

# Weniger Filets, mehr Tierwohl

Die Metzgerei Jenzer setzt auf Qualität statt auf tiefe Preise. Der 22-jährige Raffael Jenzer ist überzeugt: Die Gastronomie muss ihre Verantwortung fürs Tierwohl wahrnehmen.

Seit 1995 setzt die Metzgerei Jenzer in Arlesheim/BL ausschliesslich auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Massgeblich dafür verantwortlich ist Barbara Jenzer, welche nach der Heirat mit Christoph Jenzer als ehemalige Vegetarierin zum Betrieb kam und sofort kritische Fragen stellte: Woher kommen die Tiere, die in der Metzgerei verarbeitet werden, und wie haben sie gelebt?

«Damals entschieden sich meine Eltern, künftig einen anderen Kurs einzuschlagen», sagt der 22-jährige Raffael Jenzer. Der Fleischfachmann ist in fünfter Generation im Traditionsbetrieb mit drei Filialen in Baselland tätig und verantwortlich für die Ausbildung und die Entwicklung. In den 90er-Jahren sei der Einkauf komplett umgestellt worden: «Statt einzelne Teilstücke aus dem Han-

del zu beziehen, setzen wir seither auf ganze Tiere vom Bauern.» Man suche neue Produzenten, welche die Haltung der Metzgerei unterstützen. «In einem konventionellen Schweizer Schweinestall kann es vorkommen, dass ein Schwein erst vor der Schlachtung das erste Mal das Sonnenlicht sieht. Unsere Freiland Schweine in Witzwil/BE hingegen, die seit 15 Jahren ohne Antibiotika-Einsatz produziert werden, sehen die Sonne, wann immer sie scheint.»

## Nicht nur Filet auf der Karte

Der junge Metzger steht ganz hinter der Philosophie des Betriebs seiner Eltern und sieht die Gastronomie in der Verantwortung: «Natürlich entscheidet der Endkonsum-



Der 22-jährige Raffael Jenzer will den Betrieb seiner Eltern mit dem gleichen Fokus auf Qualität und Tierwohl weiterführen.

ment, welches Fleisch er kauft. Aber die Gastronomie bestimmt das Angebot mit.» Besonders wichtig sei die Qualität: «Ein Bioapfel darf schrumpelig sein, da er nicht gespritzt wurde. Beim Fleisch allerdings muss der Kü-



Mehr Informationen unter:  
[www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)



Schon seit den 90er-Jahren werden in der Metzgerei Jenzer nur noch ganze Tiere verarbeitet.

ZVG

chenchef sehen und schmecken, dass er hier eine bessere Qualität vor sich hat.»

Die Verwendung des ganzen Tiers bedingt, dass nicht jedes Restaurant Filet vom Freiland säuli auf die Karte nehmen kann. «Pro Woche gibt es bei uns nur 80 Stück Filets, die für alle Kunden reichen müssen», so Jenzer. Daher empfiehlt er so genannte Butcher's Cuts, preisgünstigere Alternativen zu Edelstücken. Etwa das Secreto, ein geschmacksintensives Muskelstück vom Schwein. «Mit der richtigen Garmethode werden solche Cuts ebenso zart

wie ein Filet und sind zudem preisgünstiger.» Aschi Zahnd, Küchenchef im Restaurant Atelier im Hotel Teufelhof Basel, ist seit vielen Jahren zufriedener Kunde bei der Jenzer Fleisch und Feinkost AG. 80 Prozent seines Fleisches bezieht er hier, unter anderem die Hausspezialität Kalbskotelett. «Ich schätze nicht nur die Qualität und Regionalität, sondern auch die sehr gute Zusammenarbeit», so Zahnd.

Diese enge Zusammenarbeit will Raffael Jenzer auch künftig pflegen. «Wir möchten den Küchenchefs nahelegen, nicht in ers-

ter Linie den Preis zu drücken, sondern viel mehr mit preiswerteren Stücken zu arbeiten.» So könne man für ein Vitello tonnato beispielsweise nicht nur das falsche Kalbsfilet verwenden, sondern auch den mageren Teil der Kalbsbrust – sous-vide vorgegart. «Das kostet 20 Franken weniger pro Kilo.» Es sind Tipps wie diese, welche die Kunden der Metzgerei Jenzer schätzen. Darauf setzt Raffael Jenzer: «So leisten wir einen wichtigen Beitrag zu mehr Tierwohl und schaffen es, den Fleischkonsum einiges nachhaltiger zu gestalten.»

ANGELA HÜPPI

ANZEIGE

## ZUKUNFTS TRÄGER BERUFSBILDER DES JAHRES



### RUEDI ALT

KATEGORIE: BÄCKER-KONDITOR-CONFISEUR

Beck Alt, 5304 Endingen AG  
Angemeldet durch Noah Jeggli

«Bei Beck Alt haben wir eine starke Zusammengehörigkeit. Wir sind fast wie eine grosse Familie», weiss Noah Jeggli zu berichten. Er sieht klar seinen Berufsbildner Ruedi Alt als Zukunftsträger 2021: «Er möchte stets das Beste für uns – auch wenn es Zeit kostet. Er gibt alles, damit wir eine optimale Lehre haben und auch im Leben weiterkommen.» Ruedi Alt wiederum geht ganz in seiner Rolle auf: «Ich kann mir nicht vorstellen, ohne euch Lernende zu sein.» Für ihn steht stets der Mensch im Zentrum: So ist bei der Auswahl der Lernenden stets der Charakter ausschlaggebend und ob die Person ins Team passt – «die Schulnoten sind zweitrangig.»



### JÜRGEN MIELKE

KATEGORIE: BÄCKER-KONDITOR-CONFISEUR

Sutter Begg, 4142 Münchenstein BL  
Angemeldet durch Tim Doppler

Jürgen Mielke setzt sich grosse Ziele: «Ich sehe jede Lernende, jeden Lernenden als einzigartigen Menschen mit seinem ganz persönlichen Charakter.» Er möchte einerseits kompetente Fachleute für die Zukunft ausbilden – andererseits aber auch den jungen Menschen aus sozial-gesellschaftlicher Sicht eine Perspektive geben. Die Lernenden sind voll überzeugt von ihrem Ausbilder: «Jürgen Mielke weiss alles über den Beruf und kann gut erklären.» Die Lehrlingsfiliale «Rookie-Club» wird sehr geschätzt – sie wird durch die Lernenden aus dem Verkauf in Eigenverantwortung geführt. «Meinen Lernenden möchte ich mit auf den Weg geben, sich ihrer Stärken bewusst zu werden und selbstsicher ins Leben zu starten.»



### ANDREAS STRICKER

KATEGORIE: BÄCKER-KONDITOR-CONFISEUR

Ernst Hotz AG, 8600 Dübendorf ZH  
Angemeldet durch Sara Peter

«Herr Stricker soll gewinnen, weil er es verdient hat», ist Sara Peter überzeugt. «Herr Stricker kann man die Freude am Beruf und die Leidenschaft richtig ansehen.» Sie schätzt die tolle Fehlerkultur an ihrem Ausbildungsplatz: Wenn etwas nicht gelingt, nimmt sich Andreas Stricker die nötige Zeit, um die Gründe zu erklären. «Und in der Folge machen wir weniger Fehler und sind für den Lehrabschluss bestens vorbereitet», so Sara. Sie empfindet seine positive Ausstrahlung als sehr motivierend: «Vor der Abschlussprüfung war er immer für uns da.» In der Ernst Hotz AG könne man zudem als Lernende bereits Ideen für Produktneheiten einbringen und diese werden dann auch umgesetzt.

TRÄGERSCHAFT



GASTRO SUISSE

PATRONAT



HOTEL &amp; GASTRO UNION

HOTEL &amp; GASTRO UNION

HOTEL &amp; GASTRO UNION



HOTEL &amp; GASTRO UNION

HOTEL &amp; GASTRO UNION

HOTEL &amp; GASTRO UNION

HOTEL &amp; GASTRO UNION

GOLD-SPONSOR

JAMES

SILBER-SPONSOREN

Mattes Films



Zürcher Kantonalbank

HAUPTMEDIENPARTNER

GASTRO JOURNAL

MEDIENPARTNER

panissimo

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

hotelrevue

Fleisch Feinkost

WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH