



Gitzfleisch gilt als sehr gesund und ist daher bei linienbewussten Geniesserinnen und Geniessern begehrt.

zvg/schweizer-gitzi.ch

Mit Respekt zubereiten und essen

RARITÄT • Einst ein «Arme-Leute-Festessen», heute eine Spezialität: Wegen seiner Reinheit und Zartheit wird Gitzfleisch vor allem an Ostern aufgetischt. Für Urs Messerli muss es «Brägu» sein.

Ostern mit der Familie bei einem feinen Essen in einem Restaurant feiern, ist bei der aktuellen Lage ein Ding der Unmöglichkeit. Es heisst: «Zu Hause bleiben» und mit «Social distancing» einen persönlichen Beitrag im Kampf gegen Covid-19 leisten. Die österliche Tafelrunde wird in diesem Jahr bestimmt kleiner als sonst. Statt sich auswärts als generationenübergreifende Grossfamilie mit einem exklusiven Mehrgangmenü verwöhnen zu lassen, gilt es, sich darauf zu besinnen, welche selbstgekochten Leckereien an diesem besonderen Feiertag aufgetischt werden können. Trotz ernster, ja teilweise dramatischer Lage heisst es: Jetzt erst recht ein Festessen zubereiten.

Ein nachhaltiges Fleisch

«An Ostern gehört Gitzi auf den Teller.» Urs Messerlis Ansage ist unmissverständlich. Er denkt dabei an seine Jugendzeit, als die saisonale Küche nicht bewusst gepflegt werden musste, sondern Selbstverständlichkeit war. «Auf den Tisch kam, was Saison hatte, und nicht irgendetwas, das heute ganzjährig in den Auslagen der Grossverteiler zu finden ist.» So alle zwei bis drei Jahre sei in seinem Elternhaus zu beson-

deren Anlässen ein «Gitzi-Brägu» aufgetischt worden.

Messerli erinnert sich bei seinem Ostermenüvorschlag an einen Brauch, der sich in der abendländisch-christlichen Kultur zu einer Tradition entwickelt hat und heute vor allem noch im Tessin weit verbreitet ist. Für den Kochprofi keineswegs etwas Aussergewöhnliches: «In der Küche der Südschweiz ist Kaninchenbraten mit Polenta eine beliebte Spezialität.» Das Fleisch beider Tiere würde ähnliche Charaktereigenschaften aufweisen, so Messerli.

Er weiss, dass Gitzfleisch nicht einzig aufgrund seiner Reinheit und Zartheit den Platz auf dem österlichen Speisezettel gefunden hat: «Mitgeholfen hat das Brunstverhalten der Ziegen. Anfang Jahr bringen sie ihre Jungen auf die Welt. So sind Gitzi vor Ostern schlachtreif.»

Es sei ein spezielles Fleisch, «das mit Andacht zubereitet und mit dem nötigen Respekt gegessen werden muss», so Urs Messerli, und: «Es ist ein umweltverträgliches, natürliches Fleisch und steht, weil nicht massenhaft und industriell produziert, nicht endlos zur Verfügung.»

Der Inhaber der mille sens groupe AG kommt ins Schwärmen und beginnt einem für einmal nicht den Speck durchs Maul zu ziehen: «Wer dem Fleischgenuss nicht abgeneigt ist, be-

Braten oder schmoren

Beim Braten werden Fleischstücke in Butter, Fett oder Öl angebraten. Um den Bratensatz zu lösen und so eine gute Basis für eine feine Sauce zu erhalten, wird Flüssigkeit zugegeben.

Beim Schmoren wird das Fleisch kurz angebraten, dann in der Flüssigkeit (Wein, Gemüsebouillon) und zusammen mit den Gemüsebeilagen weich gegart. **sl**

kommt beim Verzehren von Gitzfleisch sogar etwas Gesundes und sehr Schmackhaftes zwischen die Zähne.» Für Gitzfleisch spreche weiter, dass ausser dem Kopf praktisch alle Teile des Tieres, ähnlich wie beim Kaninchen, in grösseren oder kleineren Stücken zubereitet werden können, sagt der überzeugte Verfechter der «Nose to Tail»-Küche. Das Fleisch von älteren Ziegen werde hingegen selten – und wenn, höchstens in Würsten – verwertet. Dies aus gutem Grund: Das Fett ist sehr geschmacksintensiv.

Einfacher gehts kaum

«Für die Zubereitung eines leckeren Ostergitzi braucht es keine grossen Kochkünste», sagt Urs Messerli. «Am einfachsten ist, die Fleischstücke ein wenig zu würzen, mit wenig Wein und

Gemüsebouillon sowie mit Gemüse im Römertopf so lange schmoren zu lassen, bis das Fleisch selber vom Knochen fällt.»

Der Kochprofi bevorzugt den «Brägu» – so wie er ihn als Kind kennengelernt hat. «Es ist keine klassische Zubereitungsart, wie sie Köchinnen und Köche lernen. Es ist etwas zwischen Braten im Ofen und Glasieren oder Schmoren», so Messerli. Die leicht gewürzten Fleischstücke würden in die zerlassene Butter in einen gusseisernen Bräter oder in ein hohes Backblech gegeben und in den vorgewärmten Ofen bei rund 130 Grad Celsius geschoben. «Während des Garprozesses werden ein wenig Weiss- oder rosé – sowie das Gemüse, die Zwiebeln und wenn vorhanden einheimische, halbe oder geviertelte Frühkartoffeln beigegeben. Die Temperatur muss sukzessive erhöht und die verlorene Flüssigkeit des Weines durch das Beifügen von Gemüsebouillon ersetzt werden. Die Fleischstücke in wenig Flüssigkeit immer wieder wenden, damit sie die typische, knusprig braune Farbe des «Brägu» erhalten. Jetzt ist es Zeit, einen Rosmarin-zweig zum Gargut zu geben. Wichtig ist, dass dieses in der letzten halben Stunde gut im Auge behalten wird, damit ein leckeres Gericht serviert werden kann.» Mit einem Frühlingssalat und einer Stärkebeilage – je nach Vorliebe – werde der Osterschmaus komplett. **Jürg Amsler**

Ostergitzi

(Zutaten für 4 bis 6 Personen)

1,2 kg Gitzfleisch, in Stücke geschnitten
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Mehl
60 g Butter
3 dl leichtes Roséwein
3 dl Gemüsebrühe

2 Stk. Karotten
1 Stk. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
je 1 Zweig Rosmarin und Lorbeer
(wer mag, kann gegen Ende der Garzeit noch etwas Salbei dazugeben)

Zubereitung

Das Fleisch in der Butter leicht anbraten, mit

Wein und einem Teil der Bouillon ablöschen und mit den anderen Zutaten bei etwa 160 Grad mindestens 40 Minuten glasieren/schmoren lassen.

Des Öfters wenden und wenn nötig weitere Bouillon nach und nach dazugeben. Am Schluss die Temperatur erhöhen, bis die Stücke gleichmässig braun sind.

Dazu passen Bratkartoffeln, Nudeln, Risotto oder Polenta. **Urs Messerli**

Il Rubino VdT, 2015, Tenuta Castello di Morcote

Zum Gitzirezept passen viele Weine. Wichtig ist, dass der Wein eine grosse Eleganz und Länge, vor allem aber nicht zu viele



Tannine aufweist. So würde ein kräftiger, gut gereifter Chardonnay oder ein gereifter Pinot noir aus der Bündner Herrschaft oder aus dem Burgund ein ausgezeichnete Begleiter sein.

Da der Brauch des Ostergitzi vor allem im Tessin zelebriert wird, habe ich mich für einen eleganten und aromatischen Tessiner Merlot entschieden. Hier dürfen für einmal die feinen Barriquenoten gut zum Vorschein kommen, weil diese zum «Brägu» (der Mundartausdruck kommt wohl von Braten) und der Bratkruste hervorragend passen. Rote Beeren, reife Zwetschgen, Kirschen, Cassis und Gewürze riecht man in diesem langanhaltenden schönen Rotwein aus der Südschweiz. Eine absolute Offenbarung ist dieser 2015er im aktuellen Zeitpunkt und ein sehr gelungener Vertreter der Tessiner Weinszene.

Seit 1981 ist Adriano Kaufmann im südlichen Tessin, im Malcantone, zuhause und bewirtschaftet dort seine rund fünf Hektaren grosse Rebfläche. Als Tüftler im Weinberg und im Keller wird Adriano sehr gerne beschrieben. Ehrgeizig und experimentierfreudig spielte er zweifelsohne in der ersten Liga der Schweizer Winzer mit. Seine Weine sind zu Recht über die Landesgrenze hinaus bekannt. Seit dem Jahrgang 2014 hat Adriano seine Kellerei der Tenuta Castello di Morcote verkauft. Gaby Gianini ist als Önologin bestens bekannt und konnte kürzlich den Titel «Schweizer Winzerin des Jahres» für sich beanspruchen. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern
www.millevins.ch

Echte Schweizer

ZIEGENHALTUNG • Ziegen gehören zu den ältesten Haustieren überhaupt und wurden früher vorwiegend zur Selbstversorgung gehalten. Heute gelte die Schweiz als Ursprungsland der modernen Ziegenzucht, ist auf der Homepage des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes (SZZV) zu lesen. Ziegen würden vor allem zur Milchproduktion gehalten. Für Rassen wie die Burenziege oder die Walliser Schwarzhalsziege sei aufgrund ihrer besonderen Haltungsformen dagegen die Fleischproduktion der bedeutendste wirtschaftliche Faktor.

Aufgrund der zunehmenden Nachfrage ernährungsbewusster Konsumentinnen und Konsumenten nach Erzeugnissen von der Ziege ist deren Zahl in den letzten 25 Jahren kontinuierlich angestiegen und hat 2012 mit 88 089 Tieren ihren Höhepunkt erreicht. Im letzten Jahr sind in der Schweiz 80 464 Ziegen (inklusive Zwergziegen) gezählt worden. Zu den Haupttrassen gehören die Gämfarbige Gebirgsziege, die Saanenziege und die Toggenburgerziege. Die Appenzellerziege, die Bündner Strahlenziege, die Nera Verzasca, die Walliser Schwarzhalsziege sowie die Pfauenziege gelten als gefährdete Rassen. Mit Projekten zur Erhaltung von gefährdeten Schweizer Rassen würden diese gezielt gefördert, um so die Rasse sowie deren Gene zu erhalten, schreibt der SZZV.

Ziegen seien für ihre wälderische Nahrungsaufnahme bekannt. So könnten sie auch auf extensiven Weiden mit geringem Futterwert hohe Leistungen erbringen. Auf den Alpweiden seien Ziegen gern gesehen, da sie durch ihr Fressverhalten die Verbuschung von Gebirgsweiden verhindern. Sie würden mit Vorliebe Kräuter und Pflanzen fressen, die andere Tiere verschmähen. Obwohl Ziegen ihr Futter oft in unwegsamem Gelände ergattern würden, verursachen sie keine Tritt- und Erosionsschäden; sie verfestigten sogar den Boden, ist zu lesen. **sl/pd**

www.szzv.ch / www.schweizer-gitzi.ch

Aromatisches Fleisch dank saftigen Kräutern

Das Bedürfnis, Ziegen über das ganze Jahr melken und Ziegenkäse anbieten zu können, hat zur Folge, dass Gitzi vermehrt in anderen Jahreszeiten geboren werden. Viele Jungtiere können so den Sommer auf Alpweiden verbringen, wo sie sich an den saftigsten Kräutern erfreuen können. Dadurch wird das Fleisch vom Herbst-, Alp- oder Berggitzi rötlicher, kräftiger und aromatischer, bleibt aber dennoch feinfaserig und zart. Es gilt als das qualitativ beste Ziegenfleisch. Die Herbstgitzi tragen zudem zum Erhalt der gefährdeten Rassen bei. **sl/pd**