



Starchefs

Nenad on Tour: Holzen Fleisch, Metzgerei mit Aussicht

Nenad Mlinarevic fährt mit einem BMW i8 durchs Land. Diesmal zu Stefan Mathis, dem Metzger der Starchefs.
26. September 2018

Text: David Schnapp Foto/Video: Thomas Buchwalder

Nenad on Tour. Die neue Video-Reihe besucht Star-Chef Nenad Mlinarevic interessante kulinarische Persönlichkeiten: Köche, Produzenten und andere Spezialisten, die mit ihrer unverwechselbaren Handschrift oder ihrer präzisen Philosophie einzigartige Genussmomente schaffen. In der zweiten Folge fährt der Zürcher mit einem BMW i8 Roadster nach Ennetbürgen NW zu Stefan Mathis von der Metzgerei Holzen Fleisch.

Fleisch und Natur. Holzen ist auch der Name des Hofes, in dem die Metzgerei untergebracht ist. Und es gibt wohl keine Metzgerei in der Schweiz, von der aus man eine schönere Aussicht genießt. Blau-silbern glitzert der Vierwaldstättersee in der Sonne. Die Metzgerei ist eine beliebte Adresse für anspruchsvolle Hobbyköche und Chefs wie Heiko Nieder oder natürlich Nenad Mlinarevic, die das Fleisch wegen seiner gleichbleibenden hohen Qualität und dem einwandfreien «Leumund» schätzen.

Nur ganze Tiere. Gegründet wurde Holzen Fleisch 2003 vom gelernten Metzger Stefan Mathis. Zu seiner Philosophie gehört seit der Gründung die konsequente Nachhaltigkeit. Die Tiere (Angus Rinder, Lämmer, Kälber, Wollschweine und Damhirsche) wachsen bei verschiedenen Bauern auf, die einem genau festgelegten Aufzucht- und Ernährungsplan folgen müssen. Antibiotika werden nur im Notfall eingesetzt, Mathis setzt auf Kräuter und andere Naturheilmittel. Und schliesslich werden immer ganze Tiere verarbeitet, deshalb produziert Holzen Fleisch nicht nur Filets und Entrecôtes sondern stellt auch Würste, Fleischkäse, Hackbällchen oder Trockenfleisch her.

➔ [Link zum Video mit dem Interview von Nenad Mlinarevic und Stefan Mathis finden Sie auf der Webseite von Holzen Fleisch](#)