

LAUFEN

«Wer verdient meine Einladung, an diesem Fleisch-Genuss teilzuhaben?»



«Gabelart»: Buchautor Werner Wirth erklärt, wie Fleisch zubereitet werden soll.

FOTO: BEA ASPER

Mit Liebe zubereitet - doch weiss es der Gast auch zu schätzen? Buchautor Werner Wirth sinnierte an seinem Seminar in Laufen über Fleisch und das Leben.

bea. «Wer hat sich beim Kochen schon mal den Finger verbrannt?», fragte Buchautor Werner Wirth in die Runde. Die Mundwinkel hochgezogen nickten einige der 80 Gäste. «Dann ist der Erfahrungswert ja bereits vorhanden, wie sich ein Stück Fleisch fühlt, das in der Bratpfanne oder im Backofen zu grosser Hitze ausgesetzt wird.» In der richtigen Kerntemperatur und dem gefühlvollen Umgang mit Fleisch, so verrät Wirth am Seminar im Restaurant Central, liegt das Geheimnis der Zartheit. So zart, dass sich das Fleisch mit der Gabel zertrennen lässt. So kam Wirth auf seinen Buchtitel: «Gabelart». Den Beweis trat er am Donnerstag vor einer Woche an mit 19 Kilogramm Fleisch vom Schwein und Kalb aus den Nichtedelteilen, das er und die Metzgerei Studer den Gästen servierte.

Zur Philosophie des Fleisch-Gurus gehört, dass gerade auch aus den Muskelpartien, die als zäh und im Preis günstiger gelten, eine zarte Köstlichkeit zubereitet werden kann. Und offenbar hatte Wirth nicht zu viel versprochen. «Butterzart, das Fleisch zergeht auf der Zunge», tönte es von den Tischen.

Knapp 400 Gramm wurden durchschnittlich verzehrt. «Mit Wertschätzung» Ein Gastgeber könne ja ein Liedchen singen von seinen Gästen, meinte Wirth humoristisch. «Einkaufen, schufte in der Küche, Tisch decken, Gäste empfangen, charmant sein, weiter kochen, anrichten und .... Sagen Sie, ist Ihnen das auch schon passiert: Das Essen, mit viel Liebe zubereitet, wartet, doch die Gäste trödeln .... Und dann endlich am Tisch ziehen sie lange Gesichter, weil das Essen im Teller kalt ist?» Breite Zustimmung im Saal, doch Wirth kann sie trösten mit guten Tipps, wie zumindest das Fleisch sogar besser wird, wenn es im Backofen warmgehalten wird. Wenn er in der Metzgerei vor einem wunderbar marmorierten Stück Fleisch stehe und mit dem Gedanken spiele, Gäste einzuladen, dann laute die entscheidende Frage: «Wer verdient es, an diesem Fleisch-Genuss teilzuhaben?»

Dass es sich lohnt, die Tipps vom Profi - wunderbar verpackt in eine Unterhaltungsshow - abzuholen, ahnten offenbar sehr viele Laufentaler und Thiersteiner. Das Seminar war im Nu ausverkauft - doch Marcel Studer hat Wirth überredet, am 24. Juni nochmals nach Laufen zu kommen, sowie im Herbst am 4. und 11. November. Anmeldungen nimmt die Metzgerei Studer in Laufen entgegen.

LAUFEN

Die Welt mit neu

Die Art Basel fand auch in Laufen statt, mit hautnahen Erlebnissen und Gesprächen über Architektur, Design und Esskultur.

Gini Minonzio

Wie kann ein Lavabo Kunst sein? Eine WC-Schüssel? Ein Pissoir? Um über diese Fragen nachzudenken, wurde Keramik Laufen AG letzte Woche mit einem Event ein Teil der Art Basel. Dieser Anlass ermöglichte «einen inspirierenden Austausch zwischen Künstlern, Architekten und Designern», war auf der Ausschreibung vermerkt. Und der kam bei den 160 Besuchern auch merklich zustande. Zumindest bei denjenigen, welche die Gelegenheit ergriffen.

Bitte berühren!

Ein grosser Katalysator war der Essenskünstler Ido Garini vom internationalen Studio Appétit, der eine «interaktive Essenserfahrung» kreiert hatte. So gingen hungrige Besucher auf der Suche nach einem Apérohäppchen stundenlang achtlos an einem schwarzen Wandrelief aus vermeintlichem Bauschaum vorbei. Bis jemand seine Vorurteile hinterfragte, seine Scheu vor Kunstwerken überwand, ein Stück abbrach und beherzt hineinbiss. Solche Gelegenheiten machten es leicht, mit Wildfremden über Kunst zu reden. Und über die Notwendigkeit oder die Last, unter Hunderten von Armaturen auszuwählen zu können. Und über den Zweck eines Lavabos. Ist es damit getan, dass es das gebrauchte Wasser aufnimmt und geordnet der Kanalisation zuführt? Soll es ein reproduziertes Kunstwerk sein, an dem ich jeden Tag Freude habe? Soll es vor allem meinen Gästen imponieren und zeigen, wie viel Geld ich habe?

Gemischte Gefühle löste der Vortrag von Zuzanna Skalska aus, einer nieder-

Ein Feuer Publikum

ländischen Trenc vom neuen Trennieren. Das werde weniger Design müssten sie sich nicht mehr daru herzustellen.



Führte durch die Fertigung für Lavabos

VEREINSNACHRICHTEN

● Bibliotheken

Stedtlibliothek Laufen, offen: Di 9-11 Uhr, (Markttag 14-16 Uhr), Mi 14-18 Uhr, Fr 16-20 Uhr, Sa 9-15 Uhr, Sommer- und Herbstferien: Di 9-12 Uhr, Fr 16-20 Uhr, Sa 9-12 Uhr. www.stebilaufen.ch

Ludothek Laufental-Thierstein, im 3. Stock der Stedtlibliothek, Laufen, offen: Mi 14-17 Uhr.

● Kampfkunst

Cho Taekwondo-Schule Nunningen, olympisches + traditionelles Taekwondo und Selbstverteidigung ab 15 J. Training Do 20-21.30 und Fr 19.30-21 im Dojo Judoclub Nunningen. S. Rudin, 076 265 40 41, www.taekwondo-nunningen.ch

AIKIDO-Schule Laufen, Training Erwachsene: Di 19.00-20.30, Fr 19.00-21.00, So 10.00-11.30.

Gym-Studio SANA, Zullwilerstr. 1, 4208 Nunningen. Do, 18.30 Uhr, Funktionelle Gym. Tel. 079 600 92 67

Yoga & Pilates Kurse in Breitenbach. Wir bieten laufend Kurse sowie Workshops in Pilates & Yoga (Hatha-Yoga, Vinyasa Flow Yoga, Kids-Yoga) für Einsteiger und Könner. Lehrerteam mit fundierter Ausbildung sowie langjährige Unterrichtserfahrung. Infos & Anmeldung unter...

Uhr. Pro Woche 2 x Lektion Fr. 5.- mit I semester, 88 Lektor ter, 60 Lektionen: I Quartal möglich! (Jar ta Kunz, K5 Basler K

Tanzen zu Live-Tanzmu Wälzer, Tango, Samba Gartenstr. 16, Peim