



Zu Besuch in der Fleischwerkstatt

Christoph Jenzer ist quasi in der Fleischwerkstatt aufgewachsen. Sein Urgrossvater hat die Metzgerei Jenzer in Arlesheim vor bald 120 Jahren gegründet, die kommenden Generationen haben den Betrieb in der Familie weitergegeben. Seit 3 Uhr morgens steht Jenzer's Team heute schon in der Werkstatt mitten im Dorfkern und verarbeitet nordwestschweizer Gourmetfleisch. Hier entstehen Kalbshaxen oder Lamm Bäckli für den Laden nebenan und grössere Stücke vom Rind für Chefkoch Hubert Mayer, welche später in der Krafft-Küche weiterverarbeitet werden.

Fleisch von hier

Jedes Stück Fleisch in der Metzgerei Jenzer kann auf seine Herkunft geprüft werden. Die Etiketten weisen Details über das Lieferdatum, den Herkunftsort und die Haltung der Tiere auf. Jenzer kauft nur Fleisch von Tieren aus besonders artgerechter Tierhaltung, wo er einen direkten Kontakt mit den Bauern pflegt. So ist er bis heute einzige Metzger in der Region mit ausschliesslich Freilandzucht.

Rezept Siedfleisch

- 200 g Tafelspitz oder Brustkern bei Raumtemperatur zwei Stunden stehen lassen
- 1 l Wasser bis fast zum Siedepunkt aufkochen (80°C)
- Fleisch 1,5 Stunden im 80°C heissen Wasser garen lassen
- Gemüse schälen und ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit begeben (Karotten, Lauch, Sellerie, angedünste Zwiebeln)
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeer, Koriandersamen und frischen Kräutern würzen
- Siedfleisch mit oder ohne Gemüse anrichten und geniessen.

Tipp: Das Siedfleisch schmeckt auch kalt hervorragend, zum Beispiel mit einer Meerrettichsauce und ein wenig Zitrone.

Sie möchten die Arbeit abgeben und nur geniessen? Probieren Sie die Fleischspezialitäten von Chefkoch Hubert Mayer!

TISCH RESERVIEREN



Die Fleisch-Philosophie teilen sich der Chefkoch und der Metzger. "Der ganze Nose-to-Tail-Trend ist für mich eine Selbstverständlichkeit. Längere Garzeiten und würzige Marinaden machen auch die unbeliebteren Stücke zu Delikatessen. Ausserdem sind diese für uns Köche in der Verarbeitung viel interessanter." Jenzer, der nie Fleisch wegwirft, sieht das genauso: "Für mich ist nicht das Filet das Beste. Spannend wird es bei Côte de Boeuf."

Es ist die Zeit, die aus allen Fleischstücken das Maximum herausholt und so vergehen Wochen, bis diese auf den Teller kommen. Zuerst hängen die Stücke bis zu zwei Wochen ab (dry age), dann werden sie in Stücke zubereitet und anschliessend 4-6 Wochen vakuumiert gelagert. Das bewirkt, dass das Fleisch-Endprodukt zarter, saftiger und aromatisch ist. Es ist dieses Qualitätsversprechen und die Überzeugung für artgerechte Freilandhaltung, welche die Produkte der Metzgerei Jenzer von denjenigen im Supermarkt unterscheidet.



Die Goldwurst

Die Goldwurst ist das Markenzeichen der Metzgerei Jenzer und entstand vor Jahren durch eine gewonnene Goldmedaille an der inoffiziellen Metzgermeisterschaft. Heute produzieren Christoph Jenzer und sein Team über 50 verschiedene Wurstsorten. Und das mit viel Liebe: "Ein Geheimrezept für die Wurst gibt es nicht, man muss spüren, was sie braucht."



