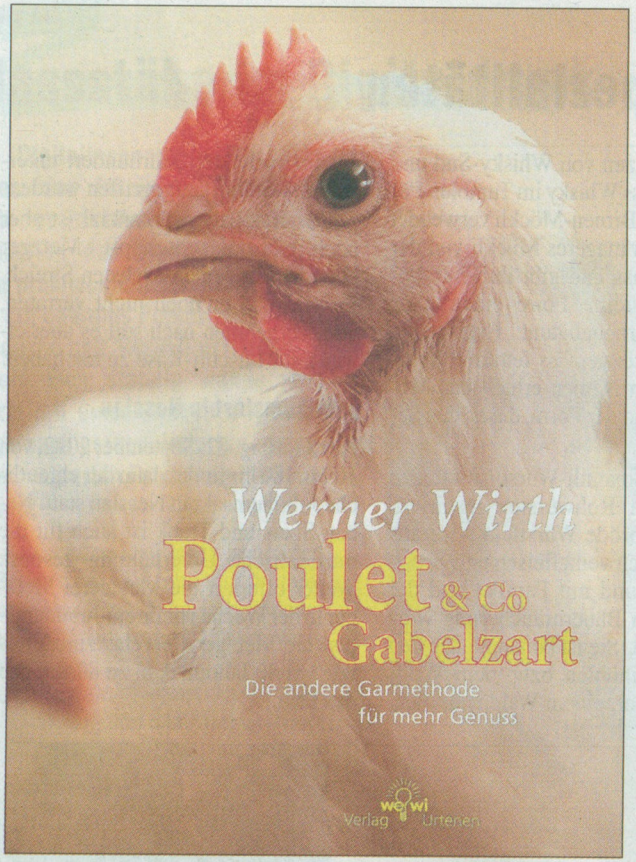

Dinge! Ich weiss, «Gabelzart» ist eine Störung. Fleisch heiss anbraten, um die Poren zu schliessen, ist seit 1927 eine Lüge. Fleisch hat keine Poren. Wer Fleisch heiss anbrät, macht nur eines: das Fleisch verrückt. Kennen Sie den Unterschied zwischen einem Menschen und einem Stück Fleisch? Es ist keiner – beides lebt! Und was lebt, sollte man gut behandeln, sonst entsteht Stress, was beim Fleisch unweigerlich zu einem erhöhten Saftaustritt führt. Eine sanfte und anständige Behandlung ist für das Fleisch (und für den Menschen?) nötig. Glauben Sie wirklich, wer ein kaltes Kotelett in der heissen Pfanne brät, behandle es sanft?

Diese Frage höre ich übrigens oft von Leuten, welche eine Ausrede suchen, damit sie selber nichts ändern müssen. Die grössten Kritiker von «Gabelzart» haben weder ein Buch darüber gelesen noch einen Kochversuch gemacht. Mein Garverfahren «Gabelzart» ist wissenschaftlich wasserdicht und öffnet neue Grenzen.

Folgt man Ihren Anweisungen, soll ein geschnetzeltes Pouletfleisch beim Garen Wasser aufnehmen statt abgeben und damit schwerer aus der Pfanne kommen, als es ursprünglich war. Je mehr Wasser im Fleisch ist, desto schwächer wird aber der Geschmack. Wollen wir wirklich wässriges Fleisch essen?

Tun wir das nicht schon, wenn wir tiefgekühltes, massiertes Pouletfleisch kaufen? Vorab, wer bei einer Pouletbrust ohne Haut nach Fleischgeschmack sucht, kann lange suchen. Nehmen Sie besser einen ausgebeinten Pouletschenkel, der macht mehr Genussfreude. Ich zeige den Teilnehmern an meinen Veranstaltungen live, wie Pouletbrustfleisch bei schonender Behandlung um die 8% Wasser aufnimmt, statt wie mit herkömmlicher Methode um die 18% verliert. In meinem neuen Buch «Poulet & Co – Gabelzart» zeige ich aber eine weitere verblüffende Garmethode.

Ihr Standardwerk «Gabelzart» kennt man ja mittlerweile. Nun kommt «Poulet & Co – Gabelzart», bei dem Sie auf dieselbe Methode setzen. Verkaufen Sie uns alten Wein in neuen Schläuchen?

«Poulet & Co – Gabelzart» ist bereits mein viertes Buch zu diesem Thema. Das Standardwerk «Gabelzart» ist mittlerweile in der achten Auflage mit 25 000 verkauften Exemplaren. Unzählige Zeitungen haben darüber berichtet, mehrere TV-Stationen haben Filme gedreht, und mehrere tausend Konsumenten haben inzwischen meine Abendveranstaltungen besucht. Nicht wenige Metzger haben die Gelegenheit gepackt, mitgemacht, von der grossen Medienpräsenz profitiert und so neue Kunden gewonnen.

Ich erhalte wöchentlich an die zehn Mails mit Fragen und Schilderungen von Lesern, die mich auf Trab halten. Ich staune, wie gross das Interesse von immer mehr Menschen an Hintergrundinformationen für Fleisch ist. Nicht nur das, ich selber darf als 67-jähriger Metzgermeister noch mindestens einmal pro Monat staunen, wie wenig ich über das Fleisch auf dem Teller weiss.

Grund genug, das heikelste Fleisch – Geflügel – zum Thema zu machen. Es gibt kein Nahrungsmittel, um welches mehr Lügen und Halbwahrheiten zirkulieren, mehr Ängste geschürt und genussfeindliche Massnahmen getroffen werden als im Zusammenhang mit Geflügel. Das muss nicht sein: Geflügel ist das ökologischste, bekömmlichste und problemloseste Fleisch, wenn es richtig behandelt wird. Ich habe bei meinen Recherchen gestaunt, welch grosse Leistung die Schweizer Landwirtschaft auch bei Geflügel erbringt und wie riesig der Unterschied zum Ausland ist. *Interview: ew*

Fleischfachgeschäfte, die Interesse haben, für ihre Kunden eine Veranstaltung «Gabelzart» mit Werner Wirth durchzuführen, melden sich unter info@wewi.ch.

Halatop
Für keimfreie