

«Vögel haben erst spät mit der Brut begonnen»

Trotz Wärme und Trockenheit wurde in 252 Nistkästen gebrütet.

Jasmin Reichlin

Die Gesamtzahl der Wasservögel, welche an der Wasservogelzählung ermittelt wurde, liegt aufgrund des warmen Winters leicht tiefer als im Vorjahr, bewegt sich jedoch im Rahmen der jährlichen Schwankungen. Dies heisst es im Jahresbericht des Natur- und Vogelschutzvereins (NVV) Wasseramsel Innerschwyz. Während die Wasservogelzählung im November bei strahlendem Wetter durchgeführt werden konnte, war es im Januar weniger sichtbar und der Lauerzersee grösstenteils zugefroren. Daher seien bei der zweiten Zählung einige Arten auf andere Seen ausgewichen, was auf dem Vierwaldstättersee gut zu erkennen gewesen sei.

Auf dem Lauerzersee wurden im November total 974 Wasservögel ge-

zählt. Auf dem Vierwaldstättersee wurden in Brunnen 449 und in Küsnacht 2263 Wasservögel registriert. Im Januar befanden sich mit 267 deutlich weniger Tiere auf dem Lauerzersee. In Brunnen ist die Anzahl auf 411 gesunken, und in Küsnacht wurden im Januar sogar mehr, nämlich 2562 Wasservögel, gezählt. Darunter waren vor allem die Stock- und die Reiherente, der Haubentaucher sowie das Blesshuhn stark vertreten.

Nistkastenangebot um fast 100 Plätze erweitert

Das Nistkastenangebot des NVV Wasseramsel Innerschwyz hat sich im letzten Jahr um fast 100 Plätze vergrössert. Für den Mauersegler seien wieder weitere Standorte aufgewertet oder neu erstellt worden, so Beisitzerin Doris Am-

stutz im Jahresbericht über die Vogelzählung. In 252 Nistkästen konnten die Betreuer erfolgreiche Bruten feststellen. Davon waren es 101 bei 92 Kohlmeisen-, 35 Blaumeisen- und 39 Mauerseglerbruten festgehalten.

Wärme- und Trockenperioden verringerten Nahrungsangebot

«Im letzten Jahr war aber auch festzustellen, dass viele Vögel ihr Nest nicht fertiggestellt, sehr spät erst mit der Brut begonnen oder ein Gelege sogar vorzeitig verlassen haben», so Amstutz. Dies sei unter anderem auf den sehr warmen Frühling mit anhaltender Trockenperiode und den Sommer, welcher zwei moderate Hitzewellen mit sich brachte, zurückzuführen. Dies habe Auswirkungen auf das Nahrungsangebot der Tiere gehabt.



Da der Lauerzersee im Januar gefroren war, wichen einige Vogelarten auf den Vierwaldstättersee aus. Archivbild: Andreas Seeholzer



Die Absolventinnen der Fachmaturität im Berufsfeld Pädagogik posierten für das Gruppenfoto kurz ohne Masken. Bild: PD

Zwischenziel auf dem Weg in den Beruf erreicht

13 Schülerinnen und Schüler erhielten am Mittwoch ihr Fachmaturitätszeugnis im Berufsfeld Pädagogik.

Im Rahmen einer würdigen Abschlussfeier in der Aula des Theresianums Ingenbohl konnten die Schülerinnen und Schüler am Mittwoch ihre Zeugnisse entgegennehmen.

Wenn junge Menschen eine Fachmittelschule besuchen, wissen sie in der Regel sehr genau, welchen beruflichen Weg sie einschlagen wollen. Wählen sie die Fachrichtung Pädagogik, ist ihr Ziel die Pädagogische Hochschule. Dort wollen sie die Ausbildung zur Lehrerin oder zum Lehrer in Angriff nehmen.

13 Schülerinnen und Schüler konnten dieses Jahr dieses Ziel erreichen. Sie halten jetzt den freien Zutritt zur Pädagogischen Hochschule in ihren Händen und sind bereit, den nächsten Schritt zu gehen. Am letzten Mittwochabend nahmen sie in der Aula des Theresianums

ihre Fachmaturitätszeugnisse entgegen.

Bester Absolvent schliesst mit der Note 5,2 ab

Christine Durrer-Gläsle, Leiterin der Fachmittelschule des Theresianums, verglich den Weg zur bestandenen Prüfung mit einer äusserst facettenreichen Zugreise und würdigte darin die Fähigkeiten, sich kontinuierlich auf neue Landschaften und Situationen einzustellen. Bei den Fachlehrpersonen bedankte sie sich für das ununterbrochene Engagement. Die Bestnote von 5,2 wurde von Simon Betschart aus Morschach erreicht. Leider war es ihm, aufgrund militärischer Pflichten, nicht möglich, den traditionellen Buchpreis des Kantons Schwyz persönlich entgegenzunehmen. (pd)

Ratgeber

Wie gelingt mir an Ostern ein gutes Lammgericht?

Daheim Am Ostersonntag möchte ich gerne Lamm zubereiten. Hätten Sie mir dazu ein paar Tipps? Empfiehlt es sich, Schweizer Lamm zu kaufen? Und warum eigentlich kommt dem Lamm an Ostern eine spezielle Bedeutung zu?

Schweizer Lamm ist hervorragend. Das Gros an Schafffleisch (zirka 58 Prozent) wird bei uns aber importiert, doch was aus dem Ausland kommt, hat eine top Qualität. Das beste, aber auch das teuerste Fleisch stammt aus Frankreich, wo die Lämmer auf den Salzwiesen der Normandie und der Bretagne weiden, was dem «Agneau pré-salé» seinen einzigartigen Geschmack verleiht. Auch Lammfleisch aus Irland und Schottland ist häufig von hervorragender Qualität. Grossverteiler beziehen «Schöfigs» eher aus Neuseeland und Australien.

Tipps für die Zubereitung

- Klassisch schmoren: Dazu eignen sich Lammhaxen, Schulter, Keule. Dauer: zirka 2 Stunden bei 180 Grad im Ofen für 1 kg Fleisch mit Knochen. Kurz anbraten und mit in Würfel geschnittenem Wurzelgemüse in den Bräter

geben, und dann ab in den Ofen. Etwas Wasser, Gemüsebouillon oder dunkles Bier dazugiessen. Das Bratgeschirr sollte zugedeckt sein. Ist die Kerntemperatur von 75 Grad erreicht und hat sich das Fleisch leicht vom Knochen gelöst, ist es fertig. Mit dem Stabmixer den Saft und das Gemüse verquirlen, das gibt eine wunderbare Sauce!

Kurzantwort

Schweizer, aber auch französisches, irisches und schottisches Lamm hat eine hervorragende Qualität. Zum klassischen Schmoren eignet sich Lammhaxe, Schulter, Keule. Zum Niedergaren Keule und Schulter. Man brate oder grilliere Koteletts oder Steaks. Bitte hier das Fleisch nicht zu lange braten. (sh)

- Niedergaren: Dazu eignen sich saftige Keulen und Schulter. Scharf anbraten und in eine Braisière (Schmortopf) legen. Bei 90 bis 110 Grad 5 bis 7 Stunden garen. Die Kerntemperatur beträgt ebenfalls 75 Grad.

- Kurz braten oder grillieren:

Geeignet für Lammkoteletts, Lamm-Entrecôtes, Gigot, Steaks: Braten wie Steaks auf dem Grill oder in der heissen Pfanne. Bitte das Lammfleisch nicht «totbraten». Perfekt ist es rosa, mit einer Kerntemperatur von ca. 58 Grad.

- Wann wird Lammfleisch eingelegt (mariniert)?

Nur dann, wenn es sich um ältere Tiere handelt. Ab einem Alter von 10 Monaten entwickelt sich der typische Schafgeschmack. Junges Lammfleisch sollte man nicht marinieren, es sei denn, man möchte eine bestimmte Geschmacksnote

mit Kräutern erreichen. Auch Senf passt zu Lamm. Und in England ist Pfefferminz ein guter Begleiter.

Lamm und Ostern

Was hat das Lamm mit Ostern zu tun? Je nachdem, wen man fragt, kriegt man leicht voneinander abweichende Erklärungen, weshalb zu Ostern Lamm gegessen wird. Vage erinnern kann ich mich, dass mir meine sehr katholische Grossmutter einst zu erklären versuchte, dass das Lamm mit dem lieben Gott etwas gemeinsam habe. Das Lamm sei das Symbol für Reinheit, Unschuld und Frömmigkeit. Ich kapierte wenig bis nichts, nickte aber lammfromm zu ihren Ausführungen.

Später im Religionsunterricht lernte ich, dass das Lamm auch zum Osterfest gehört. Und das Gebet Agnus Dei («Lamm Gottes») wurde so lange (lateinisch) geübt, bis es ohne Stolperer sass. Mit dem

«Lamm Gottes» ist also Jesus gemeint, das «Opferlamm Gottes, das die Sünde der ganzen Welt hinweg nimmt». Das Judentum wiederum feiert das österliche «Pessach» Fest. Das Fest erinnert an die Befreiung des Volkes Israel aus der ägyptischen Sklaverei.



Herbert Huber, Stansstad Koch, Buchautor, Gastronom und diplomierter Hotellier.

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ, Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern. E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch Bitte geben Sie Ihre Abopass-Nr an. Lesen Sie alle unsere Beiträge auf www.luzernerzeitung.ch/ratgeber.

Bote

Die besten Bilder und News werden jährlich mit bis zu Fr. 300.- prämiert.



Reporterphone
079 810 19 19