



# Im Medaillenregen

An den Schweizer Meisterschaften hat der Schweizer Fleischfachverband die besten Produkte der Metzgereien prämiert. Dabei hat die Jenzer Fleisch + Feinkost AG abgeräumt.



Bildlegende

Nein, leichtfertig gehen die Juroren mit ihren Medaillen nicht um. Bis die Resultate dieses fachlichen Kräftermessens bekannt sind, werden die eingereichten Produkte auf Herz und Nieren geprüft. Zehnmal Gold, viermal Silber und einmal Bronze, so lautet das beeindruckende Resultat beim MEFA- Qualitätswettbewerb für den innovativen Arlesheimer Metzgereibetrieb. Bereits 1963 hat die Metzgerei Jenzer die erste Goldmedaille für seine Hauspastete erhalten, was national die erste Medaille für eine Pastete überhaupt war. Ruedi und Lisbeth Jenzer hatten die Idee von einer Reise aus Frankreich mitgebracht und erfolgreich umgesetzt. Die Pastete als durchschnittliches Massenprodukt gab es damals noch nicht, viel mehr entwickelte Ruedi Jenzer die Pastete in allen Details zur delikaten Perfektion. Mit dabei war auch schon der heutige Firmenchef Christoph Jenzer, der als Knirps in der Metzgerei auf einem Tabourettl stand und den den Pastetenteog vor dem Backen mit Eigelb bestrich. Da verwundert es nicht weiter, dass heute Junior

Raffael Jenzer diese Tradition fortsetzt und für sein Produkt der Coq au vin-Pastete mit Gold ausgezeichnet wurde die aus seiner Berufsmaturarbeit heraus entstanden und bis heute weiterentwickelt wurde. Sowie so. Jenzer und die Pasteten sind eine einzige Erfolgsgeschichte. 2006 wurde die mit schwarzem Trüffel bespckte Entenpastete ebenso mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Auch dieses Produkt entspricht der Philosophie der Jenzer-Natura-Qualität und ist die ideale Alternative zur Foie gras, wird das Produkt doch aus dem Fleisch und der Leber von Appenzeller Freiland-Enten hergestellt.

## Schweizermeister

In der Kategorie Kochwurst hat die Jenzer Fleisch+Feinkost AG mit ihrer von Sommertrüffel durchsetzten Streicheleberwurst, also ihrem «Trüffeli», dem Haggis, die schottische National- und Schafsleberwurst schlechthin und mit der fast vergessenen Schwarzwurst den Schweizermeister-Titel geholt, was die Freude im Hause

Jenzer nochmals eine Oktave höher schnellen liess. Das Unternehmen freut sich über die Wertschätzung ihrer Arbeit. Gold erhielten zudem das Trockenfleisch von den eigenen Freilandsäuli, der Gewürzspeck, die Hauspastete, die Terrine de Camagagne, der «Huussalami», das Karamell-«Köpfli» im Weckglas und der Gemüse-Burger, in den auch Veganer problemlos beissen können. 32 Rezeptgenerationen waren für die Entwicklung notwendig, für den aus zwei Drittel mit frischem Gemüse und einem Drittel mit Bio-Reis und -Mais bestehenden Burger, der ohne Bindemittel auskommt. Eine Goldmedaille für ein vegetarisches Produkt, notabene die erste, da freut sich nicht nur die einstige Vegetarierin und heutige Flexetarierin Barbara Jenzer, sondern auch Chefwurstler Konrad Henz. Und sonst? Silber erzielten die Schwarzwurst, der Pouletbraten, das Pastrami, also das gewürzte und geräucherte Rindfleisch und Chefs-«Möckli». Chef-«Möckli»? Das ist ein hausgemachtes Trockenfleisch vom regionalen Freilandrind. Und mit Bronze ausgezeichnet wurden die würzigen und sehr sinnvollen Chicken Sticks.

Wer nun denkt, dass bei dem Erfolg die Metzgerei Jenzer abhebt, der denkt falsch. Stolz, ja, aber deswegen die Bodenhaftung verlieren? Sicher nicht! Denn die nächsten Ideen warten bereits im Köcher. Wie wäre es mit einigen Jenzer-Spezialitäten als unkomplizierte Vorspeisen zu Weihnachten? Wie die Coq au vin- und die Hauspastete ... und ganz frech ein «Huussalami» zum Aperitif. Vielleicht mit Crissini? Wer weiss. (mj)



**Natura-Qualität**

Familientradition seit 1898

Arlesheim · Reinach · MuttENZ  
Partyservice · Verkauf Engros  
www.goldwurst.ch