

Zwischen Osternest und Kirchenfest

Tradition Was der Osterhase mit Ostern zu tun hat, warum das Gitzi dieses Jahr so klein ist, worauf es beim Giessen eines Schoggi-Hasen ankommt und was es mit dem «Zwänzgerle» auf sich hat, erklärt das «Tagblatt». **GH/SWE**

Darum feiern wir Ostern

Ostern ist das wichtigste und älteste christliche Fest, welches daran erinnert, dass Jesus Christus gestorben, gekreuzigt und auferstanden ist. Das Osterfest ist somit der Ursprung des christlichen Glaubens. Christoph Sigrist ist Pfarrer im Grossmünster, Zürchs bedeutendster Kirche, und hält auch an Ostern Gottesdienste. «In den letzten 15 Jahren haben sich die Besucherzahlen im Grossmünster versechsfacht. Über 580 000 Menschen besuchten die Kirche letztes Jahr», sagt Sigrist. Gerade über die Osterfeiertage würden viele Leute Zuflucht in der Kirche suchen, und dies nicht nur aus religiösen Gründen. «Viele Menschen sind gestresst. Wenn sie dann ein paar Tage frei haben, wissen sie oft gar nicht mehr, wie sie diese Zeit und den Raum füllen sollen, ich spüre eine gewisse Überforderung», sagt Sigrist. Ostern findet immer an einem anderen Datum statt, frühestens am 22. März, spätestens am 25. April, entscheidend ist der



Christoph Sigrist, Pfarrer im Zürcher Grossmünster. Bild: PD

Mondkalender. So feiern wir Ostern immer am ersten Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond, dieses Jahr also am 1. April. Und was hat eigentlich der Osterhase mit Ostern zu tun? Christoph Sigrist hat eine Erklärung. In der Krypta unter dem Kirchenschiff des Grossmünsters befindet sich das Bild eines in Stein gemeisselten Hasen. «Das Tier versinnbildlicht Hoffnung, weil es dem Tod <devoohased>. Der Hase ist ein Symbol der menschlichen Seele, die durch die Auferstehung von Jesu dem Tod davonhasen kann.»

7 Millionen Goldhasen für die Schweiz

Der Lindt-Goldhase mit dem Glöckchen um den Hals ist fast schon eine Ikone im Osternest. In diesem Jahr wurden sieben Millionen Goldhasen in sechs Grössen und vier Geschmacksrichtungen für das Osterfest in der Schweiz hergestellt. «Die beliebteste Geschmacksrichtung ist nach wie vor Milkschokolade», sagt Aron P. Schneider, Sprecher der Lindt & Sprüngli (International) AG. Für den Giessversuch mit Milkschokolade zu Hause hat er einen Tipp: «Es ist enorm wichtig, dass sich die flüssige Schokolade gleichmässig in der verwendeten Form verteilt – nur so ist die Hohlfigur stabil, und das Bruchrisiko wird minimiert.» Die Maîtres Chocola-



Rares Häschen: In diesem Jahr gibts den Goldhasen in Flowerpower – die Blütenedition ist im Online-shop schon vergriffen. Bild: PD

tiers von Lindt drehen und wenden die Hasenform so lange, bis die Schokolade gleichmässig verteilt, also nirgends zu dick oder zu dünn ist. Seinen Glanz bekommt der Hase, indem er mit weichen Handschuhen poliert wird. Das Herstellungsverfahren eines 100-Gramm-Hasen dauert gut 45 Minuten.

20 Rappen gegen ein Ei

Das «Zwänzgerle» findet am Ostermontag unter anderem ab 10 Uhr auf dem Rüdenplatz statt: Ein Erwachsener wirft ein 20-Rappen-Stück aufs Ei, das ein Kind in der Hand hält. Bleibt die Münze im Ei stecken, gehen Münze und Ei an den Werfer. Gehts daneben, darf das Kind beides behalten. Hinter der Organisation steht der Quartierverein. Das «Zwänzgerle» ist neben dem auch in anderen Kantonen und

sogar über die Schweizer Grenze hinaus bekannten Eiertütchen ein typischer Zürcher Brauch. Beide Bräuche haben ihre Wurzeln im 18. Jahrhundert. Während des Zweiten Weltkriegs, als die Nahrungsmittel knapp waren, setzte man mit dem Brauch aus. 1960 wurde er aber im Niederdorf wiederbelebt und seither von mehreren Quartieren und Gemeinden wie Erlenbach übernommen.



«Zwänzgerle» auf dem Rüdenplatz.

Bild: Zürich Tourismus

Gitzi als Osterbote

«Ostern ist für uns wie Weihnachten», sagt Metzgermeister Ronny Hornecker von der Metzgerei Hornecker am Albisriederplatz. Nur zu Ostern gibts bei ihm frische Muotathaler Gitzi. «Das Fleisch junger Geissen ist eine traditionsreiche Delikatesse», sagt Ronny Hornecker. Er legt grössten Wert auf Fleisch aus der Region, von Bauern, die er kennt. «Die Tiere wachsen behütet auf, in einer reinen Umgebung ohne städtische Abgase, das wirkt sich auf die Fleischqualität aus», ist er überzeugt. Weil Ostern dieses Jahr auf das erste April-Wochenende fällt, sind die jungen Zieglein bis um die Hälfte kleiner als in Jahren, wo das Osterfest zu einem späteren Zeitpunkt stattfindet. Auf den Geschmack habe das aber keinen Einfluss. Die begehrtesten Stücke sind die Hinterläufe, die sogenannten Schlegel. Hornecker empfiehlt, sie in einer Sauce im Ofen zu schmoren oder das Gitzi auf dem Grill zuzubereiten, mit Knoblauch und Rosmarin. Er erinnert sich an frühere Zeiten, als er am Karfreitag



Ronny Hornecker, Metzgerei Hornecker am Albisriederplatz. Bild: PD

gut und gerne 180 Kilogramm Fisch verkaufte. «Heute essen die Leute an Ostern viel weniger Fisch, wohl deshalb, weil er mittlerweile das ganze Jahr hindurch verfügbar ist. Gitzi aus der Heimat hingegen bekommt man in Städten praktisch nur an Ostern.» Wer sich kein Gitzi gönnen möchte, für den hat der Metzgermeister einen anderen Tipp. Salami-Osterhasen zum Rohessen, knackig wie ein Schüblig, oder Aufschnitt in Ostereier-Form, «bei uns gibts das Osterei aus der eigenen Wursterei», sagt Ronny Hornecker und lacht.