FNF: Das würde ja bedeuten, dass die heutige Hierarchie der Fleischstücke, die eigentlich nur noch auf die «edlen» Stücke ausgerichtet ist, dahinfällt.

Werner Wirth: Da haben Sie recht! Am Prestigedenken einiger Leute wird das wohl nicht viel ändern. Aber für jeden Koch, für jedes Gastronomieunternehmen, das auf Kunden zählt, die primär schmackhaftes, bekömmliches und auch gesundes Fleisch möchten, ist meine Methode zweifellos die Methode der Wahl. Denn Sie können damit beim Fleischeinkauf ohne Qualitätsverlust auf saisonale und kostengünstigere Stücke ausweichen. Oder auch rustikale Angebote wie Siedfleisch pflegen, ohne befürchten zu müssen, als Schuhsohlenhändler dazustehen.

FNF: Können Sie uns das Marinade-Konzept schematisch beschreiben?

Werner Wirth: Zuerst spüle ich das vakuumierte Fleisch nach dem Auspacken mit kaltem Wasser ab und entferne so 90% der Bakterien auf der Fleischoberfläche. Dann wird mariniert.

Die saure Marinade besteht aus 1/3 Senf, 1/3 Streuwürze und 1/3 Gewürz, wobei hier der schwarze Pfeffer die Hauptrolle spielt und ich immer gemahlene Gewürze verwende. Ich mariniere damit alle Fleischstücke, die von der Zartheit leben, also Steaks und Braten. Nach dem Mariniere schenke ich dem Fleisch Wärme. Wenn möglich einige Tage vor der Zubereitung. Schmorfleisch und Siedfleisch mariniere ich nicht.

Die Säure ist der wichtigste Bestandteil, weil sie den pH-Wert auf der Fleischoberfläche senkt. Das hindert die Vermehrung der Bakterien. Gesundes Fleisch ist im Inneren immer steril, auch Pouletfleisch!

FNF: Wie kompatibel ist ihr Verfahren der warmen Marinierung mit der Hygieneverordnung ?

Werner Wirth: Voll kompatibel: Art. 25 der Hygieneverordnung lässt genügend Spielraum. Bei meinem Verfahren handelt es sich im übrigen um ein mit vielen Versuchen abgesichertes wissenschaftlich überprüftes Verfahren.

FNF: Und wo liegen die Besonderheiten ihrer Methode beim Kochen?

Werner Wirth: Das hängt vom Muskel ab. Ein magerer Schweinsnierstückbraten kommt ca. 4 Stunden vor dem Essen bei 75°C trockener Hitze in den Backofen, bis er im Kern 55°C erreicht hat, wird anschliessend sofort rundum angebraten und kommt anschliessend wieder bei 55°C in den Backofen zurück, bis er serviert wird. Ein Siedfleisch gare ich bei 71°C Bouillontemperatur während rund 24 Stunden. Sie sollten die Augen der Gäste am Tisch sehen!

FNF: Welche Kochzeiten empfehlen Sie?

Werner Wirth: Keine! Wer bei Fleisch Kochzeiten nennt, zeigt, dass er von Fleisch und Genuss wenig Ahnung hat. Bei einem Braten ist einzig die Kerntemperatur wichtig; bei einem Siedfleisch die Garprobe mit der Stricknadel und bei einem Steak die Kontrolle mit dem Fingerdruck.

FNF: Nun haben Sie ja ein neues Buch über Geflügel geschrieben. Wieso das?

Werner Wirth: Es gibt kein Nahrungsmittel, um welches mehr Lügen und Halbwahrheiten zirkulieren, mehr Ängste geschürt und im Alltag genussfeindliche Massnahmen getroffen werden als im Zusammenhang mit Geflügel. Geflügel ist das ökologischste, bekömmlichste und problemloseste Fleisch, wenn es richtig behandelt wird.

FNF: Vielen Dank. Wo bekommt man weitere Informationen zu Ihrer Methode?

Werner Wirth: In jeder Buchhandlung oder direkt im wewi Verlag Urtenen.
www. wewi2.ch
info@wewi.ch