

Vernissage: Die GABELZART®e-Fleisch-Revolution

Er gibt weiter Vollgas. Im letzte Woche an der Vernissage in Bern vorgestellten neuen Buch „Die GABELZART®e-Fleisch-Revolution“ bleibt der bekannte Fleischguru Werner Wirth seiner kompromisslosen Linie für mehr Fleischgenuss treu, stellt altbekanntes und kritiklos übernommenes in Frage und verblüfft mit einfachen aber logischen Lösungen in der Küche.

Im wunderschönen Saal der Bernburger – Gastgeber war Hans Uli Richard - fand die Vernissage statt. **Lukas Heim vom Verlag Weltbild Schweiz** schilderte in der Einleitung seine selber gemachten Erfahrungen mit der GABELZART®-Methode, die in sehr schnellen Schritten zu diesem Buch geführt hat. Die ganze Geschäftsleitung war an einer Veranstaltung und war begeistert. Das Buch enthält nicht wenige eher unangenehme Kapitel mit glasklaren Schlussfolgerungen, die bisher weder in einem Fachbuch noch in einem Kochbuch veröffentlicht wurden. „In Europa ist es gesetzlich verboten, richtig zartes Fleisch zu verkaufen, wer zartes Fleisch will, muss es selber zart machen“ oder „was heute auf einem Grill mit Fleisch geschieht, hat mehr mit kremieren als mit Genuss zu tun“ oder „wer Fleisch heiss anbrät um die Poren zu schliessen macht nur eines, er erzeugt Druck, was unweigerlich zu Gegendruck und damit zu mehr Saftverlust führt“, sind nur eine kleine Auswahl. Aber es wird nicht nur ausgeteilt und kritisiert. Zusammen mit dem renommiertesten Fleischwissenschaftler Prof. Dr. Karl Otto Honikel † aus Kulmbach hat Werner Wirth Lösungen herausgefunden, die funktionieren und zu einer neuen Genussdimension bei Fleisch führen.

Anschliessend schilderte der **Autor Werner Wirth** den Werdegang von GABELZART®. 1982 erfolgte die erste Publikation über eine vernünftiger Garmethode, 2005 setzte er seinen Lebenstraum eines Buches über mehr Fleischgenuss mit der „Intelligenten Küche“ um. Der Zeitungsartikel dieses Buches hat 2006 zum bestgelesenen Artikel in der Geschichte der Zeitschrift Stern geführt – mittlerweile sind 4 Artikel über GABELZART® erschienen – 2009 drehte die grösste Zeitschrift im deutschsprachigen Raum auch einen kurzen Film „Das saftigste Steak der Welt“, welcher bis jetzt von über 215'000 Leuten angeschaut wurde. In Hamburg wurde auch der Begriff GABELZART® – er ist mittlerweile geschützt – kreiert. GABELZART® umschreibt eine neue, muskelgerechte Behandlung für Fleisch. Dann folgte ein wunderbares Rezeptbuch im Verlag Südwest, welches in der zweiten Auflage mit einem Grillteil ergänzt worden ist, gefolgt von einem Pouletbuch – unser Schweizer Geflügel ist schliesslich einzigartig, wenn es in der Küche anständig behandelt wird. Daneben wurde das Basisbuch GABELZART® verbessert und für die 9. Auflage 2012 total überarbeitet. Mit dem vorliegenden „Die GABELZART®e-Fleischrevolution“ kam das 100'000 Buch auf den Markt. An seinen Veranstaltungen GABELZART® zusammen mit regionalen Metzgereien haben mittlerweile über 20'000 Personen teilgenommen.

Hans Uli Richard, die Berner Fleischlegende, nahm Bezug auf Wirths Äusserungen „Wir sind Kälte- und Hygiene-gestört“ und schilderte nicht nur, wie es früher war sondern machte deutlich, was die Auswirkungen der Revision des Lebensmittelgesetzes mit-sich-bringen werden. 2'500 Seiten, die dazu führen, dass der so wertvolle Kleinmetzger aus dem Markt gedrängt wird.

Im anschliessenden **Live-Talk mit dem Autor** hatte die illustre Gästeschar Gelegenheit, Werner Wirth Fragen zu stellen. Hier eine kleine Auswahl:

Herr Wirth, Sie wettern in Ihren Büchern im Kapitel Hygiene über die Presse und den Gesetzgeber. Ist Pouletfleisch wirklich so problemarm, wie Sie es nennen?

- Hygiene ist zu einem Riesengeschäft für die Industrie und zu einem Tummelfeld für sensationslüsterne Journalisten geworden. Via Angst wird Umsatz gemacht und gesetzliche Auflagen sind nur mit einer gewissen Elastizität zu meistern. Beim Geflügel gibt es nur zwei Probleme: der rohe Pouletsaft und der Mensch. Wer hat schon an einem rohen Pouletsschenkel gesaugt? Wohl niemand und gegart ist er problemlos. Im Haushalt die Risiken der warmen Küche im Gegensatz zur kalten Küche verschwindend klein. Die Akzente bei der täglichen Arbeit in der Küche liegen nicht mehr bei der Erzeugung von Genuss sondern beim Einhalten, resp. Ausfüllen von Kontrollblättern. Es wird auch kein Unterschied zwischen Gross- und Kleinbetrieb gemacht.

Herr Wirth, wieso wird die Mär vom Heissanbraten und Porenschliessen immer noch verkündet.

- Fernsehkoch zu sein ist ein knallharter Job. In kurzer Zeit muss viel geschehen und ohne Show gibt's keine Zuschauer. GABELZART® ist eine Störung. Die Kochzeitschrift, die darüber schreibt, gibt so zu, dass sie die letzten 10 Jahre Bekanntes und Bewiesenes den Lesern unterschlagen hat. Da habe ich selber tolle Dinge erlebt! Ist es nicht so, dass wir kritiklos auch andere Dinge übernehmen, ohne zu hinterfragen. Bei GABELZART® und Fleisch ist es anders, es geht durch den Magen, wer nicht nur liest sondern ausprobiert staunt ob dem brach liegenden Genusspotential. Aber die GABELZART®-Fan-Gemeinschaft wird täglich grösser.

Herr Wirth, die Zeitschrift Stern schrieb in einem Artikel über Sie „Wirth macht aus dem dümmsten Stück Fleisch eine Delikatesse“. Wie sind Sie zu dieser Ehre gekommen?

- Die besten 15 % Fleisch gelangen gar nicht auf den Markt sondern gelangen direkt in andere Kanäle. Für mich heisst Kochen aufwerten, aus mittelmässigem etwas Kostbares zu machen. Das habe ich in Hamburg beim Kochen für Stern scheinbar gut gezeigt. Wer mein Siedfleisch vom Schulterspitz schon gegessen hat, wird recht lange kein Filet mehr kaufen, weil es Genuss in Reinkultur ist. In meinen Büchern hat es viele solcher Beispiele.

Was halten Sie von der neuen App von Proviande?

- Sie ist sehr schön gestaltet, leicht zu manövrieren und hat perfekte Bilder. Leider sind die Aussagen eine verpasste Chance. Der Text könnte vor 50 Jahren geschrieben worden sein. Derart abgedroschene, falsche Aussagen passen schlecht ins Bild des Metzgers als Fleischtreuhänder gegenüber dem Kunden.

Herr Wirth, Sie haben neulich an einer Veranstaltung gesagt „Fleisch zubereiten und Personalführung haben viel gemeinsam. Wie kommen Sie zu dieser Aussage?

- Das stimmt und erstaunt nicht. Fleisch und Menschen leben, und was lebt will sanft behandelt werden. Wenn nicht, gibt's Spannungen, welche zu Druck, resp. Gegendruck führen. Die Konsequenz beim Fleisch ist mehr Saftverlust, resp. weniger Genuss.

Die dem Live-Talk folgende **Degustation** war dann das Tüpfli aufs i. Die Gäste folgten der Bitte des Autors, die dicke Sehne im Schulterspitz zu probieren und staunten, ja waren sprachlos und beim Geschnetzelten GABELZART® à la Minute vom Pouletsschenkel der Firma Frifag wurde es Mäuschenstill, wie kann ein Pouletsschenkel derart viel Genuss erzeugen. Beide Rezepte sind natürlich aus dem neuen Buch „Die GABELZARTe®-Fleisch-Revolution“.