

Der «Aeschlimann-GA der neuen Generation» erbringt bezüglich LC-Costs für den Bauherrn markante Einsparungen (Gebrauchsdauer >30 Jahre) und für die Benützer hohe Verfügbarkeit.

## Gussasphalt für Hochleistungsstrassen wirtschaftlich – verkehrssicher – hochstandfest



Bern, Lausanne, Luzern, Olten, Rivera, Sissach, Zofingen, Zürich

Telefon 062 745 07 07  
info@aeschlimann.ch

**Aeschlimann**

**Gussasphalt-Grossdeckenfertiger, schienengeführt, im Interesse höchster Einbauqualität. Einbaubreite: 3 Fahrspuren + Standspur fugenlos**



Kommunikation hat einen Namen.

**STREBEL AG**  
APPARATEBAU ■ BLECHBEARBEITUNG



- Laserschneiden
- Stanzen
- Abkanten
- Punkt- und Bolzenschweissen
- Schweissttechnik (TIG/MAG)

Strebel AG | Herdern 15 | 6373 Ennetbürgen  
Tel. 041 620 27 64 | Fax 041 620 66 64 | info@strebelag.ch | www.strebelag.ch

## Wenn Spitzenköche nach Ennetbürgen pilgern

Wenn Schweizer Spitzenköche beim Fleisch auf Qualität setzen, dann führt für sie an der Holzen Fleisch GmbH in Ennetbürgen kein Weg vorbei. Das Unternehmen von Stefan Mathis ist längst zum Inbegriff für Spitzenqualität geworden.

Wer von Stefan Mathis Fleisch will, der muss ihn zuerst einmal in seinem Betrieb besuchen. Das Schlachthaus von Metzger Mathis liegt nicht irgendwo in Dorfnähe, sondern hoch über Ennetbürgen. Dass diesen Weg auch Spitzenköche aus der ganzen Schweiz unter die Räder nehmen müssen, ist für Stefan Mathis eine Bedingung. «Denn nur wer unsere Philosophie eins zu eins erlebt hat, versteht diese auch», ist der Jungunternehmer überzeugt. Schon so mancher Spitzenkoch lernte bei Stefan Mathis, dass «gut» eben nicht «gut genug» ist. Beim jungen Nidwaldner gibt es da immer noch eine Steigerung, und die heisst «Perfektion».

**«Natürlich nur das Beste»**  
Hinter diesem Leitsatz der Holzen Fleisch GmbH verbergen sich die bedeutendsten Schwerpunkte des 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.» Damit Stefan Mathis auch wirklich Spitzenqualität liefern kann, beginnt die Qualitätskontrolle bereits beim noch lebenden Tier. Der Nidwaldner ist überzeugt, dass ein Tier, das nicht anständig behandelt wird, auch kein gutes Fleisch liefert. «Dass Tiere, insbesondere Nutztiere, mit Respekt und Anstand

gehalten werden sollen, versteht sich daher für uns von selbst.» Ja, er geht gar noch einen Schritt weiter. «Alle Tiere mit dem Label «Holzen Fleisch» sollen sich so richtig wohl fühlen können.» Deshalb begnügt sich Stefan Mathis nicht mit der eigentlichen Fleischproduktion, sondern verlangt von den Züchtern eine naturnahe Tierhaltung.

**Konstante und garantierte Qualität**  
Wenn es um Holzen Fleisch geht, kennt Stefan Mathis keine Halbheiten. Er bleibt in jeder Beziehung konsequent. Was bei der Haltung der Tiere beginnt, führt er in der weiteren Verarbeitung zu Ende. «Nur dank



Stefan Mathis verlangt von den Züchtern eine naturnahe Tierhaltung. Nur so kann er seinen Kunden auch Spitzenqualität garantieren.

dieser konsequenten Haltung erreichen wir mit unseren Produkten die konstante und garantierte Qualität. Die hohe Nachfrage in der Schweizer Spitzengastronomie bestätigt unter anderem unsere Philosophie», erzählt der gelernte Metzger stolz. Dies muss auch so sein. Denn wer Fleisch an die höchstdekorierten Köche der Schweiz liefern kann, darf keine Kompromisse eingehen. Dies erklärt auch, warum er die gesamte Produktionskette im Griff hält, von der Zucht der Tiere über die naturgerechte Haltung und Fütterung bis hin zur Schlachtung und anschließenden Lagerung. «Dem Zufall», versichert Stefan Mathis, «überlassen wir schon gar nichts.» Und so weiss der Jungunternehmer ganz genau, auf welcher Alp welches Tier zur Sömmerung weilt. In der Zwischenzeit führt er gar eine eigene Datenbank mit allen wichtigen Daten der Tiere. Was sie wann und wie viel zu futtern kriegen inklusive. Dank dieser aufwändigen «Buchführung» weiss Stefan Mathis haargenau, wie lange beispielsweise ein Fleischstück lagern muss, damit es die von ihm gewünschte Qualität erreicht.

#### Ohne Hilfe der Banken

Eigentlich wollte Stefan Mathis in die Fussstapfen seines Vaters treten und Bauer werden. Doch weil die Zukunftsaussichten für diesen Berufsstand nicht die besten sind, wurde er Metzger. Anfänglich hatte er, der Bauernsohn, Mühe, damit umzugehen, Tiere zu schlachten. Schnell machte er die Feststellung, dass Tiere, die nicht mit einem Quäntchen Respekt behandelt werden, auch kein gutes Fleisch liefern. Die Mathis'sche Philosophie war geboren. Was als Einmannbetrieb vor rund zehn Jahren in der Freizeit begann, hat sich heute zu einem stattlichen KMU-Betrieb mit elf Angestellten entwickelt. Die Mund-zu-Mund-Werbung verfehlte ihre Wirkung nicht. Auch wenn er heute die Nachfrage nach den exklusiven Fleischstücken aus Ennetbürgen kaum bewältigen kann, bleibt er mit beiden Beinen fest auf dem Boden der Realität. Der Aufbau erfolgte Schritt für Schritt. Dies soll auch in Zukunft so bleiben. Und worauf der Unternehmer besonders stolz ist: «Das Unternehmen Holzen Fleisch GmbH konnte ich ohne finanzielle Hilfe von Banken realisieren.»

#### Chance für die Berglandwirtschaft

Stefan Mathis kann schon längst nicht mehr den Bedarf an Fleisch selber abdecken. Deshalb hat er weitere Landwirte aus der Region als Zulieferbetriebe eingebunden. Die Tiere werden wie auf dem eigenen Hof natürlich gehalten. Wer Stefan Mathis Tiere liefern will, muss die genau gleichen Kriterien erfüllen wie er selber. Bei den Angus-Rindern heisst dies beispielsweise Mutter-



Der ruhige und stressfreie Umgang mit den Tieren ist der Grundstein für die Holzen-Qualität.

kuhhaltung. Im Winter sind die Tiere im Laufstall, im Frühling und Herbst auf den Weiden im Tal, und während der Sommermonate verbringen sie die Zeit auf einer Alpweide. Die Zeiten sind längst vorbei, wo man ihn und seinen Vater wegen der Aufzucht von Angus-Rindern belächelt hat. «All unsere Zulieferer haben erkannt», so der umtriebige junge Geschäftsmann, «dass unsere zwar nicht immer auf Anhieb zu verstehende Geschäftsphilosophie eine Chance gerade für die Berglandwirtschaft in unserer Region ist.» Dass heute etliche Landwirtschaftsbetriebe dank der Holzen-

Fleisch-Philosophie einen guten Verdienst haben, erachtet Stefan Mathis als richtig. «Nur wer innovativ ist, wird in der Landwirtschaft überleben», ist der Bauernsohn überzeugt.

#### Öfter mal was Neues

In den Kühl- und Lagerräumen des Schlachthauses hängen edle Fleischstücke wie Hohrücken, Keulen, Vorder- und Hinterbeine der geschlachteten Tiere. In den Regalen stapeln sich die bereits fertig zubereiteten Fleischstücke und Spezialitäten wie Edelschinken und Salami. Nebst den edlen

Stücken fallen bei einer Schlachtung auch Produkte an, die sich zur Weiterverarbeitung, etwa zu Wurstwaren, eignen. Und auch hier setzt Stefan Mathis mit seinem Team eigene Massstäbe. Ein Renner sind die hausgemachten Salami mit wildem, selbstgepflücktem Thymian. Vier Jahre lang hat der Ennetbürger immer und immer wieder Versuche gemacht, bis der Salami seinen Vorstellungen entsprochen hat. Rückschläge bei der Produktion beurteilte er nicht als Niederlage, sondern als Chance, immer wieder nach neuen Lösungen zu suchen. Dass dabei auch mal ein ganz neues

Produkt entstehen kann, ist für ihn eine schöne Nebenerscheinung.

#### Arbeiten mit viel Gespür

Die Kundschaft von Stefan Mathis ist anspruchsvoll. Spitzenköche verlangen Schnitte aufs Gramm genau. Deshalb gehört bei den Berufskollegen des Chefs ein Massstab ebenso zur Metzgerausrüstung wie gut geschliffene Messer. Die Frage, was ihn zu diesem Perfektionismus antreibt, entlockt Stefan Mathis ein Lächeln: «Man muss ein Freak sein.» Und dann erzählt er, dass ein Metzger beim Zerlegen von Fleisch-

stücken schnell spürt, wie das Messer durchs Fleisch gleitet. Seiner Meinung nach hat der Beruf des Metzgers sehr viel mit Gespür zu tun. «Man muss den Sinn und die Empfindlichkeiten spüren und erleben.» Und noch etwas macht den Erfolg von Holzen Fleisch aus: «Der ruhige und stressfreie Umgang mit den Tieren auch im Schlachthaus ist einer der Grundsteine für die Holzen-Qualität. Und später erhält jedes Fleischstück genügend Zeit bis zu seiner vollen Reifung», verrät Stefan Mathis.

www.holzenfleisch.ch