströmung. Die Luft im Alpenraum ist mild und auf der Nordseite auch relativ trocken, im Süden gibt es in den unteren Atmosphärenniveaus etwas mehr Feuchtigkeit.

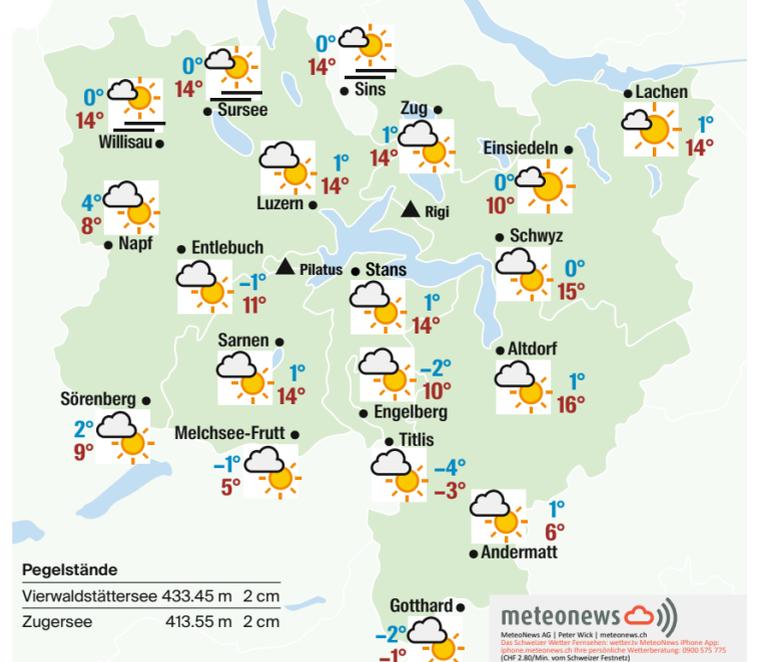
Region: Der Start ins Wochenende ist sehr frisch, lokal liegen einige Frühnebelbänke, die sich aber rasch lichten. Ansonsten zeigt sich der Tag freundlich, hohe Wolkenfelder ziehen über den Himmel, welche den Sonnenschein zeitweise auch etwas dämpfen können. Mit Temperaturen von 14 bis 16 Grad ist es milder als in den Tagen zuvor.

Aussichten: Der Himmel zeigt sich morgen Sonntag überwiegend bewölkt. Von Westen her ziehen Schauer übers Land, welche am Nachmittag auch die Zentralschweiz erreichen werden.

Mondphasen



Zentralschweiz

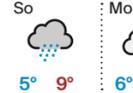


Tendenzen

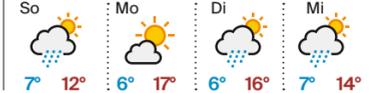
Zentralschweiz



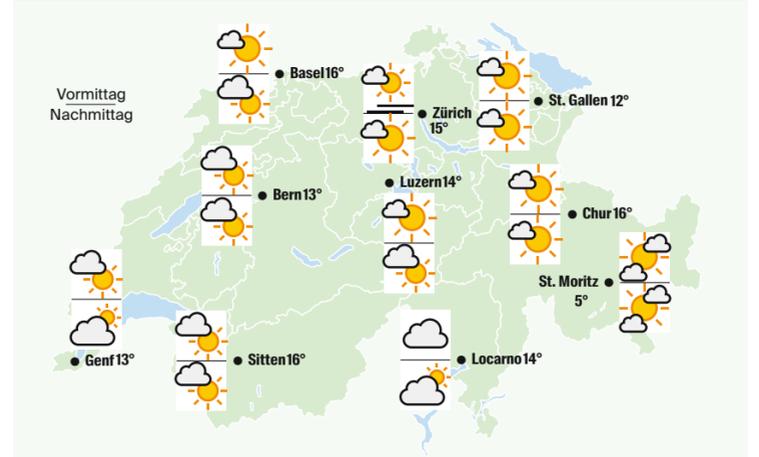
Westschweiz



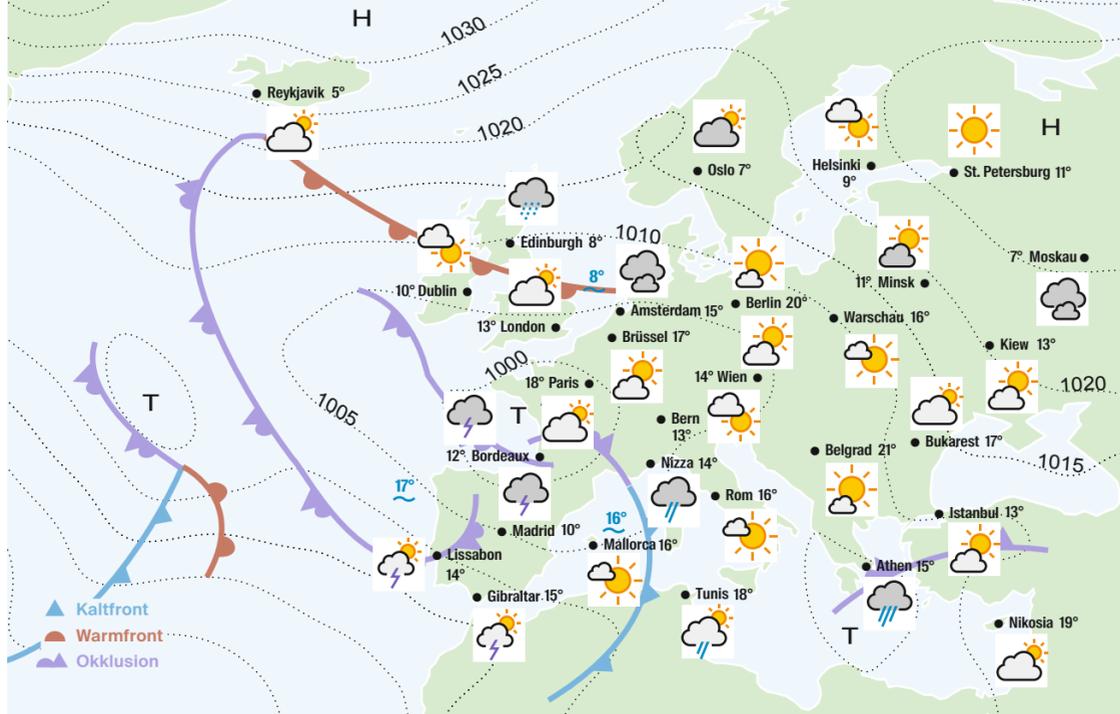
Südschweiz



Schweiz



Europa



Ratgeber

Wie gelingt das Ostergitzi garantiert?

Osterschmaus Vielerorts ist es Tradition, als österreichisches Festessen Gitzi aufzutischen. Ich würde das auch gerne mal versuchen. Worauf ist da zu achten beim Kauf, bei der Zubereitung? Gibt es dazu leckere Rezepte?

Strenggläubige Menschen halten sich an die Regeln des 40-tägigen Fastens vor Ostern. So war in früheren Jahrhunderten der Verzehr von Milch, Fleisch und Eiern ab Aschermittwoch verboten. Am Gründonnerstag endete diese Fastenzeit, und man freute sich auf ein besonderes Osterfestessen.

Aus jüdischem Brauchtum

Das Ostergitzi galt neben dem Osterlamm seit jeher als Delikatesse. Dieses Osterfestessen wurde von den Griechen aus dem jüdischen Brauchtum übernommen, wobei zum jüdischen Passahfest (erinnert an den Auszug der Israeliten aus Ägypten) traditionellerweise Lamm gegessen wird. Über Griechenland wanderte der Brauch zu den Römern und verbreitete sich in ganz Europa. Mittlerweile hat das Gitzi den Platz des Osterlammes übernommen.

Hierzulande wird die christliche Tradition am stärksten im

Tessin gepflegt. Capretto (Zicklein) wird in vielen Grotti mit Polenta serviert, meistens als Voressen. Bei den Romands – seit einigen Jahren auch in der Deutschschweiz – kommt das Cabri (Zicklein) etwas vornehmer ganz gebraten (Rücken, Schlegel, Schulter oder Rollbraten) daher. Das fettarme Fleisch des Gitzis ist hell und zart.

Ziegenfleisch war früher vor allem bei der ärmeren Bevölkerung und in kargen Gegenden verbreitet. Erst seit dem 18. Jahr-

Kurzantwort

Der Brauch, nach der 40-tägigen Fastenzeit als Osterfestessen Lamm bzw. Zicklein aufzutischen, geht auf eine jüdische Tradition zurück. Über die Griechen wanderte er zu den Römern, die ihn in ganz Europa verbreiteten. Mittlerweile wird weitgehend Zicklein anstelle von Lamm serviert. (ko)

hundert wird bei uns fast nur noch das zarte Fleisch von Jungtieren gegessen. Während als Frischfleischspezialitäten hauptsächlich das Fleisch von sechs bis acht Wochen alten Gitzis zu den Konsumenten gelangt, wird das Fleisch der ausgewachsenen Ziegen bei uns weitgehend zu Rohwürsten und Trockenfleisch verarbeitet.

Wichtig ist, Gitzi beizeiten beim Metzger zu bestellen. Bei Grossverteilern ist es in der Regel auf Vorbestellung erhältlich. Anbieter – und weitere Rezepte – gibt es auch im Internet. In Nidwalden unter info@meierskaehlen.ch.

Ostergitzi: Zutaten

Und hier mein Rezept für unseren Ostergitzi-Gigot für zirka vier Personen:
 – 1 Gigot (zirka 1,2 kg)
 – 60 g Bratbutter oder Rapsöl
 – 3 dl Weisswein oder vergorenem Most
 – 2 dl klarer Bratenfond (selbst

gemacht oder aus dem Glas)
 – 2 frische Rosmarinzwige
 – 2 grob gewürfelte Rüebli und ½ Sellerieknollen
 – 4 halbierte Fenchel
 – Salz und weisser Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen. Den mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Gigot beidseitig in Bratbutter/Rapsöl im Bräter sanft anbraten. Im Gegensatz zu anderem Fleisch Gitzi nie zu stark anbraten, weil die Gefahr besteht, dass es zu trocken wird. Einfach rundum leicht Farbe annehmen lassen. Mit Weisswein/vergorenem Most ablöschen. Rosmarin, Rüebli, Sellerie, Fenchel und Bratenfond dazugeben. Mit Deckel oder Folie zudecken, zirka 1 Std. leicht schmoren. Zwischendurch mit dem Bratensaft begiessen. Ofen auf 130° zurückschalten, zirka 45 Min. weiter «süderlen». Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst,

ist der Gigot gar. Aufschneiden und anrichten. Den Bratenfond in einem Haarsieb abpassieren, aufkochen, abschmecken und separat servieren.

Dazu passen Polenta, Risotto oder Kernser Tagliatelle und als Gemüse frischer Spargel.

Hinweis: Gigots können auch ohne Knochen bestellt werden.



Herbert Huber, Stansstad
 Gastronom und Hotelier, Autor des Buches «Geschichten und Gekochtes» Tanz mit der Gastronomie, Werd-Verlag

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber, Luzerner Zeitung, Maihofstrasse 76, 6002 Luzern.
 E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch
 Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage Ihre Abopass-Nummer an.

ANZEIGE

Angebote exklusiv für Abonnenten

Mit Ihrem persönlichen AboPASS profitieren Sie von exklusiven Angeboten, die speziell für Sie kreiert werden. Informationen zu den Angeboten finden Sie jeweils als Anzeigen in Ihrer Zeitung oder online unter shop.luzernerzeitung.ch. Nutzen Sie Ihren kostenlosen AboPASS.

AboPASS

shop.luzernerzeitung.ch