

Nur das Beste

Enetbürgen im Schweizer Kanton Nidwalden ist sicher kein berühmtes, wenn auch traumhaft schönes Reiseziel. Genießer mit Lust auf wirklich gutes Fleisch und wunderbar würzige Wurst- und Schinkenspezialitäten sollten sich diesen Ort in jedem Fall merken. Denn hier, am Südhang des Bürgenstocks mit Blick auf den Vierwaldstättersee und die Urner Alpen, hat sich eine gute Handvoll junger Menschen voller Enthusiasmus, Kreativität und Können zusammengetan, um durch artgerecht gehaltene Tiere hochwertigstes Fleisch zu bekommen und für einen anspruchsvollen, wenn auch kleinen Kundenkreis zu verarbeiten. „Große Mengen wird es bei uns nie geben“, sagt Stefan Mathis, Geschäftsführer und Metzger der Holzenfleisch GmbH, „dazu brauchen unsere Tiere viel zu lange, um natürlich zu wachsen. Und diese Zeit geben wir ihnen.“

Stefan Mathis, Geschäftsführer und Metzger bei Holzenfleisch. Im Bild oben eines seiner Angusrinder

„Holzenfleisch“ begann mit Gusti I. Staub, dem es 1981 gelingt, die 10,5 Hektar große Liegenschaft Holzen zu erwerben. Skeptisch beäugt von den Nachbarn baut er 1986 das erste Gehege für seine Damhirschzucht. 2003 folgt in Zusammenarbeit mit Beat Christen, Landwirtssohn und Staubs Geschäftspartner, sowie Stefan Mathis der Bau eines kleinen Schlachthauses mit modernster Technik. Das Fleisch vermarktet Staub selbst, vorrangig in der Schweizer Spitzengastronomie.

Den Nachbarhof Vorder Grosshostatt bewirtschaftet Stefans Vater in vierter Generation. 1996 beginnt er, das Fleisch seiner Kühe direkt zu vermarkten und stellt den Betrieb 1999 wegen der agrarpolitischen Veränderungen, die auch die Schweiz erreichen, von konventioneller Milchproduktion und Kälbermast auf die Zucht von Angusrindern um.

Ab 2004 vermarkten beide Höfe gemeinsam und gründen 2006 die Holzenfleisch GmbH nach strengen Richtlinien von Naturverständnis und Respekt gegenüber den Tieren. Auch wenn man Damhirsche, Angusrinder und die Schwalbenbäuchigen Mangalitza Wollschweine durchaus als Nutztiere sieht, leben diese hier wie im Paradies. Das Motto der „Holzener“: „Ein Tier, das nicht anständig behandelt wird, liefert auch kein gutes Fleisch.“ Doch jedes einzelne Tier mit Respekt zu behandeln, reicht ihnen nicht – Rinder, Schweine und Hirsche sollen sich wohl fühlen. Darum hält man sie in Herden und lässt die Jungtiere bei ihren Müttern. Ein Anguskalb, im Dezember im schützenden, aber offenen Stall geboren, wird bei-

spielsweise 10 Monate von seiner Mutter gesäugt, auch wenn es inzwischen mit der ganzen Herde auf die Weide und später auf die Alm zieht und dabei an Kräutern und Gräsern knabbert. In dieser Zeit hat es runde 3.500 l bester Milch getrunken, was man später der Fleischqualität anmerkt. Im Oktober – nach dem Almadtrieb – bringt man die Jungtiere auf einen Hof nahe Luzern, wo man ihnen eine dicke Fettschicht anfüttert. Sie sorgt dafür, dass das zarte Fleisch später beim langen Reifen nicht austrocknet.

Die kleinen, aber widerstandsfähigen und robusten Wollschweine mit den langen, krausen und sehr dichten Borsten leben ganzjährig im Freien, sind neugierig, verspielt und nur gestresst, wenn man sie einsperrt. Ihr Platz in Vorder Grosshostatt ist ein zur Suhle hin offener Stall aus Natursteinen, die im Sommer die Kälte und im Winter die Wärme speichern. Wollschweine laufen viel (gut für das Muskelfleisch!) und suhlen



Holzenfleisch GmbH
Holzen
CH 6373 Ennetbürgen
Tel.: +41-(0)41-620 83 36
Fax: +41-(0)41-620 83 37

www.holzenfleisch.ch
info@holzenfleisch.ch

Verkauf:
Direktverkauf auf Holzen,
Ennetbürgen: Fr. 14 bis 18 Uhr
Wochenmarkt in Stans:
Sa. 8 bis 12 Uhr
Wochenmarkt in Luzern:
Sa. 8 bis 12 Uhr
Bei Bestellung per Telefon oder
E-Mail wird die (vakuumierte)
Ware per Post-Express zugestellt.



Kerniges Fett – der beste Schutz für zartes Fleisch bei der langen Reifezeit in Ennetbürgen

mit Vorliebe, wobei sie gerne auch mal Schnecken und Würmer ausbuddeln. Doch eigentlich sind sie Vegetarier. Ein Drittel ihrer Nahrung besteht aus Früchten wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen (im Sommer frisch, im Winter getrocknet) oder auch Walnüssen, die sie genüsslich aufknacken. Dazu gibt's Heu von der Alm, etwas Getreide, Kartoffeln und Brot, und einmal am Tag dürfen sie auf der Wiese grasen. Auf diese „saugute“ Weise haben sie ein Jahr lang Zeit, um ihr dunkles, mit feinem Fett marmoriertes, nussig-aromatisches Fleisch zu entwickeln und ihre typische dicke Fettschicht anzusetzen. Dieser hohe Fettansatz und das langsame Wachstum der Tiere hätte die Rasse fast aussterben lassen – sie war nicht mehr marktgerecht. Doch gerade der vermeintliche Nachteil ließ Gourmets aufhorchen: Äußerst zartes, saftiges und würziges Fleisch zeichnet die Wollschweine ebenso aus wie ein spezielles Fettsäuremuster, das ihr Fett kernig und sehr wohlschmeckend macht.

Bei Holzenfleisch verarbeitet man es samt den besten Stücken des dunkelroten Fleisches sowie Thymianblüten und -blättern von den heimischen Naturwiesen zu köstlicher Salami oder zu Wollschwein-Coppa, die laut Stefan Mathis „herzhaft wie Rind, zart wie Kalb und saftig wie Schwein“ schmeckt. Ähnliches bestätigen wir gerne auch dem wunderbaren Alpenkräuterschinken, dem Angus-Knabberfleisch, der köstlichen Hirschsalami mit Rosen- und anderen Blütenblättern und dem getrockneten, leicht süßlichen Hirschbröckli – allein die Erinnerung daran hat Suchtpotential.

Die Damhirsche von Holzenfleisch leben in zwei Rudeln von je etwa 60 Tieren in riesigen Gehegen mit Wiesen, Hecken und Wald, fressen neben Gras auch Laub, Baumrinde und kleine Zweige, was dem Fleisch einen zarten Wildgeschmack gibt. Im Winter kommen Heu, Silage, Mais, getrocknete Früchte und Brot hinzu.



Schwalbenbäuchige Mangalitzaschweine, neugierige, verspielte Genießer, erhalten von Stefan Mathis frische Äpfel

Bei dieser extensiven Haltung wachsen die Tiere nur langsam, was zu besonders feinfaserigem und butterzartem Fleisch mit niedrigem Fett- und hohem Eiweißgehalt führt.

Auch Kalbfleisch gibt's bei Holzenfleisch, wobei Holzen-Kalb keine Rassebezeichnung ist, sondern das Güte-Label für höchste Qualität. Die Kälber – Limousin, Charolais oder Simmentaler – werden nur von Höfen zugekauft, die nach den strengen Holzen-Richtlinien arbeiten und ausschließlich mit Milch, Milchnebenprodukten und Stroh füttern. Wenn die Tiere dann nach vier bis fünf Monaten ihre Schlachtreife haben, sorgen die spezielle Reife und Lagerung – wie bei allen Fleischarten von Holzenfleisch – dafür, dass ihr Fleisch nicht nur sein natürlich-frisches Aroma behält, sondern zudem sehr zart und fein schmeckt. Und – Gewichtsverluste beim Braten kennt man hier nicht.

Mechthild Piepenbrock-Fischer

Größer als Rehe, kleiner als Rothirsche: Damhirsche im rotbraunen Sommerfell mit den typischen weißen Flecken

