Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 148 (2007)

Artikel: Nur das Beste
Autor: Hug, Christian
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1033709

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Holzen

Nur das Beste

Sie denken radikal und handeln konsequent. Mit Erfolg: Das Angus-Fleisch von Stefan und Hans Mathis aus Ennetbürgen ist heiss begehrt.

Text: Christian Hug
Bilder: Karl-Heinz Hug

Einmal fuhr Stefan Mathis mit zwei Rindern von der Vorder Grosshostatt in Ennetbürgen zum Metzger Omlin in Ennetmoos. Die Tiere waren es gewohnt, in einen Transporter zu steigen, denn für sie bedeutete eine Fahrt mit dem Lastwagen immer etwas Positives: Entweder gings hinauf zu saftigen Alpwiesen oder wieder nach Hause in den gemütlichen heimischen Laufstall. Die beiden Rinder hatten also keinen Grund, nervös zu werden, als Stefan sie in den Lastwagen führte. Trotzdem wurde eines der beiden Tiere unterwegs unruhig und aufgeregt. Ob es spürte, dass sein Ende nahe war? Aber das spielte jetzt keine Rolle mehr: Stefan nahm das nervöse Rind wieder mit nach Hause, statt es dem Metzger zu überlassen. Ein andermal kam ein Lastwagen hoch zum Hof. Als der Chauffeur drei Rinder eingeladen hatte und sie so anbinden wollte, dass noch drei weitere Tiere von einem anderen Hof Platz hatten, bot Stefan dem Chauffeur die doppelten Transportkosten, wenn er erstmal nur seine drei Rinder zum Metzger bringe. Der Bauer wollte, dass seine Kühe komfortabel zum Metzger reisen. Doch der Chauffeur verstand nicht, es sind ja bloss Kühe, sagte er, und begann die Rinder zusammenzupferchen. Doch die Tiere waren sich solchen Umgang nicht gewohnt. Sie wurden erst unruhig, dann hektisch, und schliesslich drückte Stefan dem Chauffeur 20 Franken in die Hand, lud die Rinder wieder aus und sagte zum Fahrer: Komm ein andermal wieder.

Der mit den Kühen spricht

Stefan Mathis, 27 Jahre alt, gelernter Metzger und ausgebildeter Nebenerwerbslandwirt, lässt auf keinen Fall zu, dass seine Kühe beim Gang zur Schlachtbank nervös oder gar panisch werden. Das hat zwei Gründe. Der eine ist simpel und einleuchtend, obwohl Tiertransport-Skandale im In- und Ausland immer wieder beweisen, dass genau dieser Umstand viele Unternehmer nicht kümmert: Wenn Kühe und überhaupt Nutztiere vor dem Schlachten in Angst geraten, schütten sie Adrenalin und andere Stresshormone aus, die das Fleisch zäh, schwammig und minderwertig machen. Die Mühe und Sorgfalt, die manch Bauer seinen Tieren während der Aufzucht hat angedeihen lassen, werden so innerhalb von Minuten zunichte gemacht.

Schon fast ein bisschen Wildwestromantik: Die Rinder auf der Weid am Bürgenberg.

Der andere Grund hat mit einem tief empfundenen und radikal umgesetzten Naturverständnis zu tun: Stefan achtet seine Tiere, für sie ist ihm nur das Beste gut genug: Laufstall, Muttertierhaltung, Natursprung, natürliche Nahrung... zurück zur Herde im besten Sinne des Wortes.
Oder etwas romantisch formuliert: Stefan mag seine Tiere. Jeden Abend nach der Arbeit geht er mit Bürste und Striegel zu ihnen in den Stall, krault und putzt sie und spricht mit ihnen. Die Kühe mögen das. Stefan auch.
Logisch: Jeder Bauer mag seine Tiere. Das unterscheidet Stefan noch lange nicht von anderen Landwirten. Was ihn anders macht als andere, ist die Konsequenz, mit der er seine Ansprüche und sein Naturverständnis umsetzt.
Und ebenfalls logisch: Stefans Angus-Rinder sind trotz aller Liebe Nutztiere. Sein Betrieb am Bürgenberg muss Rendite abwerfen. Und genau hier schlägt Stefan die Brücke zwischen seinem radikalen Naturverständnis und dem Endprodukt seiner Arbeit, nämlich Fleisch und Wurst für seine Kunden: Voressen, Entrecotes und Servelats sind in ihrer Qualität genau so höchststehend wie die Haltung seiner Tiere.
Diesen Anspruch erfüllt Stefan, indem er sämtliche Produktionsschritte von der Zeugung und Aufzucht der Kühe über deren Schlachtung und die Vertriebswege bis zum Fleisch auf den Tellern seiner Kunden selber aufgebaut hat und heute selber kontrolliert. Er ist Unternehmer und sein eigener Chef. Sein Hof und sein Fleisch haben heute einen eigenen Namen, ein eigenes Label. Und dieses ist in der ganzen Schweiz sowohl in der Spitzengastronomie als auch bei anspruchsvollen Privatkunden so begehrt, dass er und seine Partner alle Hände voll zu tun haben.

Lösungen für die Zukunft finden

Das klingt gut. Doch bis es soweit war, musste Stefan einen langen Weg gehen. Und Mut beweisen.
Angefangen hat die Umstrukturierung des Hofes vor sieben Jahren. Doch die Geschichte beginnt schon sehr viel früher mit Stefans Vater: Hans Mathis, Jahrgang 1952, verheiratet mit Rösli, drei Töchter, ein Sohn, Landwirt auf der Vorder Grosshostatt in dritter Generation, 10 Hektaren Südhang-Land in der Bergzone, Milchbauer mit ein paar Mastkälbern, Braunveh und Simmentaler. Und Vorstand des Bauernverbandes Nidwalden. Hier debattierte er über die Zukunft der Schweizer Bauern, über den zunehmenden Druck von der Europäischen Gemeinschaft. Über die Agrarpolitik des Bundes, die vorsieht, im Jahr 2011 die Grenzen zur EU zu öffnen. Über die Angst, die dieser Druck auslöst. Und über Möglichkeiten dieser ungewissen Zukunft zu begegnen.
Die idyllische Milchwirtschaft, wie sie einst existierte und von der Folklore mit dem Schleier der Romantik überzogen ist, war schon in den neunziger Jahren seit langem vorbei. Auch wenn das viele nicht wahrhaben wollten. Es mussten Lösungen gefunden werden.
Hans Mathis hatte schon 1996 angefangen, sein Fleisch direkt zu vermarkten, suchte Kunden und war regelmässig an seinem Stand am Stanser Wochenmarkt zu sehen. Er fand irgendwie Gefallen an der Idee, etwas mit den Mastkälbern «zu machen», aber was und wie genau, das war ihm selber noch nicht ganz klar.
Doch diese Idee spielte, wenn auch unausgesprochen, durchaus eine Rolle, als Hans seinem Sohn Stefan empfahl, er solle doch Metzger werden. Metzger? – antwortete Stefan. Metzger, wo er doch nichts lieber tat, als auf dem Bauernhof helfen, und schon als Kind am liebsten Bauer werden wollte... Hans legte seinem Sohn nahe, doch wenigstens in diesen Beruf reinzuschnuppern, zum Beispiel beim Metzger Sager in Ennetbürgen, der ist im Dorf und also in der Nähe. Stefan ging hin, schnupperte – und sagte zu. Aber nur deshalb, weil er als Metzgerlehrling sofort nach der Arbeit nach Hause gehen und auf dem Hof helfen konnte. Und wenn Vater Hans fortan ein Tier schlachten liess, nahm es Stefan quasi mit zur Arbeit in die Metzgerei und nahm die zerlegten Tiere nach Feierabend gleich mit nach Hause.

Von der Milch- zur Fleischproduktion...

Es kam das Jahr 1999 und das Ende von Stefans Lehre. Er war jetzt Metzger. Und Hans war inzwischen klar, dass er seinen Betrieb umstellen wollte von Milch auf Mast. Zusammen mit Stefan wollte er das Fleisch auch selber vermarkten. Stefan war von der Idee begeistert, nicht zuletzt deshalb, weil ihm dieser Schritt die Rückkehr zum Hof ermöglichte.

Noch im selben Jahr fiel der Entscheid: Aus der Vorder Grosshostatt wurde ein Bauernhof mit Mutterkuhhaltung, aus dem Milchproduzenten Hans Mathis wurde ein Fleischproduzent.
Ein Jahr später folgte der Umbau des Anbindstalls in einen Laufstall. Das war keine riesengrosse Investition. Aber das Ende einiger freundschaftlicher Berufsbeziehungen. Denn manche Bauern im Kanton hatten kein Verständnis für diesen Entscheid, für sie war es Verrat an der Landwirtschaft. Ein Bauer, so ihr Vorwurf, muss Milch produzieren und keine Faxen machen beziehungsweise Haxen produzieren. Man sollte, schimpften manche, dem Mathis sein Land wegnehmen.
Hans und Stefan liessen sich von den zum Teil bitteren Vorwürfen nicht beirren. Der Betrieb lief, wenn auch nicht hervorragend, so doch zumindest erfeulich gut.

...und vom Braunvieh zum Angusrind

Als nächstes kam die Auswechslung des Viehbestandes von Braunvieh und Simmentaler auf Angus. Der entscheidende Impuls hierfür kam von ganz weit aussen. Beziehungsweise vom irisch-stämmigen Koch Seamus Eagen, der zu dieser Zeit im Restaurant Rigiblick in Buochs die Kelle führte. Er bezog regelmässig Fleisch von der Hirschzucht des Hofes Holzen, der nur ein paar hundert Meter Luftlinie von der Vorder Grosshostatt entfernt liegt. Gusti Staub züchtete auf dem Hof Holzen seit Jahren Damhirsche, schlachtete selber und vertrieb das Fleisch selber an Kunden in der Spitzengastronomie der ganzen Schweiz. Er machte schon damals erfolgreich genau das, was Hans und Stefan mit ihren Kühen vorschwebte. Die drei kannten sich gut: Einerseits sind sie Nachbarn, anderseits arbeitete Stefan regelmässig auf der Holzen als Störmetzger.
Seamus Eagen, der Gourmet-Koch, fragte Gusti Staub, den Hirsch-Züchter, ob er jemanden wüsste, der ihm Rindfleisch in derselben hohen Qualität liefern könne wie diejenige seines Hirschfleisches. Am liebsten Angus, das sei das beste Fleisch weit und breit.
Natürlich, Eagen ist Ire, und da lag es nahe, dass er gerne Fleisch von irischen oder zumindest schottischen Kühen essen wollte. Aber Angus,

Jeder für sich und trotzdem gemeinsam: Stefan Mathis von der Vorder Grosshostatt...

dachte sich Gusti Staub, Angus könnte eine gute Idee sein. Schliesslich ist Angus seit jeher keine Milchrasse, sondern wird fast ausschliesslich zur Fleischproduktion gehalten, denn Angusrinder sind klein, aber muskelbepackt und wie man im Fachjargon sagt schnellwüchsig. Und das Fleisch dieser aus Schottland stammenden, hornlosen Rasse gilt in Kennerkreisen tatsächlich als hervorragend: feinfasrig, kräftig in der Farbe, würzig im Aroma.

Gusti Staub ging zu den Mathis' auf der Vorder Grosshostatt und unterbreitete ihnen die Idee, ihre Vieherde auf Angus zu wechseln.

Für alles Neue offen, nahmen Hans und Stefan einige Angus-Kühe auf anderen Höfen der Umgebung genauer unter die Lupe. Sie kauften und schlachteten sogar ein paar Angus-Rinder. Zwar wies keines dieser Tiere die Fleischqualität auf, die Stefan und Hans erwarteten. Aber wenn sie sich selber um die Aufzucht der Tiere kümmerten, würden sie dieses Ziel schon erreichen.

Kurzentschlossen kauften sie im Bernbiet sieben Angusrinder, das Stück für 5000 Franken. Das ist rund der doppelte Preis eines Braunvieh-Rindes.

Vierzehn Monate später schlachtete Stefan sein erstes Angus-Rind. Und siehe da: Das Fleisch schmeckte vorzüglich. Sukzessive folgte nun die Auswechslung der Rinder von Braunvieh zu Angus.

Zwei Betriebe, ein Unternehmen

Zusammen mit der Umstellung ergab sich mit dem Hof Holzen eine Betriebsgemeinschaft, die Hans und Stefan zum Durchbruch verhelfen sollte: Die beiden Höfe legten die Verarbeitung der Tiere, also das Schlachten und Zerlegen, und den Vertrieb ihrer Produkte zusammen. Das dazu gehörende Label stand schnell fest: Holzen-Fleisch.

2003 verblieb noch eine einzige Braunvieh-Kuh in der Herde der Vorder Grosshostatt. Sie hiess Gerda und war, wie Stefan sagt, alpgewohnt. Sie kannte den Weg zu den frischen Weiden der Bannalp in Oberrickenbach in- und auswendig und war bei jedem Alpaufzug die Pfadfinderin für die Angus-Kühe.

Gerda fand ihr Ende zwei Jahre später auf der Schlachtbank. Stefan, ein Mann von kräftiger

...und Beat Christen vom Damhirsch-Betrieb Holzen.

Der Metzger an der Arbeit: Stefan im hauseigenen Zerlegeraum auf der Holzen.

Statur, mit Boxerschnauz und von besonnenem Gemüt, begleitete Gerda auf ihrem letzten Gang mit Tränen in den Augen.
Inzwischen fand Gusti Staub mit Beat Christen seinen Nachfolger für die Hirschfarm auf der Holzen. Sie führen den Betrieb gemeinsam. Beat ist Bauernsohn, aufgewachsen am Bürgenberg, gelernter Landschaftsgärtner.

Erfolgreiche Gemeinschaft

Christen und Staub vom Hof Holzen auf der einen Seite, Vater und Sohn Mathis von der Vorder Grosshostatt auf der anderen. Beide Parteien führen eigenständige Betriebe, doch gemeinsam verarbeiten sie ihre Tiere und vertreiben ihre Produkte über selber aufgebaute Kanäle. 2004 bauten die beiden Parteien gemeinsam die Metzgereiräume auf der Holzen aus.
Beat ist vor allem für die Kundenpflege und den Vertrieb von Holzen-Fleisch zuständig, Stefan für die Verarbeitung des Fleisches. Eingebunden in das Unternehmen sind sowohl bei der Holzen als auch auf der Vorder Grosshostatt alle Familienmitglieder.

Einzig das Schlachten der Kühe ist auf der Holzen von Gesetzes wegen nicht erlaubt, weil die Schlachträume zwar für Hirsche zugelassen sind, aber für Kühe zuwenig gross sind. Deshalb besorgt Metzger Omlin in Ennetmoos das Töten und Grobzerlegen der Rinder und Mutterkühe.
Dass Hans seinen Sohn damals gedrängt hat, Metzger zu lernen, erweist sich jetzt als eine Art goldener Schlüssel zum Erfolg: Stefan kann den Fleischanteil und dessen Gehalt an der lebenden Kuh von Berufes wegen richtig einschätzen und entsprechend mit Zucht gezielt verbessern. Er kann die Tiere fachgerecht zerlegen und lagern. Und er kann jeden Kunden so beliefern, wie dieser es wünscht. So ist die Kette von der Zeugung bis zum Rindsbraten in jedem Produktionsschritt durch Berufs-Handwerk garantiert. Das Angebot ist überaus vielseitig: Es reicht vom Frisch- und Trockenfleisch über Würste in allen Variationen bis zu Innereien und Aufschnitt.
Der grosse Aufwand, der sich durch den rigorosen Anspruch auf höchste Qualität sowohl in der Tierhaltung als auch beim Fleisch ergibt, macht Holzen-Fleisch teuer. Vergleichsweise sogar sehr

Direkt beim Kunden: Vater Hans verkauft seine Produkte jeden Samstagmorgen am Stanser Wuchemärcht.

teuer. Man könnte deshalb argumentieren, Holzen-Fleisch sei ein Nischenprodukt. Und man könnte sogar sagen, dass das stimmt, wenn man beachtet, dass etwa 30 Holzen-Kunden Gault-Millau-Köche sind. Doch diese sind nur ein Teil der Kundschaft. Inzwischen beliefert Holzen-Fleisch auch die Vierwaldstättersee-Schiffe, ausgesuchte Kantinen und Restaurants in der Umgebung. Am Wochenmarkt in Stans und Luzern erfreut sich Holzen-Fleisch einer grossen Beliebtheit bei privaten Kunden, die lieber zweimal die Woche gutes Fleisch essen statt fünfmal chinesische Batteriehühner.

Harmonisch in die Zukunft wachsen

Der Erfolg gibt Hans und Stefan Recht. Sie haben die Landwirtschaft nicht verraten, sondern sie im Gegenteil bestätigt: Die Zukunft der Vorder Grosshostatt nicht nur gesichert, der Betrieb wächst auch noch. In den letzten Jahren betrug die Wachstumsrate jeweils an die 15 Prozent.

Und der Trend hält an. Kürzlich erhielten sie ein Angebot, das ihnen ermöglicht hätte, auf einen Schlag 1000 Angus-Rinder pro Jahr zusätzlich zu verarbeiten, was mehr als einer Vervierfachung des bisherigen Umsatzes gleichgekommen wäre. Die Partner haben ausgeschlagen: Mit einer so grossen und nur auf das Schlachten bezogenen Steigerung wäre das Gleichgewicht des gesamten Hofes und des Unternehmens Holzen-Fleisch aus dem Gleichgewicht geraten.

Sie wollen, dass Holzen-Fleisch harmonisch wächst, und das braucht Zeit und Sorgfalt. 2005 haben sie deshalb angefangen, mit drei anderen Angus-Betrieben, die genau gleich denken und wirtschaften wie Stefan, Hans und Beat, eine überbetriebliche Gemeinschaft aufzubauen. Zwei der Höfe stehen im Entlebuch, der dritte ist der Hof von Toni Niederberger, die Schlinggismatt in Ennetbürgen. Die vier Höfe besitzen zusammen drei Zuchtbullen, die auf allen vier Höfen zum Einsatz kommen. Alle Angus-Rinder werden auf der Holzen zerlegt und von der Holzen verkauft. Für das Jahr 2007 rechnen Stefan und Beat mit 100 Angus-Rindern und 140 Damhirschen, die auf dem Betrieb verarbeitet werden.

So kann das Unternehmen Holzen-Fleisch erneut wachsen, während die hohen Ansprüche allesamt

und harmonisch erfüllt bleiben. Und Stefan findet weiterhin Zeit, jeden Abend mit Bürste und Striegel in den Stall zu gehen und mit seinen Tieren zu reden. Die Kühe mögen das. Übrigens: Stefan selbst isst das Fleisch seiner Kühe ohne Senf und Saucen. Und er trinkt lediglich ein Glas Wasser dazu. Das Fleisch allein ist ihm schmackhaft genug.

Ein Hochgenuss: Holzenfleisch nach Art des Gault-Millau-Kochs Reto Lampart.