

EIN PORTRAIT

«ZUM FRESSEN GERN»

Es war einmal ein schöner aber kleiner Hof in Ennetbürgen. Dieser gehörte einem fröhlichen Landwirt, der gut zu seinen Tieren schaute und seinem Sohnmann eben diesen Umgang mit dem Vieh beibrachte. Der Sohn liebte die Tiere seines Vaters. Ihr Gemüt war so fröhlich, wenn sie friedlich auf den Weiden grasten. Jahrein jahraus riefen sie ihm jeden Morgen und jeden Abend vom Stall her zu und jedes mal wurde es ihm warm ums Herz. Deshalb wollte der Sohn auch Landwirt werden und zusammen mit seinem Vater den Hof bewirtschaften.



EIN PORTRAIT

Doch dann war die Schulzeit zu Ende und der Vater schickte seinen Jungen fort um einen anderen Beruf zu lernen. Denn der Hof war zu klein für zwei erwachsene Landwirte und der Vater hatte keine Arbeit für seinen Sohn. Der wusste weder ein noch aus! Er wollte doch so gerne in der Nähe seiner Tiere bleiben und so wälzte er sich durch manche unruhige Nacht. Dabei dachte er über mögliche Alternativen nach. Aber es schien eine schiere Unmöglichkeit zu sein. Was sollte er nur tun? Endlich zeichnete sich eine Lösung ab. Der Metzger im Dorfe suchte einen jungen Mann, der sein Handwerk erlernen wollte. Metzger war nicht wirklich auf der Wunschliste seiner zukünftigen Tätigkeiten gewesen, dachte sich der Sohnemann. Aber er wollte guten Mutes sein. Denn der Metzger verkaufte sein Fleisch nur unweit des väterlichen Hofes. Also beschloss er, aus der Liebe zu den Tieren seines Vaters, den Beruf des Schlächters zu lernen. Jede freie Minute konnte er so zu Hause auf dem Hof verbringen. Dass er selber lernen musste Tiere zu töten, das merkte der frische Metzger erst später.

Drei Monate zauderte der Sohn vom Hof in Ennetbürgen mit sich und seinem Gewissen. Als Freund der Tiere fiel es ihm schwer, diese jeden Montag schlachten zu müssen. Schwere Herzens vernahm er eines Morgens, dass er an jenem Tag eine seiner eigenen Kühe metzgen sollte. Doch es kam anders, als der junge Metzger befürchtet hatte. Im Gegensatz zu manchen Tieren, die er zuvor geschlachtet hatte, kannte die eigene Kuh ihn und vertraute ihm. Ihr stand keine Angst in die Augen geschrieben. Da merkte der Sohn des Landwirtes, der eigentlich keine Tiere töten wollte, dass er seine Freude an den lieben Tieren und den Beruf als Metzger unter einen Hut bringen konnte. Dass der Kreis des Lebens sich schloss. Und dass das so gut war.

Nach der Lehre zum Metzger holte Stefan Mathis schliesslich seine Ausbildung zum Landwirt nach. Aber schon bald forderte ihn die Aussage eines bekannten Spitzenkochs heraus. Denn dieser meinte: «Schweizer Landwirte und Metzger sind nicht fähig, kon-



stant qualitativ hochstehendes Fleisch zu produzieren.» Der Metzger aus Ennetbürgen wunderte sich sehr. Und so beschloss er, zukünftig mit seiner eigenen Metzgerei Holzen Fleisch nur noch das beste Fleisch der Schweiz zu verkaufen. Dabei bleibt er heute wie damals schon seinen Prinzipien treu: Er kennt jedes Tier, das er schlachtet. Er kennt jeden Besitzer und kennt jeden Stall. Holzen Fleisch wird nach genau vorgegebenen Kriterien gehalten, gehegt und gepflegt. Nur so bleibt das Vertrauen zwischen den Tieren und ihrem Metzger bestehen, wie damals bei der ersten eigenen Kuh. Und nur so lässt sich die Philosophie von Holzen Fleisch «... natürlich nur das Beste!» bestens vertreten.

Heute ist das Fleisch von Stefan Mathis schweizweit bekannt. Und im ganzen Land hat sich nie wieder ein Spitzenkoch über die mangelhafte Qualität von hiesigen Fleisch-erzeugnissen beklagt.

Wir von der Tavolago servieren Ihnen in unseren Hacktäschli natürliches und bestes Holzen Fleisch.

**Holzen Fleisch ...
natürlich nur das Beste!**
www.holzenfleisch.ch