Werner Wirth entdeckt das Geflügel

Der bekannte Kochbuchautor Werner Wirth lud zur Lancierung seines neusten Werkes ins Aviforum, dem Kompetenzzentrum der Schweizer Geflügelproduzenten in Zollikofen. Kein Zufall, denn das neue Kochbuch widmet sich ganz dem Geflügel.

Gastgeber Ruedi Zweifel, Direktor des Aviforums, lobte die Haltebedingungen für Schweizer Geflügel: «Das Tierwohl steht im Vordergrund, die Haltung ist im Gegensatz zur EU, wo nur Absichtserklärungen bestehen, gesetzlich geregelt. Über 89 Prozent der Mastpoulets profitieren heute von BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung mit einem klimatisierten Aussenbereich/Wintergarten), und über 10 Prozent der Tiere haben sogar einen regelmässigen Auslauf ins Freie.»

Reisserische Angstmacherei

Über Antibiotika-Einsatz in der Geflügelmast wurde schon viel berichtet. Für den ehemaligen Leiter der Deutschen Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach, Prof. Dr. Karl-Otto Honikel, sind das einzig Gefährliche am Geflügel das rohe Fleisch und vor allem der Mensch. Wer normale Küchenhygiene anwende und die Kontamination von anderen Lebensmitteln durch rohes Geflügel vermeide, habe keine Sorgen. Auch rohes Geflügelfleisch sei im Innern wie alles übrige Fleisch immer steril, die Bakterien seien nur auf der Oberfläche und würden beim Garen bei einer Temperatur von wenig mehr als 63 °C inaktiviert.

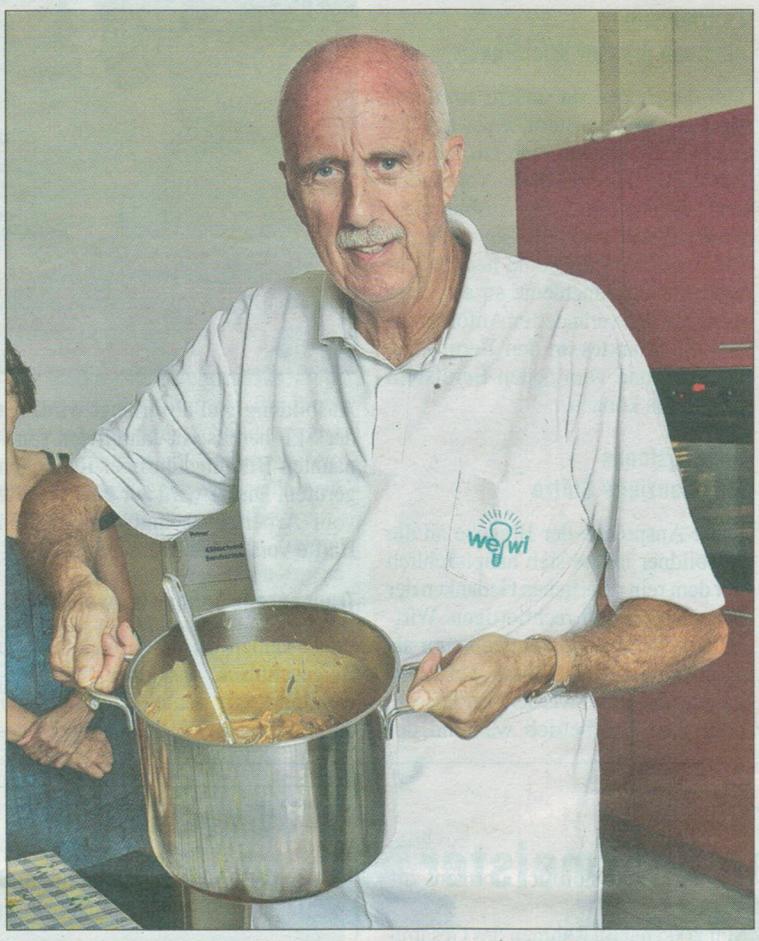
Je mehr für das Tierwohl getan wird, desto problematischer ist die Hygiene, so Honikel weiter. So wundert es ihn nicht, weshalb Biogeflügel bei Kontrollen häufig schlechter abschneidet als normal gehaltenes. Die unlängst veröffentlichten Untersuchungen wie zum Beispiel «Noch immer machen viele Poulets krank», (K-tipp 12/2012) erachtet er als reisserische Angstmacherei, denn Geflügelfleisch wird im Gegensatz zu Rinds-Tartar immer gegart gegessen. Eine Analyse bei gebratenen Poulets wäre für den Konsumenten viel aufschlussreicher, wäre für die Medien aber weniger attraktiv.

Zu kalt – zu schnell – zu heiss

Honikel erinnerte aber auch daran, dass ob all den Diskussionen um gesundheitliche Gefahren beim Verzehr von Geflügelfleisch dessen gesundheitlichen Vorteile nicht vergessen werden dürfen: Geflügelfleisch ist ein äusserst hochwertiger Eiweiss-, Mineralstoff- und Vitaminlieferant.

Anschliessend präsentierte Werner Wirth sein neustes Werk und kritisierte den kulinarischen Mainstream mit den Worten: «Zu kalt – zu schnell – zu heiss. In der Küche wird im Zusammenhang mit Fleisch fast alles verkehrt gemacht!»

ew



Werner Wirth und sein Pouletgeschnetzeltes, das beim Garprozess Gewicht gewinnt.

Der Autor im Interview

Die Redaktion von «Fleisch und Feinkost» nahm kein Blatt vor den Mund und konfrontierte Werner Wirth mit einigen gängigen Vorwürfen an seine Adresse:

Herr Wirth, was ist der Unterschied zwischen «Gabelzart» und Niedergaren?

Werner Wirth: Wenn Sie Fleisch mit der «Gabelzart»-Methode garen, merken Sie den grossen Unterschied schnell. Mit Niedergaren behandeln Sie Fleisch höchstens weniger schlecht, aber nicht gut, und verpassen so viel Genuss. Die Enzyme werden inaktiviert, die Vitamine gehen verloren, und das Fleisch bleibt mittelmässig. Mit der «Gabelzart»-Methode wird jede Faser des Fleisches bedürfnisgerecht behandelt. Dadurch wird es butterzart, und die wertvollen Vitamine bleiben weitgehend erhalten.

Sie behaupten in Ihren Vorträgen, in der Schweiz und in Europa dürfe es gar kein zartes Fleisch geben. Wie kommen Sie dazu?

Für die Zartheit des Fleisches sind die fleischeigenen Enzyme verantwortlich. Sie wirken ähnlich wie Bakterien temperaturabhängig – nur in der Wirkung umgekehrt. Bei tiefen Temperaturen sind sie praktisch stillgelegt, bei solchen über 40 °C werden sie inaktiviert. Der Gesetzgeber will mit seinen extremen Temperaturauflagen (Fleischkühlraum + 2 °C) dem Konsumenten Sicherheit geben, aber mit Genuss hat das nur wenig zu tun, weil die Enzyme so nicht wirken können. Bisher ging die Wissenschaft davon aus, dass Rindfleisch nach 30 Tagen bei 2 °C zart sei, weil auf der mikrobiologischen Seite Grenzen bestehen. Ich erwähne an meinen Veranstaltungen die grosse Leistung des Fleischanbieters in der Schweiz, zeige den Teilnehmern aber auch, wie Fleisch legal noch viel zarter gemacht werden kann. Wer die «Gabelzart»-Methode ausprobiert, staunt, wie zart Fleisch sein könnte.

Kochen nach Ihrer Methode mag zu guten Resultaten führen, braucht aber eine wahnsinnig lange Vorlaufzeit. Gibt es keine Lösung für Singles und Doppelverdiener, die um 18.30 nach Hause kommen und um 19.00 essen wollen?

Wenn Sie keine Zeit haben, sollt Sie ein Sandwich essen. Meine Ga methode «Gabelzart» ist eine Störu – Ihre Frage höre ich als Ausrede bei Leuten, die die alte Methode nic loslassen können, und kann damit ben. Die «Gabelzart»-Lösung brauc etwas Organisation, funktioniert ab auch für Ihre Frage problemlos: S kaufen das Steak am Vortag, pack es aus und marinieren es selber n einer säurehaltigen Marinade, deck es mit einer Folie zu und stellen es den Kühlschrank. Am Morgen, bev Sie zur Arbeit gegen, nehmen Sie d Steak aus dem Kühlschrank und la sen es in der Küche stehen. Wenn S um 18.30 nach Hause kommen, st len Sie, bevor Sie den Mantel ausz hen, das Fleisch zusammen mit d Tellern in den Backofen und stell die Temperatur auf 75 °C. Jetzt m chen Sie die übrigen Dinge für d Nachtessen. Rüsten Salat, setzen d Wasser auf für die Teigwaren ur und, und. Dann geben Sie 40 ml G in eine Pfanne und stellen die Pla an, geben eine Messerspitze Trocke bouillon dazu, geben ½ Saucenrah dazu, ergänzen mit 1 TL Kalbsfo Instant und lassen es kurz aufkoch und machen die gewünschte Kons tenz. Jetzt hacken Sie noch einen frische Kräuter, die Sie am Schluss zugeben. Jetzt ist es 18.55, die Br pfanne richtig heiss werden lasse die Steaks dazugeben, nach 1 Minu wenden, nach einer weiteren Minu die Garprobe mit dem Finger mache herausnehmen und die Steaks (min 2½ cm dick) zurück in den Backof geben. Jetzt ist bald 19.00, Zeit, u den Salat zu essen. Sauce nochmals wärmen, Teigwaren anrichten und g niessen. Ob Sie es glauben oder nic Sie werden – wenn Sie wollen – ei neue Genussdimension mit Schw zer Fleisch erleben. Ist es den Baue gegenüber nicht fairer, unser ausg zeichnetes Fleisch ein wenig besser behandeln?

Die meisten Köche, Amateure u Profis, sind sich gewohnt, das Fleis heiss anzubraten. Behaupten Sie t sächlich, all diese Leute würd schlechte Mahlzeiten einnehmen?

Klar, sage ich das, und mit gute Grund. Gewohnheit ist das Übel vie

Das neuste Werk:

Werner Wirth: Poulet & Co – Gabelzart. Die andere Garmethode für mehr Genuss.

159 Seiten gebunden
ISBN 978-3-9522763-2-7
zu beziehen beim SFF,
Telefon 044 250 70 60