

19. Winti-Wurst-Prüfung

Und wieder gewinnt Gubler

Die beste Winti-Wurst kommt aus der Metzgerei Gubler. So hat die Promi-Jury entschieden.

Jedes Jahr laden die Winterthurer Metzger zur öffentlichen Prüfung ihrer sagenumwobenen Winti-Würste. Nicht nur das Publikum

bewertet die Produkte der teilnehmenden Betriebe, auch eine prominent besetzte Jury degustiert und vergibt dann den Preis. Auch dieses Jahr folgte wieder viel Lokalprominenz dem Ruf der Wurst, und die lokalen Medien waren mit von der Partie. Sieger wurde einmal mehr die Metzgerei Gubler. *ew*



Auch Schwinger Christian Schuler und Nationalrätin Natalie Rickli (SVP/ZH) sassen in der hochkarätigen Jury.



Lukas Ernst, Chefmetzger der Metzgerei Gubler, erhielt den Pokal von Miss Oktoberfest Melanie Windler.



Ueli «Grill-Ueli» Bernold bereicherte den Anlass mit fachmännischen Informationen. (Bilder: ew)



zur 17. Veranstaltung „Gabelzart – was steckt dahinter?“ mit bisher über 1'050 Teilnehmern in Arlesheim!!!

„Fleisch verkaufen kann jeder – Genuss vermitteln macht mehr Spass“ – mit Gabelzart keine leere Worthülse!

Für diejenigen, die auch profitieren möchten:
Verlag We Wi, 3322 Urtenen Tel. 031 859 50 45/ info@wewi.ch

Jenzer Fleisch & Feinkost

Fesselnde Kundenanlässe

Schon mehr als 1000 Teilnehmer hatte Christoph Jenzer aus Arlesheim an den Kochkursen, die er zusammen mit Werner Wirth organisiert.

17 Anlässe organisierte «Gabelzart»-Autor Werner Wirth bereits für Kunden und Mitarbeiter der Jenzer Fleisch & Feinkost. An Wirths Anlässen wird während 3¼ Stunden eine schwierige Materie unterhaltsam vermittelt. Und die Teilnehmer dürfen degustieren, was für sie gekocht wird.

Jenzer ist fasziniert von Wirths Ideen und seinem rhetorischen Talent. Und die Kursteilnehmer sind es auch. Sowohl Detail- als auch Engros-Kunden lädt Jenzer an seine «WeWi»-Anlässe ein: «Früher liess sich ein Küchenchef überhaupt nichts erklären. Die jüngeren Gastgeber sind aber viel offener und nehmen gerne neue Ideen auf.»

Aber nicht nur die Kunden, auch die Mitarbeiter profitieren von Wirths Ideen. Interessant fand Jenzer den Vorschlag, Spatz 24 Stunden lang zu garen. Als der erste Versuch in die Hose ging, freute

sich der zuständige Mitarbeiter, der schon immer alles beim Alten belassen wollte. Aber Jenzer hörte bei Wirth genauer hin, fand die Fehlerquelle und ist jetzt hell begeistert von der Methode. Wirth serviert den Teilnehmern zum Beispiel ein Schweizer Pouletgeschnetzeltes, bei dem das Fleisch nicht austrocknet, sondern Wasser aufnimmt und an Gewicht zulegt.

Überhaupt hinterfragt Wirth immer wieder geläufige Meinungen. Zum Beispiel, dass Schweinefleisch nicht rosa gebraten werden dürfe. Warum denn nicht? Gabelzart ist etwas anderes als Niedergaren. Es ist die muskelgerechte, ganzheitliche Behandlung von Fleisch.

Mit Wirth liege ein riesiges Potenzial für die gewerblichen Metzgereien brach, meint Jenzer. Denn dank seinen Kursen können Kunden gebunden werden. «Diese Gabelzart-Seminare sind für alle Metzger eine Chance, einen fixfertigen, erfolgreichen Event einzukaufen für die eigenen Mitarbeiter, Engros- und Detailkunden.» Und weil auch Lokalmedien eingeladen werden, steigt das Renommee des Unternehmens. *ew*

Ihr Bedürfnis heisst **vakuumieren!**

Ihr Ansprechpartner für Vakuumieren, Schneiden & Wägen



topVAC GmbH | Aarestrasse 13 | CH-3627 Heimberg
Tel. +41 (0)33 438 32 52 | www.topvac.ch | info@topvac.ch