

Die besonders feine Art, mit Fleisch umzugehen

Es muss Sterne am Himmel geben mit kulinarischer Intelligenz. Einen davon haben die Metzgermeister Edith und Markus Villiger geholt. Werner Wirth inspirierte an zwei Abenden im Bürgerasyl zu «gabelzarten» Genussdimensionen. **Margrith Pfister-Kübler**

STEIN AM RHEIN Schlaksig, dynamisch steht er da im Bürgerasyl: Werner Wirth, Metzgermeister, Amateurkoch und Buchautor, dem die Medien – darunter der «Stern» – schon viele Seiten widmeten. Der Grund: Der heute 70-Jährige kämpft seit Jahren für schonende Garverfahren: «Das Fleisch wird mit Technik verteufelt», erklärte er in einem Nebensatz beim Empfang.

Metzgersfrau Edith Villiger zeigte ihre Freude darüber, dass es ihr gelungen ist, diese Kapazität im Jubiläumsjahr «50 Jahre Metzgerei Villiger» nach Stein am Rhein zu locken, um fundierte Informationen zu erhalten und das Vergnügen an kulinarischen Freuden mit Fleisch zu fördern. Die feinen Nuancen an Wirkungsmöglichkeiten der Essenz der naturgegebenen Produkte, darin wurzelt ja der ganze Reiz und die Wonne des kulinarischen Umgangs mit Fleisch, fanden begeisterte Zuhörer.

Botschaften zum Genuss

«Geschätzte Frau und Manne – ich bin eine Störung. Mit Fleisch machen Sie so ziemlich alles falsch, was man falsch machen kann», begrüßte Werner Wirth die Anwesenden. Für diese Behauptung lieferte er während des Abends nachprüfbar Massstäbe. Exemplarisch stand ausserdem dafür die Qualität und das Wissen der Jubiläums-Metzgerei. In der Bürgerasyl-Küche garten derweil der Schweinsnierstück-Braten, und das frische Schweizer Pouletgeschnetzeltes war auch parat. Beides gab's nach der Informationsfülle zum Essen, dazu edlen Wein. «Wir behandeln Fleisch in der Küche wie vor 60 Jahren, nur wurde es damals mit Knochen, Fett und Sehnen verkauft und zubereitet. Es ist verrückt, was wir heute dem Fleisch antun», so Wirth. Er hat die Erkenntnisse der Wissenschaft und der Normalküche durchleuchtet und offenbart mit «Fleisch sanft garen macht's möglich» Botschaften zum Genuss. Sanft behandeln

muss man Fleisch, so eine seiner Botschaften, und er ergänzt: Kochen ist zu 95 Prozent Ansichtssache und zu fünf Prozent Pflicht. Wirth lenkt den Blick auf gut durchwachenes Fleisch, zeigt Unterschiede beim Fleisch auf und ruft dazu auf, Fleisch auf neue Art zu garen, ihm Zeit zu geben und den Ablauf des Garprozesses zu überdenken.



Edith Villiger testet den Schweinsnierstück-Braten, kommentiert von Werner Wirth, beobachtet von Robert Berger und Rolf Reinhard. Bild kü.

Begeistert mit seinem Wissen

Er räumte auf mit uralten Überlieferungen wie «Fleisch heiss anbraten und Poren schliessen». Wirth: «Man kann die Poren nicht schliessen, weil es gar keine hat, und mit viel Hitze tut man nichts Gescheites, weil man Fleisch so höchstens kaputt macht.» Er bemängelte, dass heutzutage Fleisch zu stark zugeschnitten werde.

Jedes Fettchen und Häutchen, das Fleisch beim Garen schütze und Geschmack geben könnte, werde weggeschnitten. Von Vitaminen über Energiekosten bis zum Einkauf – je besser es dem Tier geht, desto besser ist sein Fleisch – ziehen sich die Tipps hin. Auch Hygiene gehört dazu: Vakuumiertes Fleisch immer kalt abspülen und abtrocknen mit Papier, dazu singt er das Lied von

«grossen Fleischstücken». Wirths Kochbücher entpuppen sich als sensible Führer durch die sanfte Fleischküche. Wirth begeistert mit seinem Wissen, er lässt Fragen zu und traut sich, über Provokationen nachzudenken. Besucherin Miriam Blösch-Müller lacht: «Ich habe nicht gewusst, dass ich alles falsch mache. Ich probier die sanfte Art sicher aus.» Metzgermeister Markus Villiger präzisiert: «Wir kochen im Party-Service schon lange mit Niedertemperatur.» Das neu Gelernte trage dazu bei, dass «man sich viel Stress erspart», so der Eindruck von Gabriele Balsiger.

Robert Berger, Leiter Restauration und Koch mit eidgenössischem

AUS DEN PARTEIEN

Böhni kandidiert nicht mehr

Stadtrat Ernst Böhni wird sich Ende dieser Amtsperiode nicht mehr zur Wiederwahl stellen. Er möchte nach 16 Jahren Ratszugehörigkeit im Einwohnerrat und Ende 2016 nach ebenso langer Zeit im Stadtrat die Exekutivpolitik jüngeren Händen übergeben. Im letzten Jahr der Amtsperiode wird er wichtige offene Geschäfte abschliessen können und als Amtsältester während der Einarbeitungsphase des neu zusammengestellten Stadtrates im Rat eine besonders wichtige Stütze sein. Die SVP unterstützt diesen in allen Aspekten weisen Entscheid, der im Sinne der Transparenz öffentlich bekannt sein soll. Die Steiner SVP unterstützt mit grosser Überzeugung die Kandidatur von Karin Sigrist und Ueli Böhni. Sie werden den Stadtrat fachlich kompetent, lösungsorientiert und engagiert in idealer Weise ergänzen.

SVP Stein am Rhein

LESERBRIEF

SP einbinden!

Als parteiungebundener Stimmbürger wundere, ja: ärgere, ich mich darüber, dass die sogenannten bürgerlichen Parteien in Stein am Rhein mit ihrem Zweitticket eine direkte Mitwirkung eines einzigen SP-Mitgliedes im Steiner Stadtrat partout verhindern wollen. Es sind dieselben Kreise, die auf nationaler Ebene lautstark die Mitwirkung und Mitverantwortung aller relevanten Kräfte fordern, und dies mit einem gewissen «Recht». Ist es da nicht auch in Stein angemessen, wenn eine valable, fähige Kandidatin aus der SP im Stadtrat mitarbeitet? Umso mehr, als eine konstruktiv und kollegial arbeitende, fähige Kandidatin zur Verfügung steht. Deshalb setze ich auf den Wahlzettel mit Überzeugung Ruth Wildberger.

Christoph Buff
Stein am Rhein

Leserbriefe und Zuschriften zu den Wahlen werden nach ihrem Eingang berücksichtigt. Weitere folgen in der Ausgabe vom 3. 11. (r.)