

Sich Zeit nehmen zum Kochen und genussvoll essen

■ *Werner Wirth schafft die Revolution am Herd, sein Fleisch ist «gabelzart»*

In Zusammenarbeit mit der Metzgerei Berchtold fanden im Alterszentrum Hofmatt in Weggis zwei Abendveranstaltungen zum Thema «Gabelzartes Fleisch – was steckt dahinter» statt. Insgesamt 110 Personen liessen sich vom eidg. dipl. Metzgermeister Werner Wirth über neue Garmethoden informieren, anschliessend wurde ausgiebig degustiert.

| Ruth Buser-Scheurer

Warum nicht mal ein Fleisch-Koch-Seminar organisieren, dachte sich der umtriebige Leiter des Alterszentrums Hofmatt in Weggis, Alfons Röthlin. Selber ein Genussmensch, nahm er deshalb Kontakt auf mit Klaus Berchtold von der Dorf-Metzgerei und engagierte mit ihm Werner Wirth. Der 68-jährige Metzgermeister aus Urtenen im Kanton Bern revolutionierte nämlich die Fleisch-Zubereitung, schrieb Bücher darüber und war schon in diversen Fernsehsendungen – unter anderem auch bei «Einstein» im Schweizer Fernsehen – zu Gast. Entsprechend profimässig gestaltete Werner Wirth die beiden Abende in der Hofmatt. Zuerst hielt er einen flammenden Vortrag und pries die Vorteile seiner Garmethoden an. In der Folge konnten die Besucher/innen und Besucher ein «gabelzartes» Pouletgeschnetzeltes und einen Schweinsnierstück-Braten degustieren. Abschliessend beantwortete Werner Wirth Fragen aus dem Publikum.



Werner Wirth (M.) und Metzgermeister Klaus Berchtold (r.) bedienen die Besucher am Buffet.

Genuss ist Lebensfreude

Als Amateurkoch in ständiger Weiterbildung (wie er sich selber beschreibt) betreibt Werner Wirth seit 22 Jahren eine eigene Firma für Beratung und Schulung und hat damit seinen Lebensraum verwirklicht. Während vielen Jahren arbeitete er zudem mit dem berühmtesten deutschen Fleischforscher, Prof. Dr. Honikel, zusammen. Sie kreierten den Begriff «gabelzart», welcher mittlerweile geschützt ist. Inzwischen hat er den Verlag We Wi mit Sitz in Urtenen gegründet und drei Bücher heraus-

gegeben. Als 8. und vollständig überarbeitete und erweiterte Auflage erschien 2010 «Gabelzart» – Fleisch «sanft-garen» macht's möglich; mit Anleitung, Hinweisen und Rezepten zu einer neuen und besonderen Garmethode. «Gabelzart» umschreibt den Zustand eines butterweichen Fleischstücks, das beim genüsslichen Essen dank seiner idealen Konsistenz sogar den Gebrauch eines Messers überflüssig machen kann. Dass dem so ist, bewies Werner Wirth anhand eines leckeren Schweinsnierstück-Bratens und eines Pou-

lets-Geschnetzelten. Das von der Metzgerei Berchtold gelieferte Fleisch bereitete er in der Küche des Alterszentrums Hofmatt zu. Den Braten hat er bereits um 15.00 Uhr in den Ofen geschoben, so dass dieser bei der Degustation um 20.30 Uhr wirklich butterzart war.

Dem Fleisch Wärme schenken

«Wir sind hygiene- und kältegeschädigt», ist Werner Wirth überzeugt, «von Genuss redet niemand mehr! Wenn man Fleisch direkt aus dem Kühlschrank zubereitet, kommt das nicht gut.» Er ist für die sanfte Art und arbeitet deshalb mit einem Temperaturmesser. Ein wichtiges Augenmerk legt Werner Wirth auf die Kerntemperatur eines Fleischstücks. Er kauft das Fleisch frühzeitig ein und legt es in seine selbst gemachte, säurehaltige Marinade um es bei Zimmertemperatur «reifen» zu lassen. Ungefähr vier Stunden vor dem Essen gibt er den mageren Braten, ohne ihn vorher anzubraten (um die Poren zu schliessen, wie die landläufige Meinung ist) roh in den Backofen, bis er die Kerntemperatur von 55°C erreicht hat. Erst jetzt wird er rundherum angebraten und kommt nachher wieder zurück in den 55°C warmen Backofen, wo er bis zum Essen bleibt. Der Braten wird butterzart und es entsteht eine neue Genussdimension.

Zusatzveranstaltung

Infolge der grossen Nachfrage findet am Montag, 24. März 2014, 19.00 bis ca. 22.15 Uhr, eine dritte Abendveranstaltung mit Werner Wirth statt und zwar wiederum im Alterszentrum Hofmatt in Weggis.

10% Rabatt in der Dropa Drogerie Niklaus Küssnacht

Gesundheitsbeschwerden, derentwegen man sich normalerweise nicht ins Bett legen muss, können dennoch für die Betroffenen den Alltag ziemlich beschwerlich machen. Die Rede ist von Sehnscheidenentzündung, Tennisarm, Blasenentzündung, Heuschnupfen

etc. So unterschiedlich die Krankheitsbilder sind, eines haben alle gemeinsam: Ihre Behandlung verlangt Geduld und Disziplin. Geben Sie nicht auf! Wir in der DROPA Drogerie Niklaus helfen Ihnen gerne, geeignete Heilmittel zu finden und Sie auf hilfreiche Begleitmass-

nahmen hinzuweisen. Wir werden es auch nicht immer schaffen, Ihre Beschwerden ganz zu beseitigen. Aber Unterstützung für eine deutliche Besserung dürfen Sie von uns erwarten. Dafür setzen wir uns mit unserem Fachwissen und vor allem auch mit Engagement und Herz-

blut ein. Wir danken für Ihr Vertrauen und freuen uns, Sie bei uns in der Dropa Drogerie Niklaus in Küssnacht beraten zu dürfen.

Nutzen Sie vom 26.2. – 3.3.2014 die Gelegenheit von 10% Rabatt auf Ihren Einkauf über das ganze Sortiment.