

Leckeres Gitzi- und Lammfleisch

Culinarium. Typische Ostergerichte werden mit Lamm und Gitzi zubereitet, deren Fleisch fettarm und feinfaserig ist und deshalb besonders gut schmeckt. In den Wochen um Ostern setzen diverse Restaurants der Region Lamm- und Gitzispezialitäten auf ihre Speisekarte.

Koordiniert werden die «Frühlingswochen», an denen sich 19 Gastrobetriebe der Ostschweiz beteiligen, vom Trägerverein Culinarium. Mit dieser kulinarischen Aktion soll das Bewusstsein für Regionalität in der Ernährung geschaffen und ein Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet werden. Dafür setzen sich auch die an der Aktion beteiligten Produzenten und Metzger ein – für eine artgerechte, naturnahe Haltung, Fütterung und Transportart der Tiere und für eine fachgerechte Verarbeitung und Lagerung des Fleisches.

Vor zwei Jahren hat der Trägerverein Culinarium in Zusammenarbeit mit dem Verein Ziegenfreunde eine Rezeptbrochüre zu Gitziffleisch geschaffen, die gratis in diversen Metzgereien und Gastrobetrieben der Region oder bei toggen-

burg@culinarium.ch erhältlich ist.

In folgenden Restaurants der Region stehen bis Ende April Spezialitäten aus Gitzi- und Lammfleisch auf der Speisekarte: Hotel-Restaurant-Flugplatz, Hasenstrick; Hotel Belvoir, Rüschtikon; Landgasthof Halbinsel Au, Au ZH, Restaurant Eichmühle, Wädenswil; Landgasthof Hotel Wassberg, Forch. – Verkauft wird Gitzi- und Lammfleisch in der Metzgerei Betschart in Schmerikon und Eschenbach. (pd)

