



STEFAN MATHIS

STANDPUNKT:
 «NATÜRLICH NUR DAS BESTE»

«Hinter diesem Leitsatz der Holzen Fleisch GmbH verbergen sich die bedeutendsten Schwerpunkte unseres Unternehmens. Wir fordern ausschliesslich nachhaltige und natürliche Fleischproduktion für unsere Produkte. Mit viel Liebe zum Detail und dem dafür nötigen Know-how veredeln wir den Rohstoff zu Spitzenqualität.»

Augenschein bei der Wollschweinzucht auf dem Bauerngut Vorder Grosshostatt in Ennetbürgen: Nichts ist dort vom ohrenbetäubenden Quitschen zu hören, wie man es von Schweinen gewohnt ist. Sie ha-

ben es gut, die 30 borstigen Gesellen: freien Auslauf und auch einen Suhplatz. Die Tiere fressen, was sie im Erdreich finden. Dazu kommen Heu, Getreide, frische und gedörrte Früchte.

Fleischproduktion

Qualität in Vollendung

Wenn es um Fleisch geht, setzen die besten Spitzenköche in der Schweiz auf die Produkte der Jungfirma Holzen Fleisch GmbH im nidwaldnischen Ennetbürgen. Gründer und Chef Stefan Mathis liefert nur Spitzenqualität. Deshalb begnügt er sich nicht mit der eigentlichen Fleischproduktion, sondern verlangt von den Züchtern eine naturnahe Tierhaltung.

Text: Claus Niedermann. Fotos: Patric Spahni

Im Grunde genommen handelt es sich bei dieser Wollschweinzucht um einen Versuchs- und Testbetrieb der Holzen Fleisch GmbH. Gründer und Chef des Jungunternehmens ist Sohn Stefan Mathis. «Andere Landwirte werden jetzt nach dem Vorbild dieses Betriebes eigene Aufzuchten starten», sagt der 29-Jährige. Der gelernte Metzger beliefert die Gourmettempel in der halben Schweiz, denn die Fleischprodukte von Angus-Rindern, Kälbern, Dammhirschen und neuerdings auch Wollschweinen seiner Holzen Fleisch GmbH sind Spitzenqualität. Und die Feinschmecker wie etwa im Dolder in Zürich oder im Palace wissen es zu schätzen, wenn ihnen «Variationen vom Holzen-Rind» oder «Dammhirschfilet aus Ennetbürgen» angeboten werden.

Der Name «Holzen» hat Stefan Mathis vom Bauernhof Holzen übernommen, einem Betrieb am Hang des Bürgenstockes oberhalb Ennetbürgen. Dort steht das Schlachthaus der Holzen Fleisch GmbH, dort befinden sich die Kühl- und Lagerräume. In Letzteren hängen Aufzuchten starten», sagt der 29-Jährige. Der gelernte Metzger beliefert die Gourmettempel in der halben Schweiz, denn die Fleischprodukte von Angus-Rindern, Kälbern, Dammhirschen und neuerdings auch Wollschweinen seiner Holzen Fleisch GmbH sind Spitzenqualität. Und die Feinschmecker wie etwa im Dolder in Zürich oder im Palace wissen es zu schätzen, wenn ihnen «Variationen vom Holzen-Rind» oder «Dammhirschfilet aus Ennetbürgen» angeboten werden.

braucht Zeit, denn geschmackvolles Fleisch in Spitzenqualität lässt sich nicht von Tieren von herkömmlichen Mästereien produzieren. Um den hohen Qualitätsstandard zu halten, muss Mathis die gesamte Produktionskette im Griff haben – angefangen bei der Zucht der Tiere über die naturgerechte Haltung und Fütterung bis zur Schlachtung und anschließender Lagerung. Wörtlich sagt er: «Wir überlassen nichts dem Zufall.»

Stefan Mathis wollte ursprünglich Landwirt werden. Weil aber für Bauern die Zukunftsaussichten nicht die besten sind, wurde er Metzger. Ein Metzger mit einem weichen Herz. «In den ersten Monaten konnte ich nie schlafen, wenn wir am anderen Morgen schlachten mussten», erinnert er sich. Nach der Lehre arbeitete er auf dem väterlichen Hof, absolvierte die Ausbildung für einen Landwirt im Nebenerwerb.

In der Lehre und später bei der täglichen Arbeit lernte er, dass Tiere, die nicht mit einem Quäntchen Respekt behandelt werden, auch kein gutes Fleisch liefern. «Sie müssen sich richtig wohl fühlen», sagt Mathis heute. Zuerst arbeitete er nur mit wenigen Zulieferbetrieben aus der unmittelbaren Nachbarschaft zusammen. Als die Nachfrage nach den exklusiven Fleischstücken aus Ennetbürgen laufend zunahm, wurden weitere Landwirte aus der Region als Zulieferbetriebe eingebunden. Natürlich nach den von Stefan Mathis vorgegebenen Kriterien, der nur

Holzen Fleisch GmbH

Branche: Fleischproduktion

Ort: Ennetbürgen (NW)

Personalbestand:
10 (Vollzeitstellen 4)

Umsatz: k. A.

www.holzenfleisch.ch

nachhaltig produzierte und natürlich gehaltene Tiere zu Holzen-Fleisch verarbeitet. Wer also zum Beispiel Angus-Rinder züchten wollte, musste auf die Mutterkuhhaltung umsteigen. Im Winter sind dann die Tiere im Laufstall, im Frühling und Herbst grasen sie auf den heimischen Weiden und im Sommer bewegen sie sich frei auf den Alpen.

«Wir setzen alles daran, Schritt für Schritt immer besser zu werden», sagt Stefan Mathis

und fügt lachend hinzu: «Was wir von Holzen Fleisch machen, ist Kunst.» Exakt wird erhoben, wie sich Tierhaltung sowie die Art und Länge der Lagerung auf die Qualität wie etwa die Marmorierung des Fleisches auswirkt und zwar nach wissenschaftlichen Methoden.

Auch bei den Wurstwaren setzt Stefan Mathis auf innovative Ideen. Ein Renner sind die handgemachten Wollschweinsalamis mit wildem Thymian, den er und seine Mitarbeiter selber auf den Alpweiden pflücken. Als die Leute im Dorf den Jungunternehmer das erste Mal auf Thymian-Suche sahen, schüttelten sie den Kopf. Doch die Aufregung legte sich, als sie dann von Thymian-Salamis probieren durften.

Während Mathis erzählt, herrscht im Schlachthaus gerade Hochbetrieb. Ein Mitarbeiter zieht den vor drei Tagen geschlachteten Dammhirschen das Fell ab. Rund 20 Tiere werden derzeit wöchentlich geschlachtet, denn für Dammhirsche ist im Herbst Hochsaison. Insgesamt verarbeitet die Holzen Fleisch GmbH im Jahr rund 500 Dammhirsche, Wollschweine, Kälber und Angus-Rinder. Gerade bei der Schlachtung ist die zentrale Voraussetzung für eine gute Fleischqualität die Vermeidung von Stress. «Die Angus-Rinder werden jeweils mit Wagen auf die neuen Weiden transportiert. Darum lassen sie sich gerne transportieren. So freuen sie sich auch auf ihrer letzten Fahrt auf eine neue, saftige Wiese.» ■

