



JENZER QUALITÄT – «NATURA»-QUALITÄT

Jenzer Fleisch & Feinkost

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

goldwurst.ch

Partner:

Henz Delikatessen, Riehen
& Laufen
Zindel, Reigoldswil

«Wir kaufen besonders natürliche Nahrungsmittel in der Region». So lautet der erste Satz im Leitbild von Jenzer Fleisch und Feinkost. Deshalb macht das Familienunternehmen aus Arlesheim auch bei der Ökologie und dem Klimaschutz keine Kompromisse. Beim Einkauf und der Verarbeitung von Fleisch bedeutet dies ein Bekenntnis zur «Natura»-Qualität; dafür steht Firmenchef Christoph Jenzer mit seinem guten Namen.

Rindfleisch – ungemästet

Jenzer bezieht nur Fleisch von Rindern und Ochsen, die auf Nordwestschweizer Weiden in extensiver Mutterkuhhaltung aufwachsen. Die Jungtiere werden ausschliesslich mit Gras gefüttert und erhalten kein Kraftfutter wie die schneller wachsenden Mastmuni. Nach der Schlachtung reifen ganze Viertel eine Woche, Nierstücke vierzehn Tage im Trockenverfahren (Dry Aging).

Kälber trinken Vollmilch

Jenzers Kalbfleisch kommt aus der Nordwestschweiz. Die Lieferanten erhalten eine Prämie dafür, dass sie die Kälbchen mit natürlicher Vollmilch und nicht mit Milchpulver tränken. Die Tiere wachsen in der Gruppe auf Stroh in offenen Ställen auf und haben Auslauf ins Freie. Bei der Schlachtung sind sie 1 – 2 Monate älter und mit 150 kg 20 kg schwerer als üblich, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

Freilandsäuli ohne Antibiotika

Der Gutsbetrieb der Strafanstalt Witzwil ist ein Pionier in der Freilandschweinehaltung. Die Tiere sind nie im Stall; sie liegen auf Stroh und als Wetterschutz dient ihnen ein Blechdach. Seit fünf Jahren enthält ihr Futter keine Antibiotika. Von dort bezieht Jenzer jährlich über 2'000 Freilandsäuli. Der Transport bis zum Schlachthaus in Langnau ist mit 70 Kilometern ökologisch kurz und schonend für die Schweine.

Lamm von den Bergen

Jenzers Lammfleisch kommt von Bergglämmern aus dem Berner Oberland. Im Sommer sind die Tiere auf der Alp, wo sie die Bergwiesen abweiden. Im Winter sind sie als Wanderherde unterwegs. Geschlachtet werden sie in Thun; von dort sind es noch 150 km bis nach Arlesheim. Zum Vergleich: Lamm aus Irland legt 2'000 Kilometer mit dem LKW, australisches aus Freilandhaltung 20'000 mit dem Flugzeug zurück ...)

Geflügel mit Variationen

Robin Geisser und seine Familie züchten im sanktgallischen Mörschwil zusammen mit einheimischen Bauern Ribelmals-Geflügel in Auslaufhaltung. Von dort bezieht Jenzer Freiland-Poularden, Appenzeller Enten, Kelly-Truten, Alpgänse, Guggel und Perlhühner. Geissers schlachten auch Legehennen, deren Fleisch für Jenzer-Spezialitäten wie Braten, Burger, Currywürstli und Sticks aus Pouletfleisch sinnvoll verwertet werden können.