

Der «Ochsen» und sein Metzgermeister

Bis Ende Januar wird im Arlesheimer Traditionslokal Suppenfleisch zelebriert. Nicht als Spatz, sondern als Bollito misto

Von Martin Jenni (Text) und Marco Aste (Fotos)

Was früher in der Gastronomie gang und gäbe war, ist heute eine Rarität. Waren Metzgerei und Gasthaus oft siamesische Zwillinge, wie auch Hausbrauerei und Wirtschaft, so sind diese Kombinationen heute nur noch Exoten. Arlesheim ist hier aber eine Ausnahme, stehen doch gleich zwei solcher ausstehenden Spezies im Dorf. Im «Adler» wird gebraut und im «Ochsen» wird entbeint. Metzgermeister Christoph Jenzer hat es seit der Übernahme des Familienbetriebs verstanden, die Erfolgsgeschichte fortzusetzen. Wir verzichten hier aber auf eine Reise nach damals und erzählen über die Gegenwart, die wohl jeden Genussmenschen genauso beeindruckt wird.

Zu Beginn stellt sich gleich die etwas provokative Frage, was ein innovativer Metzgermeister macht, der vollkommen anders sein will als alle anderen Metzgermeister der Schweiz? Richtig! – Er heiratet eine Vegetarierin. Gut, Liebe ist ein Brückenbauer, aber es beeindruckt halt schon, wie Christoph Jenzer seit seiner Heirat sein Qualitätsdenken kontinuierlich gesteigert hat. So verarbeitet er schon lange nur noch Schlachtvieh aus artgerechter Tierhaltung. Bei ihm ist das kein trendiges Lippenbekenntnis, sondern gelebter Alltag. Auch Dank seiner Frau Barbara, die heute Flexitarierin (salopp ausgedrückt Teilzeitvegetarierin) ist.

Zehn Jahre Tüftelei

Jenzers geschlachtete Schweine sind in ihrem Leben tatsächlich glückliche Freiland Schweine aus dem bernischen Witzwil, die stets im Freien in der Natur leben. Sie haben alles, was ein Schwein für ein artgerechtes Leben braucht. Bis dann halt der Schlachter kommt, der weiss, dass die Schweine völlig ohne Antibiotika gefüttert werden. Kommt hinzu, dass über 90 Prozent ihres Futters aus hofeigenem Anbau stammen.

Nicht anders verhält es sich bei seinen heimischen Lämmern und Schafen, die mit dem Berner Schäfer Markus Nyfeler quer durch die Schweiz ziehen, immer auf der Suche nach gutem Futter. Diese artgerechte Tierhaltung macht sich auf der Zunge und im Gaumen bemerkbar. Wers nicht glaubt und kein Beizengänger ist, sucht die Metzgerei



Da fehlt es an nichts. Ein Bollito misto aus der «Ochsen»-Küche.



Höchste Qualität. Küchenchef Lucien Stalder (l.), Geschäftsführer Beat Elsener (Mitte), Christoph und Barbara Jenzer.

Jenzer in Arlesheim auf und lässt sich kompetent beraten. Für den Rohschinken und den Salami, in deren Qualität zehn Jahre Tüftelei und Arbeit stecken, besteht Konsumpflicht. Zumindest für all jene, die gewillt sind, lieber weniger, dafür besseres und halt dementsprechend teures Fleisch zu essen.

Rindfleischsubbe mit Nudle

Als der «Ochsen» vor Jahrzehnten komplett abgerissen und neu aufgebaut wurde, hat die Familie Jenzer das alte Täfer, schlicht das ganze Innenleben beiseitegestellt, saniert und wieder im neuen Hotel und Gasthof eingebaut. Heute bietet der «Ochsen» eine wohlthuende, grundehrliche Gemütlichkeit, die so angenehm wie unaufdringlich ist. Die damals modernen Hotelzimmer werden dieses Jahr einer umfassenden Renovation unterzogen. Auch im Hotel setzen Barbara und Christoph Jenzer, die das Haus gemeinsam mit dem Geschäftsführer Beat Elsener leiten, auf Qualität.

Apropos damals! In der Region gab es einst zahlreiche Wirtschaften, die am

Samstag zum Mittag Suppenfleisch aufstischen. Dazu gehörte vorab eine kräftige Bouillon, oft mit Flädle oder feinen Nudeln und nicht selten auch ein Stück Markbein mit gerösteten Brotwürfeln in der Brühe. Danach kam das Suppenfleisch mit Gemüse auf den Tisch, oft begleitet von einer Meerrettichsauce oder einfach mit frischem Meerrettich und scharfem Senf. Tempi passati. Na ja fast. Gottlob gibt es noch einige Gasthäuser, die weiterhin dieses Traditionsgericht kochen. So gibt es im «Hirschen» in Holzen ein ordentliches «Subbefleisch mit Meerrettichsauce», und wer grossen Appetit verspürt, löffelt zur Vorspeise die «Rindfleischsubbe mit Nudle» weg.

Im Sundgau wiederum tischt die Familie Scholler in ihrem «Chasseur» in Knoeringue jeweils am Dienstag ihr solides Pot-au-feu auf, während im «Cheval Blanc» in Diefmatten immer Samstag das Suppenfleisch nach allen Regeln der Kunst zelebriert wird.

Doch zurück zum «Ochsen», der bekanntlich für gutbürgerliche Küche steht. Dass mit dem neuen Küchenchef

Lucien Stalder im «Ochsen» sorgfältiger, frischer und innovativer gekocht wird, ist aber noch nicht in allen Ecken der Region bekannt. Spannend ist auch die Idee, Fleischgenuss als Thema zu inszenieren. Nicht als Show, sondern als Gaumentanz. So findet Ende Monat (siehe Homepage) eine Kalbsmetzgete statt, während das Bollito misto (gemischtes Gekochtes) den ganzen Januar aufgetischt wird.

Piemonteser Fleischelust

Noch einige Worte zum Bollito misto, das sich in Italien, vorwiegend im Piemont in der Provinz Cuneo in seiner ganzen Pracht verspeisen lässt. Am besten isst sich dieses Gericht in der Osteria del Borgo in Carrù bei Giuseppina und Gianni (Küche) und ihren Söhnen Daniele und Paolo (Service). Die Osteria ist ein stimmungsvoller Familienbetrieb (mit einigen Gästezimmern), der einfach nur Freude bereitet. Hier werden am Tisch sieben Fleischstücke aufgeschnitten und auf dem Teller drapiert. Rind und Kalb, Zunge und Huhn, Schweinswurst und gefüllter

Tipps und Infos

Bollito misto

Hotel Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
061 706 52 00
www.ochsen.ch

Für die Puristen

Osteria del Borgo in Carrù
www.osteriaborgo.it

Für die Suppenfleisch-Fraktion

«Le Cheval Blanc» in F-Diefmatten
(Pot-au-feu am Samstag)
www.auchevalblanc.fr

«Au Chasseur» in F-Knoeringue

(Pot-au-feu am Dienstag)
0033 389 68 61 52

«Hirschen» in D-Holzen

www.hirschen-holzen.de

Für den Einkauf

Metzgerei Jenzer
Hauptgeschäft in Arlesheim
Filialen in Reinach und MuttENZ
Partnergeschäft in Riehen: Metzgerei Rolf Herz,
www.goldwurst.ch

Schweinsfuss, umrahmt von Wurzelgemüse und Wirsing. Hinzu kommen eine grüne und rote Sauce, Senfrüchte, Rettich mit süssen Zwiebeln und Cognà, eine eingedickte Sauce aus Traubenmost, Birnen, Haselnüssen und Gewürznelken.

Diese Opulenz ist in einem Schweizer Traditionslokal nicht möglich, zumal ja nicht alle Gäste Bollito misto essen wollen. So wird im «Ochsen» das gemischte Gekochte nicht am Tisch, sondern in der Küche in Form geschnitten. Ein Festschmaus ist es allemal. Zwar werden den Puristen einige Fleisch- und Wurststücke fehlen, aber als Ganzes hat die Idee von Christoph Jenzer Applaus verdient, zumal die Fleischqualität alles in den Schatten stellt.

Die «Ochsen»-Variante eines Bollito misto setzt sich aus Siedfleisch vom Hals vom Vollmilchrind, Suppenhuhn und Kalbszunge samt der hauseigenen Salsiccia zusammen. Und natürlich werden weder Markbein noch Senfrüchte und eine Salsa verde (eine Essig-Öl-Vinaigrette mit Kräutern und fein gehackten Eiern) fehlen.

Die Alternativen

Wem dass nun alles zu deftig ist, der hat im «Ochsen» auch im Januar Alternativen und freut sich über ein grandioses Ochsenfleisch-Carpaccio, das in einer kräftigen und klaren Ochsenfleischsuppe serviert wird, oder über eine Trilogie aus Carne cruda, Zwiebelmett und Tatar vom regionalen Rind. Oder er beisst sich an einem zarten Wiener Schnitzel eines regionalen Kalbs satt. Und die Vegetarier? Die melden ihre Wünsche bei ihrer telefonischen Reservation an oder setzen sich zum Beispiel mit einer tomatierten Bramata-Polenta mit Sauerrahm, «Passwanger Mannechäs», Wildkräutern, Wirsing und Steinpilzen auseinander. Ja, und welcher Wein jetzt nun zum Bollito misto passt, darüber weiss Fabrizio Marino Bescheid, der dem Gast zuhört und danach das Richtige für ihn empfiehlt.

Fazit: Fleisch und Wein gut, alles gut.

Der Wein fürs Weekend

Der Duft der neuen Welt

Von Chandra Kurt

Hollywood-Star Jennifer Lawrence wurde kürzlich von der Zeitschrift *Glamour* gefragt, was denn ihr liebstes Parfüm sei. Lawrence, die am liebsten Chili-Pizza-Sandwich isst, meinte darauf: «Mein Signaturduft ist Rotwein. Ich bin sicher, dass er immer aus meinen Poren sickert. Ich dufte wie ein Cabernet Sauvignon.»

Zweifelsohne ist Cabernet die weltweit bekannteste Traubensorte. Für manchen Weingeniesser ist sie die Rotweintraupe schlechthin. Sie ist neben Merlot

der wichtigste Bestandteil der grossen Bordeaux sowie der meisten grossen Weine der Neuen Welt.

Sympathisch am Cabernet ist seine unkomplizierte Art. Obschon seine Gerbstoffe in jungen Jahren gerne im Gaumen austrocknend oder pelzig wirken, versteckt diese Traube ihren Charakter nicht. Sie markiert und dominiert mit Cassis-, Brombeer-, Pflaumen-, Eukalyptus- und Lederaromen. Ihr robuster Charakter trägt im Wesentlichen dazu bei, dass man sie gerne im Holz ausbaut. Daher sind im Wein auch Kaffee-, Schokoladen-, Mandel- und Vanillearomen zu entdecken. Cabernet Sauvignon ist ein Esswein, der sich gut mit Steak,

exotischen Gerichten, Curry oder Eintöpfen vermählt. Eine weitere Eigenschaft ist seine Lagerfähigkeit.

Persönlich entkorke ich sehr gerne amerikanische Cabernets. Sie sind so unverschämt barock und unverklemmt, was ihre Aromatik anbelangt. Kaum ist die Flasche offen, duftet es schon nach Cassiskonzentrat pur.

Ein Klassiker mit Schweizer Wurzeln ist der Hess Select. Im Wein der von Donald Hess gegründeten kalifornischen Winery hats neben Cabernet Sauvignon einen kleinen Anteil an anderen kräftigen Rotweinsorten, aber sie dominieren nicht die Cabernet-Note. Der 2012er ist jetzt trinkreif. www.chandrakurt.com



Hess Select 2012
Cabernet Sauvignon

Fr. 15.70,
Riegger Wein

www.riegger.ch