

STORY

Holzen Fleisch

«Wir machen alles für die beste Qualität.» Stefan Mathis,
Geschäftsführer.

Der junge Spitzenkoch Nenad Mlinarevic setzt in seinem Restaurant «Focus» in Vitznau zunehmend auf hervorragende – und besondere – Produkte aus der Region. Zum Beispiel aus Ennetbürgen NW, wo Stefan Mathis mit seinem Holzen Fleisch für einen sorgfältigen Umgang mit den Tieren und höchste Qualitätsstandards garantiert.





Ob die Damhirsche diesen Ausblick zu schätzen wissen? Als Besucher des kleinen, aber feinen Unternehmens Holzen Fleisch GmbH in Ennetbürgen NW jedenfalls genießt man eine fantastische Sicht auf die Alpen und den Vierwaldstättersee. Ab und an wird die idyllische Ruhe durch ein fernes Brummen durchzogen, wenn unten auf dem Flugplatz Buochs eine Propellermaschine startet. Die Damhirsche stehen am Anfang einer erstaunlichen und erfreulichen Entwicklung. Es ist elegantes, scheues Wild, das hier in Rudeln von rund 70 Tieren lebt und von Wiese zu Wiese zieht – je nachdem, wo das Gras gerade frisch ist. Die Hirsche weiden um eine alte Scheune aus soliden Grundmauern und dunklem, geschichtsträchtigem Holz, der heutige Sitz von Holzen Fleisch. Die Gebäude in der Umgebung sollten einst zum Alterssitz eines erfolgreichen Mannes ausgebaut werden. Die Gemeinde machte ihm aber die Auflage, Landwirtschaft zu betreiben. Da er beruflich oft im Ausland war, kam eine konventionelle Bewirtschaftung nicht in Frage. Deshalb begann er mit der Zucht von Damwild. Bei der Fleischverarbeitung kam Stefan Mathis ins Spiel. Der heute 36-Jährige zerlegte die Hirsche und stellte daraus Produkte her – der Anfang von Holzen Fleisch. Die Firma steht heute für hochwertiges Fleisch von Damhirschen, Wollschweinen, Lämmern, Angus-Rindern und Kälbern. Beliefert werden Restaurants, aber auch Privatpersonen. Die Produkte werden geliefert, via Post verschickt oder freitags direkt ab Metzgerei verkauft.

Als Nenad Mlinarevic 2012 Küchenchef im Restaurant «Focus» (2 Michelinsterne, 17 Punkte Gault Millau) im aufwendig restaurierten «Park Hotel Vitznau» wurde, suchte er schnell den Kontakt zu lokalen Produzenten, die beste (und vor allem konstante) Qualität und Regionalität garantieren können: Brot vom «Eigenbrötler» aus Wauwil, Senf, Öle oder Essig vom Haldihof aus Weggis oder eben Wollschweinschinken und Rinderbacken aus Ennetbürgen. Der Trend zur Regionalität ist in der Spitzengastronomie schon länger zu beobachten, in Peru macht man sich ebenso auf die Suche nach dem Besten aus der Nähe wie in Skandinavien oder am Vierwaldstättersee. Die Frage stellt sich Liebhaber guten Essens: Wieso auch soll man von Paris bis Zürich den selben bretonischen Hummer essen, die selben Jakobsmuscheln oder das immergleiche Filet von amerikanischen Rindern, wenn das Gute doch so nah liegt? Mlinarevic sagt: «Natürlich schränkt man sich ein mit dem Entscheid, vor allem Schweizer Produkte zu verwenden. Aber andererseits regt das meine Kreativität an.»

Stefan Mathis, gelernter Metzger und Landwirt und seit 2006 Mehrheitsbesitzer und Geschäftsführer von Holzen Fleisch, hat eine recht einfache, aber bestechende Philosophie: «Wir machen alles für die beste Qualität.» Er arbeitet mit 50 Höfen zusammen und achtet genau darauf, welche Tiere wo aufgezogen werden. «Man muss immer schauen, was der Boden hergibt. Anders gesagt, wir nehmen nicht irgendein Tier und setzen es in irgendeine Umgebung. Wir schauen umgekehrt, welches Tier in welche Umgebung passt», sagt er. Frisches Gras und Wiesenkräuter ist perfekt für die Schafe, während Rinder in der letzten Lebensphase mit Mais und Zuckerrüben gestärkt werden sollen. Dem Züchter wird genau vorgegeben, wie er in welchem Wachstumsstadium zu füttern hat, Mathis achtet darauf, dass die Landwirte wenig Dünger verwenden, dass die Transportwege kurz sind – das alles sei wichtig für die Nachhaltigkeit der Produkte, sagt er. Holzen gibt nicht nur die Fütterung akribisch genau vor, das Unternehmen liefert auch das «Zuchtmaterial» und ein integrales System zur Aufzucht und Pflege. Wie die Tiere zu halten sind, wie sie transportiert werden müssen – das alles geschieht nach einem genauen Plan.

Diese konsequente Fokussierung auf höchste Qualität in Einklang mit der Natur überzeugt Nenad Mlinarevic. Der jungen Spitzenkoch hat den Eindruck, das Stefan Mathis «seine Tiere gern hat». Ausserdem stimme die Philosophie des Fleischbetriebs und vor allem auch die Güte der Produkte, sagt Mlinarevic. Das ist wichtig für den Restaurantbetrieb, wo ein bestimmtes Stück in einem Gericht mehrere Wochen auf der Karte steht und deshalb in möglichst gleichbleibender Qualität geliefert werden sollte. Zurzeit verarbeiten sie im «Focus» gerade Rinderbacken, davon gibt es bloss zwölf Stück pro Woche, weil Mathis nicht mehr als sechs Rinder schlachtet. «Qualität braucht Zeit», sagt Mathis. Er würde nie ein Tier zum falschen Zeitpunkt – also zu früh – schlachten, nur um bestimmte Mengen liefern zu können. «Wenn es etwas nicht gibt, gibt es das nicht», sagt Mathis trocken.

Rinderkopfbacken von Nenad Mlinarevic

- 4 Rindskopfbacken
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 5dl Rotwein (zum Beispiel Syrah)
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2dl Kalbsjus
- 5 Zweige frischen Thymian
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen, salzen und in Olivenöl heiss anbraten aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls kräftig anbraten, bis sie schön Farbe angenommen haben. Mit Rotwein ablöschen und den Wein fast ganz einkochen lassen. Mit dem Kalbsjus aufgiessen, die Thymianzweige dazugeben und alles kurz aufkochen. Den Sud abkühlen lassen.

Fleisch und Bratflüssigkeit zusammen vakuumieren. Garen mit Dämpfen 90 °C/5 Stunden 30 Minuten. Tipp: Falls Sie eine Kammer-Vakuuiermaschine verwenden, sollten Sie die Zutaten zuvor im Kühlschrank gut abkühlen, da nur kalte Zutaten vakuumiert werden sollten. Falls Sie ein Haushalts-Vakuuiergerät verwenden, frieren Sie die Flüssigkeit am besten zuvor in Eiswürfelbehältern ein. Als Alternative können Sie die Zutaten auch in einen verschliessbaren Plastikbeutel (Ziploc) geben und diesen aufrecht stehend in den CombiSteam stellen.

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf giessen und auf ungefähr die Hälfte reduzieren. Wenn nötig, den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch in den Fond geben, erwärmen und dabei immer wieder mit der Flüssigkeit übergiessen, bis es rundherum dicht glasiert ist. Dazu passen beispielsweise Karotten (am besten auch mit der Vacuisine-Methode zubereiten) und ein Kartoffelpüree.

Bei den Rindern ist der richtige Grad der Marmorierung Mathis oberstes Ziel. Das Fleisch soll fein mit Fett durchzogen sein, um ihm Aroma und Saftigkeit zu geben. Deshalb übernimmt Holzen die Schlussfütterung der Tiere in den letzten zwei bis zehn Monaten (je nach Tier) vor der Schlachtung selbst. «Diese Zeit ist entscheidend für die Fleischqualität», sagt Stefan Mathis.

Bei der Schlachtung werden alle Tiere in einer Datenbank erfasst, so kann später präzise analysiert werden, welche Linie sich besonders für die Zucht eignen. «Die besten Tiere landen nicht im Kühlhaus, sondern werden für die Zucht eingesetzt», sagt Mathis. Manchmal gebe es eine Durststrecke, weil man warten müsse, bis eine neue Zuchtlinie herangewachsen sei. Aber dieser Qualitätsanspruch lohne sich in jedem Fall, findet der Fleischerunternehmer. Nach der Schlachtung – auch hier wendet Holzen Fleisch höchste ethische Standards an, um den Stress für die Tiere möglichst gering zu halten – ist die richtige Lagerung gefragt. 45 Prozent eines Tieres besteht aus Wurstfleisch, bloss 20 Prozent sind so genannte Edelstücke wie Filet, Entrecôte oder Rücken. Aus Rindfleisch stellt Mathis deshalb viele Burger, Hackbraten oder Würste her. Dabei werden auch Kundenwünsche, beispielsweise für eine bestimmte Hamburger-Rezeptur, selbstverständlich berücksichtigt. Bis zu 50 verschiedene Rezepte kommen in der Wursterei zur Anwendung.





Die Edelstücke wiederum werden sorgfältig bei 0 bis 2 Grad Celsius am Knochen abgehängt. Das Fleisch verliert dabei an Wasser, der Zucker in den Muskeln wird abgebaut und zu Milchsäure umgewandelt. Die Muskelfaserstrukturen lösen sich langsam auf, das Fleisch wird zart. Bis zu acht Wochen dauert dieses so genannte «Dry aging». «Lagert man das Fleisch noch länger, gibt es keine signifikante Steigerung der Qualität mehr», findet Stefan Mathis. Irgendwann werde ausserdem der Fleischgeschmack fast zu intensiv und das Fleisch trockne aus.

Im Erdgeschoss der ehemaligen Scheune, die einst Teil eines Gutshofs war, welcher das Kloster Engelberg während der langen Wintermonate mit Nahrungsmitteln beliefern musste, sind Metzger daran, Fleischstücke zu sortieren. Sie wurden mit Salz und Gewürzen mariniert, später abgespült und dann in eine Art Strumpf gesteckt, wo sie trocknen. Später werden daraus unter anderem hervorragende, luftgetrocknete Angus-Mostbröckli. Holzen Fleisch stellt auch einen aromatischen, geräucherten Wollschweinschinken her oder eine würzige Damhirsch-Salsiz. Man muss weit suchen, um bessere Wurstwaren zu finden.

In den Kühlräumen hängen ganze Wollschweinkarrees, sorgfältig ausgelöst, und in einem anderen Raum halbe Rinderrücken. Es ist sozusagen ein eiskaltes Paradies für Fleischliebhaber. Hier kommt automatisch das Thema Fleischkonsum auf. Stefan Mathis sagt ironisch, es müsse nicht immer Fleisch sein, es dürfe auch mal Wurst geben. Aber gleich wird er wieder ernsthaft: «Wir wollen, dass es unseren Tieren gut geht, das ist nicht nur eine Frage der Fleischqualität sondern auch des Verhältnisses, das wir zu den Tieren haben.» Mathis versucht die Balance zu halten zwischen Pragmatismus und guter Pflege im Einklang mit der Natur. Antibiotika werden nur im äussersten Notfall eingesetzt. Manche kranke Kuh auf der Alp wird erst mal homöopathisch behandelt. «Wenn ich nach zwei Tagen sehe, dass es nicht wirkt, gebe ich halt ein Medikament », sagt Mathis. Aber in der Hälfte der Fälle wirke Homöopathie durchaus. Ein Romantiker ist Mathis nicht, eher ein verantwortungsvoller Praktiker. «In der freien Natur überleben von sieben Wildschweinfrischlingen vielleicht drei oder vier», sagt er. Die Natur sei viel brutaler als die romantische Vorstellung, die manche Leute davon hätten, findet Mathis.

Auch Nenad Mlinarevic, der einmal mehrere Monate in einer Metzgerei gearbeitet hat, ist ein verantwortungsvoller Umgang mit dem Rohprodukt Fleisch wichtig. Er wolle nicht bloss Filets braten, sagt er. Viel lieber schmort er die besagte Rinderbacke lange in Rotwein, bis sie zart wie zimmerwarme Butter ist. Oder er serviert einen hervorragenden Lammbauch, verwendet Kalbskopf und –Zunge für eine Vinaigrette, die zu einem Kalbstatar vom Nierstück kombiniert wird. Es geht darum, möglichst viel vom Tier zu verwenden. Über Fleischkonsum wird viel diskutiert derzeit, am Ende bleibt die Frage: Wie viel Fleisch wird gegessen und vor allem, was für eine Art Fleisch? Darauf kann Stefan Mathis mit seinem Holzen Fleisch eine Antwort geben, die auch die kritischsten Fleischesser zufrieden stellen sollte.