

## Wo kein Stück verloren geht

Wer die Metzgerei Jenzer in Arlesheim/Schweiz betritt, merkt schnell: Hier läuft einiges anders. Statt glatter Selbstverständlichkeit liegt etwas Besonderes, Edles und fast Aufrührerisches in der Luft. Hinter der Theke steht Raffael Jenzer, Metzgermeister, Unternehmer, Tüftler. Er führt den Betrieb in fünfter Generation gemeinsam mit seinen Eltern Barbara und Christoph, und vieles, was hier passiert, widerspricht dem Gewohnten.



Drei Generationen Geschäftsführung der Metzgerei Jenzer (v.l.), die als Pionierbetrieb für nachhaltige Fleischverarbeitung in der Schweiz gilt: Raffael, Christoph und Ruedi Jenzer.

Metzgerei Jenzer

**A**ls meine Mutter, eine ehemalige Vegetarierin, in den Betrieb gekommen ist, hat sie viele Fragen gestellt – auch unbequeme. Nach der Herkunft unseres Fleisches und nach der Art, wie die Tiere gehalten werden“, erzählt Jenzer aus der Familienhistorie, wer den Anstoß zum Nachdenken und letztlich Umdenken gegeben hat.

Schon Mitte der 1990er-Jahre fing er an, das gesamte Sortiment auf Fleisch aus artgerechter, regionaler Tierhaltung umzustellen – eine Entscheidung, die damals kaum einer verstand. Heute gilt sie als selbstverständlich.

„Heute versuchen wir mit dem Konzept Abfall!? Food Waste zu vermeiden. Das Wort provoziert und regt zum Nachdenken an“, sagt Jenzer und lächelt. Aus Schweinefett wird Grie-

benschmalz, aus Rinderfett gibt es belgische Frites, aus Legehennen Fleisch-Pasteten, Terrinen, Chicken-Sticks oder Currywürste. Ziel sei, den Respekt gegenüber den geschlachteten Tieren zu haben und dies auch den Kunden zu kommunizieren, die das schätzen.

Das Ladengeschäft ist mittlerweile viel mehr als nur eine Metzgertheke. Neben hochwertigen Lebensmitteln und Getränken – aus der Region – gibt es auch immer ein saisonal wechselndes Zusatzsortiment. „Warum sollen wir in der Spargelsaison nur Schinken und nicht auch gleich den Spargel und die hausgemachte Mayonnaise vom hauseigenen Gasthaus dazu anbieten? Das spart unseren Kunden zusätzliche Wege und bringt uns Umsatz“, erklärt Raffael Jenzer das Konzept.

### Qualität im Fokus

Auch die Produktionsräume und der Maschinenpark sind vollkommen auf die vollständige Materialausbeute ausgerichtet. Das Rückgrat bilden ein Hochleistungs-Vakuum-Kutter K 124 H und ein Automatenwolf AE 130 mit Trennsatz von Seydelmann. „Wir bieten höchste Qualität und wir arbeiten mit höchster Qualität. Das geht Hand in Hand“, erklärt Jenzer.

Die Entscheidung für die Maschinen aus dem Hause Seydelmann war eine sehr bewusste. Die Familie hat sich intensiv mit unterschiedlichen Fabrikaten auseinandergesetzt „Ursprünglich hatte die Familie einen anderen Hersteller im Blick“, erinnert sich Steffen Kromer, Verkaufsleiter bei Seydelmann. „Das stimmt“, bestätigt Raffael Jenzer, „aber je länger wir uns unterhalten haben, umso mehr habe ich verstanden, dass es das Richtige für uns ist.“ Überzeugt haben am Ende mehrere Aspekte, unter anderem auch die sehr kompakte Bauweise mit dem separaten Schaltschrank, der nun in der Tiefgarage montiert ist, weil die Wurstküche im historischen Gebäude nicht viel Platz bietet. Ein sehr wichtiges Kriterium war auch das durchdachte Hygienesdesign. Durch den weit öffnenden Hauptdeckel und den schlanken Messerwellenarm sind alle Bereiche gut zugänglich und schnell und einfach zu reinigen.

Auch die ergonomische und intuitiv einfache Bedienbarkeit durch Kreuzhebelschalter und die moderne Steuerung, die viele Möglichkeiten wie Rückverfolgbarkeit, Rezeptursteuerung und auf die Zukunft gerichtet auch eine Verknüpfung mit der Lagerhaltung bietet, fielen ins Gewicht. „Das Sahnehäubchen war für uns auch die doch ungewöhnlich lange Ersatzteilga-

rantie und die Verfügbarkeit des Services. Denn auch wenn die Maschinen eigentlich für die Ewigkeit gebaut sind – passieren kann immer was. Wir schätzen auch sehr, dass eine Familie dahintersteht, denn dann hat man einen verlässlichen Partner“, erläutert Jenzer weiter. Neben der für den Maschinenservice in der Schweiz zuständigen Vertretung, besteht auch jederzeit Zugriff auf einen der über 20 strategisch über das ganze deutsche Bundesgebiet verteilten Seydelmann-Service-Mitarbeiter, deren Einsatzfahrzeuge nicht nur mit allen nötigen Werkzeugen, sondern auch mit den gängigsten Ersatzteilen bestückt sind. „... und dass dann auch noch ein Mitarbeiter von Seydelmann, selbst Metzger und Fleischtechnologe, zwei Tage lang zur Einweisung an der Maschine bei uns war und mit uns alle unsere Produkte produziert hat ..., besser geht es einfach nicht.“

## Ein Familienbetrieb als Denkfabrik

Das Stammhaus an der Ermitagestraße in Arlesheim vereint Laden, Produktion und Gasthof. Wer Fleisch kaufen will, geht zur Theke; wer es lieber zubereitet bekommt, setzt sich im „Ochsen“ nebenan an den Tisch. Metzgerei und Küche sind eng verzahnt – nicht nur räumlich. Alles, was in einem



Mit einem breiten Sortiment an hochwertigen Lebensmitteln aus der Region, das viel mehr bietet als „nur“ eine Metzgertheke, verfolgt Raffael Jenzer ein Konzept, das den Bedarf der Kunden trifft.

Metzgerei Jenzer

Haus entsteht, findet im anderen Verwendung.

Sibylle Böhler leitet den Gasthof, Küchenchef Dominic Meier steht für eine Küche, die nicht nur mit Edelstücken arbeitet. Von der Haxe bis zur Leber findet alles Platz auf der Karte – meist in zwei Portionsgrößen, damit nichts auf den Tellern bleibt. Food Waste vermeiden, wo immer es geht, das ist hier mehr als ein Schlagwort.

Auch die nächste Generation führt den ambitionierten Ansatz fort. Sohn Raffael hat sich dabei insbesondere die

Verwertung von Legehennen auf die Fahne geschrieben. Er entwickelte unter anderem eine Pastete aus Legehennenfleisch und Pouletleber – heute ein Verkaufsschlager. Die sehr hohen Messergeschwindigkeiten und der enge strömungsdynamische Schneidraum des Hochleistungs-Vakuum-Kutters stellen im Zusammenspiel mit der Schlüsselgeometrie neben kurzen Produktionszeiten und hoher Feinheit auch einen hohen Eiweißaufschluss sicher – ein Effekt, der beim Kuttieren unter Vakuum noch verstärkt wird.



Erstklassige Produktqualität ist auch eine Frage der Verarbeitungstechnik: Der Hochleistungs-Vakuum-Kutter K 124 H von Seydelmann ist für die Metzgerei Jenzer daher die erste Wahl.

Metzgerei Jenzer



Der Automatenwolf AE 130 verfügt über einen einzigartigen Trennsatz, der zuverlässig Sehnen, Knochenreste und Knorpel austrennt und dadurch die Qualität insbesondere größerer Endprodukte noch einmal deutlich verbessert.

Metzgerei Jenzer



Das Ladengeschäft im Stammhaus bietet das komplette Fleischwarensortiment aus artgerechter Tierhaltung sowie saisonale Feinkost, die das Kernsortiment perfekt ergänzt.

Metzgerei Jenzer

„Wir wollen zeigen, dass Nachhaltigkeit nicht nach Verzicht schmeckt“, sagt Christoph Jenzer. Und das tut sie tatsächlich nicht: Der goldbraune Pastetenteig, gebacken mit Schweinefett, knuspert beim Schneiden so fein, dass man den Sinn hinter dem Konzept sofort versteht.

### Der „Butchers Cut“

In der Schweiz liebevoll „Metzgerstückli“ genannt, ist der „Second Cut“ oder auch „Butchers Cut“ zentraler Bestandteil, um die „Nose to Tail“-Philosophie umsetzen zu können. Bei Jenzer

geht man dabei aber weit über die bekannten Steaks hinaus. „Ich könnte mich jedes Mal darüber aufregen, wenn von First- und minderwertigen Second-Fleischteilen gesprochen wird. Letztendlich entspricht das nur Marktgewohnheiten, und die gilt es zu ändern“, erklärt Raffael Jenzer. Er sieht hier vor allem Metzger, Gastronomie und Großverbraucher in der Verantwortung.

„Wir haben pro Woche nur eine beschränkte Zahl an Filets zur Verfügung, daher beraten wir unsere Kunden intensiv, wenn es darum geht, auf andere Fleischstücke auszuweichen,

welche dann vielleicht eine andere Zubereitung benötigen. Meist hilft der günstigere Preis, aber ohne Beratung und Überzeugungsarbeit geht es nicht“, erläutert er. „Bis man es selbst ausprobiert hat, kann man sich meist nur schwer vorstellen, dass auch andere Fleischstücke als das Kalbs-Entrecote oder Falsches Filet zum Beispiel ein hervorragendes Vitello Tonnato ergeben, wie etwa die Brust.“

Nur was beim Parieren und Zurechtschneiden anfällt, geht dann wirklich in die Wurst. „Die Wurstkultur ist in der Schweiz längst nicht so ausgeprägt wie in Deutschland. Wir brauchen also nicht so große Mengen an Fleisch zur Wurstproduktion“, erklärt Raffael Jenzer. Hier kommt in der Verwolfung der einzigartige Trennsatz von Seydelmann zur Geltung, der zuverlässig Sehnen, Knochenreste und Knorpel austrennt, dadurch die Qualität insbesondere größerer Endprodukte wie Rohwürste, Hackfleisch oder grober Bratwürste noch einmal deutlich verbessert und ein klares Schnittbild bietet.

Darüber hinaus bietet er eine Arbeitserleichterung bei der Zerlegung und ermöglicht die maximale Verwertung und Nutzung der Rohstoffe. Der Wolf selbst, ein Automatenwolf AE 130, ermöglicht dank seiner konischen Zubringerschnecke auch die Verarbeitung größerer Fleischstücke und führt diese zuverlässig der Arbeitsschnecke zu. Die niedrige Bauweise erleichtert die Beschickung und die polierten, ab-



Absolute Transparenz: Durch ein Fenster zur Straße können sich Passanten ein Bild davon machen, wie in der „Fleischwerkstatt“ hinter dem Laden gearbeitet wird.

Metzgerei Jenzer



Im Sommer 2025 wurde das Metzgerhaus in Füllinsdorf in Betrieb genommen, ein neuer regionaler Schlachthof – klein, transparent und tierfreundlich.

Metzgerei Jenzer

fallenden Oberflächen erleichtern die Reinigung.

### Das Handwerk – das bleibt!

Die Metzgerei Jenzer beschäftigt rund 80 Mitarbeiter und bildet junge Metzgerinnen und Metzger aus. Die Arbeit folgt alten Prinzipien – aber mit moderner Organisation. Das Fleisch hängt am Knochen, bevor es verarbeitet wird. „Warm zerlegen ist einfacher, aber wir lassen dem Fleisch Zeit“, erklärt Jenzer. Es soll reifen, nicht nur durchlaufen.

Hinter dem Laden liegt die sogenannte Fleischwerkstatt, eine transparente Produktionsstätte mit Sichtfenster zur Straße. Wer vorbeigeht, kann zusehen, wie geschnitten und gewürzt wird. Die Botschaft ist klar: Handwerk soll sichtbar sein.

Als die Pandemie den Absatz an Restaurants einbrechen ließ, hätte Jenzer den Betrieb leicht in Kurzarbeit schicken können. Doch er tat das Gegenteil. Innerhalb von zwei Tagen baute er einen Hauslieferdienst auf, digitalisierte den Bestellprozess und entwickelte neue Produkte. Niemand wurde entlassen, keine staatliche Hilfe in Anspruch genommen. Statt Stillstand gab es Bewegung.

„Wir wollten beweisen, dass Handwerk auch in Krisen funktionieren kann“, sagt er rückblickend. Die Strategie ging auf: Der Betrieb kam stärker aus der Pandemie, als er hineinging. Insbesondere die Bestellungen der

Großverbraucher, wie Gastronomiebetriebe, Spitäler und Altenheime, laufen nun fast ausschließlich online über den HOGASHOP. Rund 100 Bestellungen liefert Jenzer im Umkreis von 20 Kilometer täglich aus.

### Metzgerhaus Füllinsdorf

Im Sommer 2025 wurde der größte Traum der Familie Realität: das Metzgerhaus in Füllinsdorf, ein neuer regionaler Schlachthof – klein, transparent und tierfreundlich. Gemeinsam mit vier weiteren Metzgerfamilien hat Raffael Jenzer das 12-Millionen-Franken-Projekt realisiert. Die Betonrampe für den Viehtransport wurde aufsteigend gebaut, damit die Tiere „bergauf“ laufen – ihrem natürlichen Instinkt folgend. „Wir haben Zeit“, sagt Raffael Jenzer. „Alle 15 Minuten ein Tier – das ist unser Rhythmus.“ Der Schlachthof hat ein großes Fenster für die Kunden und bietet viele Events und Weiterbildungen zum Thema bewusster und qualitativer Fleischkonsum an. Denn die beteiligten Betriebe sind überzeugt, nur wenn wir den Tieren mit Respekt auf dem Hof, dem Transport und in der Schlachtung gegenüber auftreten, werden die Kunden auch langfristig bleiben.

Der angeschlossene Regio-Shop 365 ist täglich geöffnet und verkauft Fleisch aus der eigenen Produktion – „geboren, verarbeitet und gegessen im Baselbiet“. Die Philosophie: weniger, aber besseres Fleisch. „Wir gehen da-

von aus, dass man in Zukunft nur noch halb so viel Fleisch essen wird“, sagt Jenzer. „Dann soll es wenigstens gutes sein.“

Die Philosophie, die sich durch alle Bereiche zieht, lautet: Qualität statt Quantität. Raffael Jenzer ist überzeugt, dass Menschen in Zukunft weniger Fleisch essen werden – aber bewusster. „Wenn man nur noch halb so viel isst, muss es doppelt so gut sein“, sagt er.

Diese Haltung spiegelt sich in allem wider, was die Familie tut – vom Tierwohl über kurze Transportwege bis zur Produktgestaltung. Es geht um Verantwortung und Wertschätzung, um Genuss ohne Überfluss.

### Ein Betrieb mit Haltung

Heute gilt die Metzgerei Jenzer als Pionierbetrieb für nachhaltige Fleischverarbeitung in der Schweiz. Sie verbindet Tradition mit Innovation, Handwerk mit Haltung. Der Name steht für Qualität – und für einen neuen Blick auf das, was Fleisch sein kann: kein Gutprodukt und Abfallprodukt, sondern ein Ganzes.

Wenn Raffael Jenzer am Abend durch seinen Laden geht, bleibt er manchmal kurz stehen. Zwischen den Regalen mit Pasteten, Würsten und Schmalzgläsern liegt die Essenz eines Familienunternehmens, das immer wieder neu denkt, was viele längst aufgegeben haben. „Fleisch“, sagt er, „ist nicht das Problem. Es ist die Art, wie wir damit umgehen.“ [www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)