

**FLEISCHVERMARKTUNG:** Holzen-Fleisch deckt anspruchsvolle Marktlücken ab

# Qualität für anspruchsvolle Gourmets

*Als Bindeglied zwischen ausgewählten Schweizer Produktionsbetrieben und der anspruchsvollen Gourmet-Gastronomie deckt Holzen Fleisch ein exklusives Segment ab und hat sich schweizweit positioniert.*

**JOSEF NIEDERBERGER**

«... natürlich nur das Beste!», so lautet der Leitsatz der Holzen Fleisch GmbH in Ennetbürgen. Ihre Philosophie sind keine Worthülsen, denn sie wird vom Chef vorgelebt und zieht sich bis zum Detail durch. Dies ist dem Bauernsohn und Jungunternehmer Stefan Mathis besonders wichtig.

## Zur Entstehung

Stefan Mathis, aufgewachsen in Ennetbürgen NW, begann als Metzger auf dem väterlichen Betrieb mit der Verarbeitung von Fleisch. Der Inhaber einer benachbarten Damhirschzucht bat Mathis, seine Tiere im hofeigenen Schlachtraum zu zerlegen. Lange Zeit vermarkteten die beiden Hofbesitzer so ihre Fleischprodukte getrennt über ihre eigenen Absatzkanäle. 2006 wurde die Metzgerei Holzen Fleisch GmbH gegründet, und es erfolgte eine strikte Trennung zwischen den ehemals bäuerlichen Direktvermarktungen und der heutigen Metzgerei die heute zur Gruppe der exklusiven Lieferanten gehören.

## Konstante Fleischqualität

Für Mathis kam die Initialzündung von einem Gourmet-



**Stefan Mathis setzt auf Fleisch von respektvoll gehaltenen Tieren.** (Bild: Josef Niederberger)

koch, der konsequent auf Inland Beef verzichtete weil die Fleischqualität zu wenig konstant war. Mathis stellte sich die Frage, wie er dem Gourmetkoch gerecht wird, der zugleich sehr aromatisches wie auch zartes Fleisch in konstanter Qualität verlangt. So fing er an, Rinder verschiedener Rassen bei der Mast auf ihre Eignung zu prüfen und Daten der geschlachteten Tiere auszuwerten. Das Ergebnis der Analyse führte zur Wahl der Rinderrasse Angus. «Mittlerweile halten zehn Produzenten rund 200 Anguskühe, welche dieses Fleisch produzieren», berichtet der junge Geschäftsführer, der insgesamt 11 Mitarbeitende, Teilzeitangestellte inbegriffen, beschäftigt.

Nebst dem Angebot von Rindfleisch ist die Metzgerei

auch bekannt für ihr einheimisches Zuchtwild. Verschiedene Damhirsch-Produzenten halten die Tiere auf grossflächigen Wiesen, wo sie auch die Möglichkeit haben, sich an den Waldrand zurückzuziehen.

## Sonderwünsche erfüllen

Auf besonderen Kundenwunsch gesellte sich später auch das Holzen-Wollschwein dazu. Dieses wäre beinahe aufgrund seines ausgeprägten Fettansatzes und der schlechten Wirtschaftlichkeit ausgestorben. Nichts desto trotz besteht Mathis auf diese Tiergattung und bietet kein konventionelles Schweinefleisch an. Die Wollschweine bewegen sich auf einem Terrain, das ihnen 24 Stunden im Tag Gelegenheit zum Suhlen und Wühlen unter freiem Himmel bietet.

Auf den Wochenmärkten in Luzern und Stans ist Holzen Fleisch ebenfalls präsent. Dort sind verschiedene Wurstwaren, Frischfleisch und Trockenfleisch im Sortiment. Holzen Fleisch produziert Spezialitäten, die an den Märkten guten Anklang finden. «Aus Gründen der Nachhaltigkeit besteht das Ziel für Holzen Fleisch darin, ganze Tiere zu verwerten und nicht nur die Edelstücke zu verkaufen, die leicht importiert werden könnten», so Mathis. Die Belieferung der Gastrobetriebe erfolgt wöchentlich drei Mal mit dem Kühlwagen. Kunden von Holzen Fleisch bereiten Kalbskopf oder Haxen als Delikatesse zu, die sie mit Erfolg in der Speisekarte führen. Manche gutbürgerliche Spezialität erlebt so ihre Renaissance in der Spitzengastronomie.