



# Der Fleischschmöcker

TEXT Jörg Ruppelt BILDER Christoph Läser, ZVG

Zu Besuch bei Stefan Mathis in Ennetbürgen, der Angusrind-, Damhirsch- und Wollschweinfleisch produziert, von dem Spitzenköche landauf, landab schwärmen.



Angus-Edelsalami mit Fenchelsamen.  
Als Alternative gibts eine Wollschwein-Salami mit Thymian



Wollschwein-Coppa

«Holzen Fleisch». Allein der Name «schmöckt» nach Natur, Rauch, Tradition und Handwerk. Vielleicht ist der Name Holzen auf hundert Meter lange Stämme zurückzuführen, geschlagen in dichten, dunklen Wäldern im mittelalterlichen Nidwalden. Zugegeben – reine Spekulation. Sicher ist – und das lässt sich im Internet nachlesen – «Holzen» steht für einen Bauernhof, der auf eine jahrhundertalte Geschichte zurückblickt. Erstmals urkundlich erwähnt wird das Gut im Jahre 1199. Und zwar als Besitz des damaligen Benediktinerklosters Engelberg. Heute verbergen sich hinter dem Namen ein Landwirtschaftsbetrieb und eine Metzgerei.

Holzen Fleisch liegt dort – und da hat sich gar nichts verändert, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Am idyllischen Südhang des Bürgenstocks. Von Ennetbürgen am Vierwaldstättersee schlängelt sich eine Strasse hoch auf den Berg. Geteert und angenehm breit führt die Route weiter hoch auf den mondänen Hotelberggipfel. Wer allerdings wie wir zu Holzen Fleisch will, biegt links in ein schmales Strässchen ab, das nach zwei, drei Kilometern an einem grösseren Bauernhof endet. Holzen Fleisch? «Nein», lacht die Bäuerin mit Blick auf das Zürcher Autokennzeichen. «Sie müssen gut 500 Meter zurück. Linkerhand sehen Sie dann schon den Hof und die Metzgerei.» Also zurück. Der Blick auf den Vierwaldstättersee, das Buochser Horn und weiter bis auf den Titlis und das Engelber-

ger Tal ist atemberaubend. Doch Vorsicht, der Weg am steilen Wiesenhang ist keine zwei Meter breit. Von Leitplanken keine Spur. Und dann, nach einer Kurve, liegt er plötzlich da, der Holzen-Fleisch-Hof. Vor dem Gebäude steht sogar eine Verkaufstheke. Komisch, dass man das alles beim Vorbeifahren übersehen hat. Die erste Frage, ob man seinen Betrieb überhaupt winters erreichen könne, entlockt Stefan Mathis von Holzen Fleisch ein leichtes Grinsen. «Kein Problem!» Den Betrieb erreiche man immer. Allerdings, so räumt er ein, müsse man sich nur einmal in der Woche die Mühe machen, hier heraufzukommen, denn Holzen Fleisch verkaufe ab Hof und an Private nur jeden Freitag von 14 bis 18 Uhr. Gastronomen würden direkt beliefert. Stefan Mathis führt in den grosszügig ausgebauten Dachstock des alten Hofes, oberhalb der Metzgerei. Hier lädt er zuweilen zu Degustationen ein, und hier finden Bankette statt. Von der offenen Galerie geniesst der Besucher einen freien Blick auf Berge und See. Wir wollen mehr wissen von Holzen Fleisch, der mittlerweile legendären Metzgerei. Spitzengastronomen wie Andreas Caminada, Reto Lampart, Ivo Adam, Thomas Amstutz oder Christian Nickel schnalzen seit Jahren mit der Zunge ob der erstklassigen Angus-Bäggli, Damhirsch-Medaillons und Wollschwein-Karree. «Erstklassige, von anderen nahezu unerreichbare Qualität», so die Lobgesänge der Elite.

Wie schafft er das nur? Erzählen wir am besten die ganz Ge-



Wollschweintrüben im Kühlraum von Stefan Mathis

schichte. Stefan Mathis wächst als Bauernbub auf. Die Eltern hegen und pflegen Vieh. Lamm, Schwein, Rind und Kalb. Das Fleisch wird selbst vermarktet. Sohnmann Stefan liebt die Tiere. Er will wie der Vater Landwirt werden und mit ihm den Hof bewirtschaften. Nach der Schule schickt ihn Vater Mathis fort, um erst einmal einen anderen Beruf zu erlernen. Der Metzger von Ennetbürgen sucht einen Lehrling. Und weil das Geschäft nicht allzuweit vom Hof entfernt ist, geht Stefan auf das Angebot ein. Nicht gerade sein Traumberuf, aber was solls. Nach wenigen Monaten plagen ihn Gewissensbisse. Die Tiere, die er liebt und die allesamt aus der Gegend stammen, muss er schlachten. Eines Tages übergibt ihm der Vater eine Kuh. «Hier», sagt er, «entweder nimmst du sie zum Schlachten in eure Metzgerei oder ich schicke sie in den Grossschlachthof nach Basel.» Da, erzählt Stefan Mathis, habe es bei ihm Klick gemacht. Schlachten sei irgendwie ja notwendig, aber wenn, dann zu Hause, und er möchte dem Tier in die Augen sehen, es müsse ihm vertrauen.

Stefan Mathis beendet die Lehre und holt – so wie er es sich einst vornahm – die Ausbildung zum Landwirt nach. Dass er heute ganz auf den Metzgerberuf setzt, ist die «Schuld» des Spitzenkochs Seamus Eagen. Der kaufte auf der Holzen, gleich nebenan, bereits Damhirschfleisch und machte in einem Gespräch mit dem jungen Stefan Mathis seinem Ärger Luft, dass es hierzulande kein konstant hochstehendes Schweizer Rindfleisch zu kaufen gebe. Einmal top, dann wieder flop. «Ich war damals gerade mit der Metzgerlehre fertig», erzählt Stefan Mathis,



oben Edelsalami und unten der mit Alpenkräutern ummantelte feine Lardo

«und wunderte mich sehr. Warum ist das so? Es muss doch möglich sein, konstant bestes Rindfleisch zu produzieren.»

Stefan Mathis ging der Sache auf den Grund. Und er beschloss, mit seiner neu gegründeten Holzen Fleisch Metzgerei GmbH fortan bestes Fleisch zu produzieren. Nicht nur Fleisch von Damhirschen, die gleich hinter dem Hof auf grossen Wald- und Wiesenflächen weiden, wollte er anbieten, sondern auch Bestes vom Rind. Er forschte, prüfte und stellte sich immer wieder neue Fragen: Können nur junge Munis zartes und nur ältere besonders aromatisches Fleisch liefern? Was ist für die Farbe bestimmend? Welche Rassen sind besonders geeignet? Und was ist mit Knochenreifung?

Stefan Mathis entschied sich für Angus, eine mittelgrosse, ursprünglich aus dem Norden Schottlands stammende Rasse, die nahezu alles erfüllte, was sich der junge Metzger vorstellte: Die Möglichkeit einer naturnahen Robusthaltung, einer optimalen Futtermittelverwertung und einer Produktion von zartem, bestens marmoriertem und geschmacklich hervorragendem Fleisch.

Heute, gut sechs Jahre nach dem Start des Projekts Angus, arbeitet der Metzger mit Landwirten in der Region Luzern zusammen, die nach seinen Ideen rund 500 bis 600 Angustiere hegen und pflegen. Mathis setzt auf Mutterkuhhaltung, das heisst, die Tiere sind bis zu elf Monate bei der Mutter. Die Tiere bewegen sich in Laufställen, haben freien Auslauf und weiden auf Alpwiesen. Sie fressen Gras, Futtermais und bekommen wenig Kraftfutter. Die Schlachtreife erlangen die



**oben** Zarte Snackstücke vom Angus  
**unten** Damhirsche weiden gleich hinter der Ennetbürgener Metzgerei

**oben** Wollschweine, sauwohl im Schlammbecken  
**unten** Stefan Mathis' Angusrinder wachsen auf Alpweiden auf

Tiere in der Regel zwischen 13 und 17 Monaten. Stefan Mathis kennt jedes einzelne seiner Angustiere. In einer Datenbank sammelt er alle Informationen. Er weiss, welche Tiere aufgrund ihrer Genetik besten Nachwuchs hervorbringen.

Und dann zeigt Stefan Mathis seinen Besuchern den Metzgereibetrieb. Im ehemaligen Kuhstall des Hofes ist heute die Frischfleischzerlegerei untergebracht. Den Kühlraum gleich nebenan bezeichnet er als Herzstück seines Betriebs. Hier reifen Angusrücken am Knochen. Sechs bis sieben Wochen. Versiegelt sind die edlen Stücke mit der Deckschicht aus einer speziellen Fettmischung. Stolz präsentiert er ein Entrecôte. «Von einem H5-Tier, also nach CH-Tax von sehr guter Fleischigkeit mit optimaler Fettabdeckung und bester Marmorierung.» Zu finden sind aber nicht nur Edelstücke, sondern auch Siedfleisch und so genannte Pastorenstücke vom Hinterviertel, die wieder gefragt sind. Und dann zeigt er auf eine besondere Spezialität – auf einen Lardo, einen Wollschweinspeck mit dicker Alpenkräuterkruste. Für die Herstellung salzt und pfeffert Mathis zunächst das Rückenfett und lagert es vier Monate, erst dann werden die vier bis fünf Kilo schweren Stücke mit selbst gesammelten Alpenkräutern dick eingepackt und vakuiert. Im Kühlraum reifen die edlen Stücke noch einmal bis zu acht Monate. Einmal probiert, bleibt der Lardo ewig im Gedächtnis. Allein der Kräuterduft, göttlich!

Dass er neben Angus und Damhirsch überhaupt auf Wollschwein setzt, sei ein Verdienst von Küchenchef Christian Iten. Der Profi wollte 2006 für die Weihnachtskarte des Restaurants

Red im Kunst- und Kongresshaus Luzern gebratenen Wollschweinerücken servieren und fragte bei Stefan Mathis an, ob er ihm nicht einen Lieferantentipp geben könne. Der Metzger verneinte zunächst, wurde aber neugierig und blätterte in der Zeitschrift Tierwelt. Dort stiess er auf ein Inserat eines Zürchers, der zwei Wollschweine zum Schlachten abzugeben hatte. Zwei Mitarbeiter, die er losschickte, um die Tiere abzuholen, riefen ihn aus Zürich an. Man könne die Wollschweine nicht laden, das seien ja Monster! «Sie haben es dann doch geschafft, aber im Schlachthof in Ennetmoos rief man mich wieder an, man könne die Tiere nicht schlachten, sie seien zu dick und würden nicht in die Kratzmaschine passen.» Schliesslich habe man es doch hinbekommen. Jedoch: Nach der Schlachtung der je 230 Kilogramm schweren «Monster» fand der Metzger auf dem Wollschweinerücken eine gut 22 Zentimeter dicke Fettschicht und nur 4 Zentimeter Fleisch vor. Küchenchef Christian Iten habe damit natürlich nichts anfangen können – «aber die Idee eines Wollschwein-Lardo war geboren», lacht Stefan Mathis.

Heute lässt er Wollschweine nach seinen Vorgaben in der Region züchten. Die Tiere bewegen sich auf einem Terrain, auf dem sie 24 Stunden am Tag nach Herzenslust suhlen und wühlen können. Sie fühlen sich – im wahrsten Sinne des Worts – sauwohl. Und so mag man auch die Philosophie von Metzger Mathis verstehen: «... natürlich nur das Beste!»

[www.holzenfleisch.ch](http://www.holzenfleisch.ch)