

# Der philosophische Fleischfachmann

Das «Holzenfleisch» aus Ennetbürgen bringt Spitzenköche und Fleischliebhaber ins Schwärmen. Hinter seiner Geschichte steht Stefan Mathis. Ein Porträt des «philosophischen Genusshandwerkers», mit dem sich herrlich fachsimpeln lässt.

Text und Bild: Marc Benedetti

**O**berhalb von Ennetbürgen liegt etwas abgelegen der Landwirtschaftsbetrieb Holzen. An der Bürgenstockstrasse weist ein gelbes Schild nach links. Darauf ist ein Hirsch zu sehen.

Nach einigen hundert Metern finden wir den Sitz von «Holzenfleisch», eine ehemalige Scheune, die zu einem kleinen Schlachthaus umgebaut wurde. Im winzigen Büro, das zugleich Garderobe und Treffpunkt ist, treffen wir den Chef Stefan Mathis.

Mathis sei ursprünglich ein italienischer Name, verrät er uns als Erstes. Seine Familie sei einst von Süden über die Alpen gewandert. Sein kerniger Nidwald-

ner Dialekt sagt uns, dass das lange, lange her sein muss.

Bei einem Kaffi am kleinen Tisch beginnt er zu erzählen. Wie fing das 2003 an mit «Holzenfleisch»? Sein Traum sei immer die Landwirtschaft gewesen, erzählt Mathis. Das liegt in der Familie, mit seinem Vater führt er den Hof Vordergrosshostatt.

## Tierliebender Metzger

Weil das Auskommen schwierig war, lernte Mathis junior als zweites Standbein einen handwerklichen Beruf. Er machte eine Metzgerlehre in der Dorfmetzger-

Ennetbürgen. Anfänglich habe er zwar Mühe gehabt mit der Metzgerlehre, sagt Mathis; er beschreibt sich als tierliebend und feinfühlig. Das Schlüsselerlebnis für seine spätere Tätigkeit sei gewesen, als sein Vater ihn fragte, ob er eine Schlachtkuh töten könne. «Das chann ich doch nit», habe er zuerst gesagt. «Ich war mit dieser Kuh aufgewachsen, sie war ein Jahr jünger als ich.» Einige Tage später sollte Seras Schicksal deshalb im Grossschlachthof in Basel besiegelt werden.

«Das kann es auch nicht sein», dachte er sich damals, dieser Stress für die Kuh. «Wenn ich es selber mache, kann ich es so tun, dass es tiergerecht abläuft bis



«Wenn ich selber schlachte, kann ich es so tun, dass es stressfrei und tiergerecht abläuft»: Stefan Mathis im Fleischkühlraum auf seinem Hof.

zum Schluss.» Er schlachtete die Kuh, schweren Herzens. Da habe er eingesehen, dass es sinnvoll sei, «die eigenen Tiere zu schlachten und zu verkaufen und die ganz Kette der Fleischproduktion von A bis Z mitzugestalten».

Später fragte ihn der damalige Besitzer des Betriebs Holzen, ob er seine Tiere – Damhirsche – in der Wildzeit mit ihm erlegen und verarbeiten könne. So fing sein Wirken auf dem Holzen an.

### Wollschweine und Angus-Rinder

Ein prägender Moment war für Stefan Mathis auch der Austausch mit einem befreundeten Koch. «Wir haben miteinander über Fleischqualität philosophiert.» Der Koch habe ihm erzählt, dass er immer Importfleisch auf der Karte habe. Wegen der Konstanz der Qualität. Das habe ihm als «Hardcore-Schweizer» aus der Innerschweiz nicht eingeleuchtet, sagt Mathis. Er sei überzeugt gewesen, dass die



Glückliche Rinder: Die Tiere des Holzen-Betriebs werden naturnah gehalten.

Schweizer Qualität, wie bei den Uhren, auch beim Fleisch die beste sei.

Dann aber habe er realisiert, dass es da grosse Unterschiede gibt in der Qualitätsbandbreite, von «top» bis «flop». Er fing an, sich für Qualitätsfaktoren zu interessieren und wie man diese positiv beeinflussen kann. Sein Ziel sei «hundertprozentige Qualität», fügt er an.

Heute ist Mathis Bauer, Metzger und Produzent von Fleischspezialitäten. Seine Lebenspartnerin kümmert sich derweil um Verkauf und Marketing, Administration und das Personalwesen.

Mathis züchtet auf dem Hof mit seinem Vater Wollschweine und Angus-Rinder. Die anderen Tiere kauft er aus Betrieben zu, welche sich den gleichen

naturnahen Grundsätzen der Tierhaltung wie er verpflichtet haben.

Stefan Mathis verbringt möglichst viel Zeit auf dem Hof. «Das ist für mich Erholung», sagt Mathis, mit den Tieren könne er einen Gang zurückschalten. Er rede mit ihnen, bürste und strigle sie. Er liebe seine Tiere wie eigene Kinder (er hat noch keine).

Denn Stefan Mathis ist überzeugt: «Nur ein glückliches Tier gibt gutes Fleisch.» Die Tiere seien für ihn wie Mitarbeiter. «Wenn jemand aggressiv oder laut zu ihnen ist, spüren sie das.» Auch der Charakter der Eltern wirke sich auf das Tier aus. All diese Faktoren wiederum hätten einen Einfluss auf die Fleischqualität: Die Faser, die Farbe, der Widerstand beim Schneiden seien unterschiedlich.

Ohne Ehrgeiz gelingen keine Spitzenleistungen. «Ja, ich bin sehr ehrgeizig und habe klare Bilder im Kopf, was ich erreichen will», sagt Mathis. Ohne Willen

und einen gewissen Biss gehe es nicht, das schärfte er auch seinen Mitarbeitern ein.

Manchmal müsse man etwas so lange ausprobieren, bis es gelinge und perfekt sei. Vier Jahre hätten sie gebraucht, um den Edelschimmel bei den

## «Nur ein glückliches Tier gibt gutes Fleisch.»

Salami hinzubekommen. «Am Anfang misslang Charge für Charge. Doch ich wollte es unbedingt schaffen.»

Als Erstes fanden sie heraus, dass der weisse Belag bei vielen Salami Maismehl ist – also ein Bluff. Dann testeten sie, bei welchem Klima die Sporen des Pilzes gedeihen, aus dem echter Edelschimmel entsteht. Und schliesslich gelang es.

Stefan Mathis ist begeistert von seinen Produkten. Und dennoch bleibt er offen dafür, was andere denken. Das merkt man, als er die Besucher verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten probieren lässt. Er will wissen, wie es schmeckt, und hört genau auf das Feedback.

### Tiergesundheit als grosses Thema

Was sind die Zukunftspläne? Das wollen wir noch wissen. Momentan sei die Tiergesundheit ein grosses Thema, sagt er. Wie die Menschen müssen auch Tiere gesund bleiben. Mathis ändert die Fütterung je nach Wetterbericht, mischt dem Futter verschiedene Kräuter bei.

Wenn er nicht arbeitet, kocht Stefan Mathis gerne. Zum Beispiel ein Ragout, das er anbrät und dann über Nacht im warmen Ofen ziehen lässt. «Je länger, je besser.» Das habe schon die Grossmutter gewusst. Wie wahr.

holzenfleisch.ch

Anzeigen

«Wunderbox» - SRF DRS

**LANDSCHAFT IN DER BOX**

Gespensische Ereignisse im Gotthard, Zeitreisen auf dem Bürgenstock, Ozeanwellen, fliegende Drachen und wilde Kerlen. Entdecke und staune!

«Vierwaldstättersee & Gotthard – Wie Du diese Landschaft noch nie gesehen hast». 12 Tableaux inkl. Essayband im edlen Schuber

**96.- CHF**  
INKL. VERSAND

[WWW.IMAGINARY-WANDERINGS.COM](http://WWW.IMAGINARY-WANDERINGS.COM)

ONLINE ÜBER ECHT BESTELLEN: MEDIEN-SHOP.CH [GESCHENKIDEEN]

«Schatztruhe» - VIA

**Die neue Art vom alten Gin – STUDER'S Dry Gin aus dem Entlebuch**

Von Meisterhand nach einem Familienrezept von Robert Studer aus dem Jahre 1888 aus Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Ingwer, Koriander, Kubebenpfeffer und frischem Entlebucher Quellwasser komponiert.

Distillerie Studer & Co AG, Freiheim, 6182 Escholzmatt  
Telefon 041-486 12 04, [www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)

70 cl / 42,4% Vol.  
CHF 48.30 inkl. Versand

Online bestellen:  
[medien-shop.ch](http://medien-shop.ch)

Bild: zVg

Anzeige

**atb Bachmann Treuhand AG**

Rechnungswesen  
Steuern  
Immobilien  
Wirtschaftsprüfung  
Wirtschaftsberatung

Als Treuhänder mit breitem Fachwissen beraten wir Sie gerne auch in allen Fragen rund um Ihre Liegenschaft. Testen Sie uns und profitieren Sie von unserer 25-jährigen Erfahrung.

Margrethenhot 6  
6275 Ballwil  
T 041 449 41 41  
F 041 449 41 40  
[www.atb.ch](http://www.atb.ch)

**svit**  
ZENTRALSCHWEIZ TREUHAND | SUISSE