

Fleisch & Fisch

«Holzen Fleisch» aus Ennetbürgen NW ist begehrt. Hinter dem Namen steht Stefan Mathis. Er setzt auf höchste Qualität, schon bei der Aufzucht der Angusrinder, Wollschweine und Damhirsche.

Der Fleisch-König



FÜR WEIHNACHTEN Stefan Mathis, 31, kreierte die Angus-Festtagswurst – abgeschmeckt mit Mélange-noir-Pfeffer und Anis.

WENN ES UM HOLZEN FLEISCH geht, ist Stefan Mathis konsequent. In jeder Beziehung: Seine Tiere werden zu Lebzeiten in einem Mass gepflegt und gehegt, das über die Bio-Normen hinausgeht. «Meine Angusrinder, Damhirsche und Wollschweine können sich in grossen Ställen und Gehegen bewegen», sagt der Nidwaldner Bauernsohn aus Ennetbürgen. Stress wird vermieden. Vor allem, wenn die Tiere ihren letzten Gang antreten. Auch das Frischfleisch und die Fleischprodukte werden mit allergrösster Sorgfalt hergestellt, gelagert und nur mit edelsten Zutaten verarbeitet. Diese Haltung hat einerseits mit Mathis' Lebenseinstellung zu tun: «Ich bin Bauernsohn, respektiere meine Tiere.» Andererseits treibt die Berufsehre den gelernten Metzger zur Handwerksperfektion: Holzen Fleisch ist von allerbesten Qualität, und zwar konstant.

Gerade diese Konstanz brachte Stefan Mathis auf die Idee mit Holzen Fleisch: Mit seinem Vater Hans hatte er den konventionellen Bauernbetrieb Vorder Grossehostatt im Jahr 1999 auf Mutterkuhhaltung und Eigenvertrieb umgestellt, als drei Jahre später ein Gastronom in einem Gespräch beklagte, dass Schweizer Rindfleisch selten in konstant hoher Qualität zu haben sei. Stefan Mathis spezialisierte sich auf die Aufzucht von Angusrindern mit dem Ziel, genau diese Qualität zu gewährleisten. So legten er und der nahe gelegene Damhirsch-Hof Holzen die Metzgerei

und die Vertriebskanäle zusammen: Der Name Holzen Fleisch war geboren und steht heute für Fleischgenuss auf höchstem Niveau.

ENTSPRECHEND stehen Spitzenköche aus der ganzen Schweiz bei der Metzgerei in Ennetbürgen Schlange: Die Angus-Bäggli, Schweinsnierstücke und Damhirsch-Medaillons sind ebenso gefragt wie die Zwölfblütenwurst, Holzen-Hacktätschli und der edel geschimmelte Thymiansalami. Stefan Mathis kann es sich sogar leisten, von seinen Kunden denselben Respekt





LARDO FÜR FEINSCHMECKER
Stefan Mathis würzt den Rücken-
speck der Wollschweine mit aus-
erlesenen Bio-Alpenkräutern und
lagert ihn am Stück ein Jahr lang.

gegenüber seinen Tieren zu verlangen, den er selber zeigt: «Mir ist wichtig, dass sich unsere Kunden mit unserer Philosophie auseinandersetzen», sagt der Nidwaldner Metzger.

EDLER LARDO Besonders stolz ist Stefan Mathis auf den Lardo, den er seit Neustem im Angebot hat. Zwei Jahre lang zieht er die Wollschweine auf, bevor sie geschlachtet werden. Das dicke Rückenfett wird gesalzen, gepfeffert, gewürzt und vier Monate lang gelagert. Die bis zu fünf Kilogramm schweren Stücke werden dann gewa-

schen und mit einer Mischung von auserlesenen Bio-Alpenkräutern dick eingepackt. Vakuiert reifen sie weitere acht Monate lang im Kühlraum. Der Holzen-Lardo schmeckt schlicht überwältigend – so aromatisch, wie eine Alpenweide duftet. Und die Speckspezialität ist von köstlicher Konsistenz. Da machen sogar Schlankeitsfanatiker gerne mal eine Genuss-Ausnahme.
Christian Hug

www.holzenfleisch.ch
Holzen, 6373 Ennetbürgen
Tel. 041 620 83 36

Kaviar aus dem Berner Oberland

Jetzt ist er da, der *Kaviar* aus Frutigen BE. Der Roggen stammt vom im Lötschberg wasser gezüchteten sibirischen Stör.



IM ICE CUBE kommt der Frutiger Kaviar Oona daher. Es gibt vier Qualitäten.

VOR SECHS JAHREN hat das Tropenhaus Frutigen in seiner Fischzucht die ersten sibirischen Störe angesiedelt. Im natürlich warmen Lötschbergwasser. Jetzt konnte der Pure Swiss Alpine Caviar erstmals geerntet werden. Sein Name, Oona, ist aus dem Keltischen abgeleitet und bedeutet das Einzige, Aussergewöhnliche. Und das ist der Roggen tatsächlich. Denn noch nie gabs Kaviar von Stören, die in der Schweiz gezüchtet wurden. 60 000 Fische sollen künftig bis zu drei Tonnen Kaviar liefern. Angeboten wird er in vier Qualitäten und im dekorativen Ice Cube. Gerichte und Kreationen des delikaten Störs und des Kaviars können in der «Terrasserie» und im «Esturgeon», den Restaurants des Tropenhauses, genossen werden. *Isabel Notari*

www.oona-schweiz.ch, Tropenhaus
Frutigen, Tel. 033 672 11 44,
Dose à 30 g, ab ca. CHF 130.–