



Stadt

Land

Gemeinden

Startseite | Basel | Familienunternehmen im Porträt - Hier kommt Abfall auf den Teller

Abo **Familienunternehmen im Porträt**

Hier kommt Abfall auf den Teller

In ihrem unermüdlichen Einsatz für das Tierwohl verarbeitet die Metzgerei Jenzer bewusst verwertbare Lebensmittel, die andere wegwerfen würden. Wir haben Christoph Jenzer, der in vierter Generation den Familienbetrieb leitet, in Arlesheim besucht.



Dorothea Gängel

Publiziert: 08.02.2022, 12:00



3



In Christoph Jenzers Theke kommt nicht nur Fleisch.
Foto: Kostas Maros

«Herr Jenzer kommt in fünf Minuten, schauen Sie sich doch noch ein wenig um», so der Rat einer der zahlreichen Verkäuferinnen hinter der Wursttheke. Also werfe ich als Erstes einen Blick auf das grosse Sortiment und bin überrascht, neben Fleisch- und Wurstprodukten auch eine fein abgestimmte Käseauswahl und sogar Fisch zu entdecken. Und zu meinem weiteren Erstaunen beginnt Christoph Jenzer beim Rundgang durch sein Fachgeschäft beim Wein. Genau 44 Flaschen hat er im Angebot, allesamt aus Arlesheim oder Nachbargemeinden. Regionalität und Herkunft spielen hier generell eine zentrale Rolle. Und auch wenn der Käse nicht allein aus der Region kommt, ist dafür jeder Käser namentlich angeschrieben.

Mittlerweile ist die vierte und fünfte Generation im Leitungsteam von Jenzer. Die Geschichte des Familienunternehmens reicht bis 1898 zurück, fast genauso lange kennt man nicht nur in der Region die rote Wurst mit dem markanten Schriftzug. Christoph Jenzer ist nicht nur Metzger. Er ist Visionär, einer, der alles hinterfragt und nicht selten Trends vor ihrer Entstehung wittert. Ungern macht Jenzer Kompromisse und bezeichnet sich selbst als Fundamentalist.

So kommt in seinem Hotel Gasthof Zum Ochsen nebenan kein Rinderfilet auf den Tisch. «Es wird viermal mehr Rinderfilet importiert, als in der Schweiz produziert wird. Dabei möchten Gäste, die Rinderfilet bestellen, eigentlich nicht mehr als ein zartes Stück Fleisch», so Jenzer. Und das könne seiner Meinung nach genauso gut ein Entrecote, etwas Geschmortes oder sogar eine gut zubereitete Rinderzunge sein.

700'000 Legehennen werden jährlich vergast

Auch die Problematik der Legehennen beschäftigt Jenzer. 700'000 dieser Hennen, die lediglich der Eierproduktion dienen, werden jährlich am Ende ihrer Produktivität zu Biogas verwertet. Das war einer der Gründe, im Frühling 2021 einen «Abfall!?-Sack» zu lancieren, der jüngst in zweiter Auflage erschienen ist. So provokant der Name, so kreativ der Inhalt. Die Power-Hühnersuppe «Poule au Pot» und ein mit Honig überbackener Pouletbraten von besagter Legehennen finden sich darin, genauso «Verhackerts», «Leberli-Apfel-Calvados» oder Kutteln. Dass Lebensmittel, die sonst im Abfall landen, durchaus noch Verwendung finden können, dazu regt auch ein Ratgeber an, der von Jenzers Tochter Annina als Berufsmaturarbeit erstellt wurde.

Bereits 1995 waren bei Jenzer vegetarische Produkte im Sortiment. Mit gutem Grund. Als Jenzer seine Frau Barbara kennen lernte, war sie Vegetarierin – heute ist sie Flexitarierin und isst zwischendurch auch Fleisch aus artgerechter Haltung. «Als ich meinen Mann kennen lernte, habe ich beschlossen, ein wenig zu mischen», verrät sie augenzwinkernd. Die vegane Welle hatte man rechtzeitig im Auge. Um dieses Segment bedienen zu können, lud man Gewürz- und Zutatenlieferanten als Lehrer in den Betrieb. Zusammen mit Jenzers Mitarbeitenden entwickelten sie Produkte wie Vleischkäse oder Hackfleisch.



1 / 5

Regionalität wird bei Jenzer grossgeschrieben.

Foto: Kostas Maros

Das Unternehmen ist in den letzten 40 Jahren rasant gewachsen. Waren es 1974 noch dreizehn Mitarbeiter gewesen, hatte man die Zahl 1995 mehr als verdoppelt. Heute beschäftigt Jenzer 84 Mitarbeiter – davon sind neun Lernende – und betreibt ausser den Fachgeschäften in Arlesheim, Reinach und Muttenz einen Catering-Service sowie einen Lieferservice für Restaurants im Umkreis von 20 Kilometern. Weiter fährt Jenzer nicht, das verbietet ihm sein ökologisches Bewusstsein. Das Schlachten macht er mittlerweile nicht mehr selbst, da dafür im Ortskern nach

dem Umbau 1987 kein Platz mehr war. Nach der Anlieferung lässt er das Fleisch eine Woche am Knochen abhängen, bevor es in der Fleischwerkstatt verarbeitet wird. Dank einem Schaufenster kann ganz Arlesheim dabei zusehen.

30 Prozent mehr Umsatz seit Ausbruch der Pandemie

Die Pandemie war für die Jenzers eine Herausforderung, konnte ihnen letztlich aber nichts anhaben – im Gegenteil. Der Umsatz in den Läden stieg seit 2019 um 30 Prozent. Die Gründe sieht Jenzer darin, dass die Grenzen ins benachbarte Ausland geschlossen waren. So waren die Schweizer zum Einkauf im eigenen Land gezwungen. Der Verkauf an Restaurants kam im Lockdown indes für ein halbes Jahr komplett zum Erliegen. Dank ihrer Flexibilität konnte Jenzer seine Mitarbeitenden im Verkauf einsetzen und auf Kurzarbeit verzichten.

Jenzer ist seit Jahren führender Fleischerei-Ausbildungsbetrieb in der Schweiz. «Darauf bin ich nicht stolz, das macht mich eher traurig», sagt Jenzer und denkt dabei an die Branche. Immer wieder versuche er, Kollegen, die den Fachkräftemangel beklagten, zu motivieren, Leute auszubilden. In der eigenen Familie war die Nachfolge nie ein Problem. «Familie und Fleischerei waren stets eng verbunden.» Seine Kinder seien nach der Schule durch die Metzgerei gelaufen, der Vater war kein gehetzter Manager, der früh aus dem Haus ging und spät am Abend heimkam. Er war für seine Kinder da. Diese positiven Erlebnisse haben dazu geführt, dass sich sowohl sein Sohn als auch die beiden Töchter für Berufe in der Metzgerei und der Gastronomie entschieden haben.

Jenzers Erfolgsgeheimnis? «Ich bin immer konsequent meiner Strategie gefolgt, habe den Qualitätsbegriff verteidigt und bin stets für das Tierwohl eingestanden, auch wenn das nicht immer der einfachere Weg war», sagt er. Man glaubt es ihm.

«Los emol» – der Podcast der Basler Zeitung

«Los emol» beleuchtet Themen, die Basel bewegen. Moderiert von René Häfliger. Abonnieren Sie den Podcast über Apple Podcasts [↗](#), Google Podcasts [↗](#), Spotify [↗](#) oder jede gängige Podcast-App.