



Jenzer Fleisch + Feinkost AG
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
goldwurst.ch

Garantiert mit seinem Namen für Qualität: Christoph Jenzer.

Degustation



Tierisches Fett ist ein wertvoller Rohstoff und wird in der Metzgerei Jenzer weiterverwendet.

«2019 – ein *fettes* Jahr»

Kompromisslos setzt Christoph Jenzer auf Natura-Qualität und Klimaschutz. Dies bedeutet für ihn, heimische Erzeugnisse wie Schweineschmalz einem ökologisch bedenklichen Palmfett vorzuziehen. Tierisches Fett ist für Jenzer kein Abfall – er verarbeitet es gezielt.

Text: **Hubert Koch** Bilder: **Claudia Link**

Die Luft ist mit feinsten Raucharomen geschwängert. In jedem Teil der Wursterei wird emsig gearbeitet. Die Produktion der Metzgerei in Arlesheim läuft auf Hochtouren. In schnellem Tempo presst die Wurstfüllmaschine das Brät in die Därme. Geschickt klemmt der Wurstfachmann die einzelnen Portionen ab. «Klack, klack», im rhythmischen Takt erhält die Jenzer «Goldwurst» den goldenen Clip – das Wahrzeichen für echte «Goldwurst Pow-

er». Ein paar Schritte weiter auf der linken Seite brutzeln im Bräter «Greuben». Beim anbraten wird das darin enthaltene Schweineschmalz ausgeschmolzt. «Tierisches Fett ist ein wertvoller Rohstoff. Früher war es gar wichtiger als fettarme Edelstücke», erzählt Christoph Jenzer. «Diese Zeiten sind vorbei, wir benötigen in der heutigen Zeit weniger Energie für unseren Körper als vor der Industrialisierung. Fett ist weder minderwertig noch

SÜSSE «WURST-IDEE»



Eier, Zucker und frische Vanilleschoten mischen **Milch beigeben** **Vanillecreme in gesüsste Wurstdärme füllen** **Garen, und fertig sind die Vanille-Würste**

Schlachtabfall. Das Wort «Abfall» dürfen Sie ruhig schreiben», meint er. «Es macht doch Klimaschutztechnisch wenig Sinn, Nahrungsmittel mit Palmfett anstelle hochwertigen tierischen Fetten zu produzieren. Bedenklich, dass wir in der Schweiz Tonnen von heimischen Fetten nutzlos der Verbrennung zuführen und andererseits Tonnen von Palmfett über zig-tausend Kilometer herankarren.» Fette sollen aber, gemäss seiner Überzeugung, wie Frischfleisch behandelt werden: Frisch verarbeiten und nicht langen Hitzeprozessen unterwerfen.

Legehennen nach 14 Monaten in einer Biogasanlage zu entsorgen, benutzen wir deren Leber und Fleisch. Dieses Fleisch ist keineswegs alt und zäh, sondern aromatisch und zart.»

Jenzer Natura-Qualität

Sämtliche Tiere, die die Metzgerei Jenzer verarbeitet, stammen aus artgerechter, regionaler Tierhaltung. Seien es die Schweine. 90% sind Freilandschweine, die anti-

Pastete «Coq au vin»

Die gewonnenen Fette verarbeitet die Metzgerei zu zahlreichen Spezialitäten. Ein Beispiel ist die Pastete «Coq au vin», entstanden aus der Maturarbeit von Raffael, Sohn der Jenzer's. «Der Teig der Pastete wird in Zusammenarbeit mit der Liestaler Bäckerei Ziegler aus dem eben gesehenen Fett hergestellt», erzählt Christoph Jenzer weiter. Laut ihm macht der Einsatz des Schweinefettes den Teig extra knusprig und schmackhaft. Bei der Pastete komme ein weiterer Aspekt seiner nachhaltigen Philosophie zum Tragen: «In der Pastete verarbeiten wir weniger nachgefragte Fleischstücke zu einer leckeren Spezialität. Anstelle die



Qualitätskontrollen sind bei Christoph Jenzer auch Chefsache.

««Tierisches Fett ist ein wertvoller Rohstoff»»

Cristoph Jenzer

biotikafrei aus den Anstalten Witzwil stammen oder ausgesuchte Kälber aus der Nordschweiz, die tausend Liter Vollmilch trinken dürfen. «Ich will nicht, dass die Tiere unnötig lange und weite Trans-

««Für Natura-Qualität haften wir mit meinem Namen!»»

Cristoph Jenzer

portwege auf sich nehmen müssen. Dies ist ein Teil des Qualitätsversprechens. Für sämtliche Aspekte unserer Natura-Qualität haften wir persönlich mit meinem Namen», legt er nach. Der Mehrpreis sei zu Gunsten der natürlichen Tierhaltung und werde von seinen Kunden goutiert.

Süsse «Wurst-Idee»

Als Querdenker ist Christoph Jenzer in der Branche bestens bekannt. Die aussergewöhnlichen Produkte tragen seine klare Handschrift. Was ich am Schluss der Reportage live erlebe, habe ich nicht erwartet: Da cuttern im grossen Fleischkutter frische Milch, Eier, Zucker und ausgestrichene frische Vanilleschoten um die Wette als seien sie Wurstbrät. «In der ersten Augustwoche produzieren wir unsere Vanille-Wurst. Wir füllen die Vanillecreme in gesüsste Wurstdärme und garen Sie anschliessend», klärt er Jenzer auf. Als einmalige Idee sei dieses Dessert in Wurstform für einen Metzgerkongress von ihm entwickelt worden. Er erntete von seinen Kollegen damals Top wie Flop. Das zeige es deutlich: Jenzer sei ein Macher, Graustufen seien nicht sein Ding. Entweder mache er etwas mit 100%iger Überzeugung oder lasse es sein. ■



Fett im Offenverkauf, verhindert Food Waste.



- **Haltung:** ungehalten
- **Fütterung:** à la carte
- **Qualität:** erstklassig
- **Geschmack:** Natur pur
- **Hergestellt nach unserer altbewährten Rezeptur**
- **Aus unserem erlesenen Rohmaterial nach unseren Spezifikationen geschnitten**
- **Nur Schulter ohne Wade**

