Fleisch: Freude, Genuss und Rendite

Interview: Peter Laternser

Unsere Gesellschaft hat ein Problem im Umgang mit Fleisch. Als Konsumgut wird es durch die Preisaktionen abgewertet, Als Imageprodukt hochgelobt. Politisch und ökologisch wird es jedoch zu einem Problemfall gemacht.
Jeder der Fleisch produziert, verkauft oder konsumiert muss sich diesen Fragen stellen und für sich eine Antwort finden.
Der Fleischguru Werner Wirth ist für die Branche Gold wert, weil er es versteht, eine ideelle Brücke zu schlagen zwischen den Erkenntnissen der Wissenschaft und den gutwilligen Fleischproduzenten, Fleischverarbeitern und Konsumenten. Weil er als Fleischfachmann einen Weg der Selbstverantwortung und der Ethik im Umgang mit Fleisch aufzeigt. Sein Fleisch wird so behandelt, dass auf jeder Stufe ein optimaler Nutzen resultiert: weniger Aufwand, weniger Abfall und weniger Verluste. Plus einen optimalen Nährwert und Genuss. Das ist eine Revolution!

FNF: Herr Wirth, sie werden in Bezug auf Ihre Tätigkeit als Vortragsredner und Autor von Fachbüchern auch als Fleisch-Guru bezeichnet. Warum ist dies so?

Werner Wirth: Ich weiss es nicht. Vielleicht, weil den Fachleuten und den Konsumenten beim Nachkochen meiner Rezepte, respektive dem Übernehmen meiner Fleischbehandlungspraktiken, eine ganze Reihe Lichter aufgehen. Und sie dabei erkennen wie gut Fleisch schmecken kann und wie erbärmlich unsere ganze Gesellschaft mit Fleisch umgeht.

FNF: Wo orten Sie das Problem?

Werner Wirth: Wir unterstehen einer klischeeverhafteten, unvernünftigen Gesetzgebung, die Keimfreiheit mit Hygienesicherheit verwechselt. Und dazu einer falschen Vorstellung von Küchentechnologie, die versucht Fleisch aus dem Kühlschrank in Rekordzeit auf den Tisch zu bringen. Und nicht zuletzt auch einem Wertekanon, der die Kostenrechnung verabsolutiert.

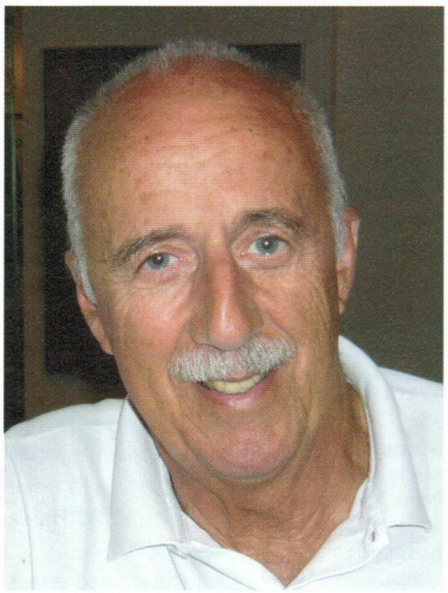
FNF: Warum ist dies so falsch?

Werner Wirth: Weil allzu viele Leute keine Ahnung von Fleisch haben: Fleisch ist nicht tot. Genau sowenig wie ein Apfel tot ist. Fleisch lebt, ist voll von Enzymen, die chemische Reaktionen katalysieren und das Fleisch zart machen. Der Volksmund sagt deshalb: Man lässt das Fleisch «reifen». Die «Ökonomen» wollen jedoch diese Reifungszeit einsparen, weil diese angeblich Geld koste. Ähnlich funktionieren die Hygienevorschriften: Mit starren Regeln will man Sicherheit erzeugen. Und unterdrückt damit das selbständige Denken. Beim Garen ist es genau gleich, je schneller und heisser desto besser. Das kann nicht gut gehen.
Unsere Vorfahren haben sich über Jahrtausende mit Fleisch ernährt. Mit wohlschmeckendem Fleisch! Denn damals war man noch nicht in der Lage, Fleisch bei derart tiefen Temperaturen wie heute zu reifen.

FNF: Heisst das, dass ihre Fleischbehandlungspraktiken aufwendiger sind als die gängige Schnellküche?

Werner Wirth: Nein, dies ist nicht der Fall: Wir müssen uns jedoch klar darüber sein, dass jeder Arbeitsplatz organisiert sein will. Meine Methode muss für die Gastronomie situativ angepasst werden. Doch unter dem Strich gibt die Methode nicht mehr Arbeit.

Und wenn man den möglichen Qualitätsgewinn und die Kundenzufriedenheit, respektive die Kosten/Nutzen Aspekte berücksichtigt, kann es sich eigentlich kein Gastronomieunternehmen leisten, diese Methode nicht zu übernehmen. Sie gilt für alle Fleischarten: Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Wild und Geflügel.



Werner Wirth

FNF: Wo liegen den nun die Unterschiede zwischen ihrer Methode und der Schnellküche?

Werner Wirth: Meine Methode besteht darin, dass jeder Fleischmuskel seinen Bedürfnissen entsprechend behandelt wird. Die fleischeigenen Enzyme, die säurehaltige Marinade, und die nötige Wärme ermöglichen einen schonenden und sanften Garprozess. Das führt in der Folge dazu, dass der Gewichtsverlust reduziert wird. Das heisst die Rendite wird verbessert. Darüber hinaus wird die Fleischmahlzeit schmackhafter, zarter, bekömmlicher und nachweisbar gesünder.

FNF: Machen Sie diese Aussage generell oder gilt dies für spezielle Stücke?

Werner Wirth: Diese Aussage gilt unabhängig davon welche Fleischstücke verwendet werden. Natürlich ist der Garprozess für ein mageres, zartes Stück Fleisch anders als für ein mit Fett durchwachsenes Stück. Und wer ein Fleischstück mit Sehnen zu heiss behandelt, ist selber schuld, wenn er den Zahnstocher mitliefern muss.