



# Oink, oink!

Text – MARTIN HOCH / Bild – DANIELA KIENZLER

Gerade mal zehn Minuten benötigen die Metzger bei Holzen Fleisch fürs Zerlegen einer Sauhälfte.

## Eine kulinarische Reise garniert mit einer politisch brisanten Wetterlage und Monstern aus dem Zürcher Oberland. Ralph Schelling nimmt uns mit zu den Edel-Wollschweinen von Holzen Fleisch.



**ENNETBÜRGEN** – Er streichelt eine Wollsau. Eine andere scheint eifersüchtig, zieht von hinten an seiner knallig roten Regenjacke. Ralph Schelling hat alle Hände voll zu tun. Kaum hat er das Wollschweingehege betreten, ist er von munter grunzenden Wollschweinen umgeben. Sie knabbern an seinen Stiefeln, beschnuppern seine Hosen, fressen ihn beinahe auf. Ralph Schelling und Wollschweine, das scheint eine Liebesbeziehung zu sein. Da stellt sich die Frage: Wie kann ein Spitzenkoch an einem Tag mit den Tieren herumtollen, sie am nächsten Tag in die Pfanne hauen?

### POLITISCH DELIKATE WETTERSITUATION

«Das Wetter ist gruisig», wird Stefan Mathis später in breitem Nidwaldnisch sagen. Zu ihm ist Schelling unterwegs. Im Radio kündigt eine Sprecherin mit ruhiger Stimme wilde Orkanböen an. Mit bis zu 195 Kilometern pro Stunde peitschen Winde in den kommenden Stunden über Bergflanken. Die Schweizer Alpen versinken im Schnee. Laut Radiomoderatorin sollen heute 50–120 Zentimeter Neuschnee fallen. Das Unterland wiederum kämpft mit grauer Tristesse, mit Regen und Nebel. Schuld an dieser Wetterlage ist keineswegs der Autor dieses Artikels Hoch Martin, sondern Hoch Angela. Und dies nicht alleine. Die Wettersituation entstand, da das Tiefdruckgebiet Donald in Richtung Hochdruckgebiet Angela stürmte, diese jedoch Donald an sich abprallen liess. Klingt brisant? Vor allem, was sich am nächsten Tag abspielen wird: Angela bleibt standhaft, weist das Tiefdruckgebiet Donald weg und diesen zieht es glatt in Richtung Russland – bei wem er da wohl einen Tipp für den Umgang mit Angela holen möchte?

### HINTER DEM BÜRGEN

Von Luzern aus ist's nur ein Katzensprung zur Metzgerei Holzen Fleisch in Ennetbürgen. In Sichtweite ist das Dorf am Vierwaldstättersee jedoch keineswegs, denn es liegt, wie es der Name sagt: ennet dem Bürgenstock. Terrassierte Wohnblöcke zeugen auf dem Weg zur Metzgerei vom Seeblick. Palmen vom mediterranen Klima. Und das 1894 vom Heraldiker Adalbert Vokinger entworfene Wappen von Ennetbürgen verweist auf Schweinisches: Es zeigt ein Antönierkreuz mit zwei goldenen Glöckchen, das Symbol für den heiligen Antonius, den Schutzherrn der Schweine (mehr zum Sau-Toni gibt's auf Seite 42).

### UNGARN TRIFFT AMERIKA

Stefan Mathis, Landwirt und Metzger, hantiert an der Kaffeemaschine. Ralph Schelling, Spitzenkoch und Kunde, ist auf Besuch. Sie sitzen im Büro neben dem Fleisch-Zerlegungsraum. Die Wände sind mit Listen und Plänen tapeziert, der Bürotisch steht behelfsmässig auf Backsteinen. Darunter steht ein Heizöfeli. Und im hinteren Teil des Büros schmiegen sich blaue Garderobenschränke aneinander. Darin verstaut sind Metzgerkleider, die später noch zum Einsatz kommen.

Mathis und Schelling kennen sich schon länger. Vor fünf Jahren weilte der Koch mehrere Tage in der Metzgerei, um mehr über die Arbeit des Metzgers zu erfahren. Er sagt: «Eine gute Beziehung zu den Lieferanten und ein Verständnis für ihre Arbeit ist mir wichtig.»

Hier in der Metzgerei wird der Grundstein für seine Gerichte gelegt. Eine wichtige Arbeit und ein wesentlicher Faktor von Schellings Erfolg. Mathis stellt dem Wahlzürcher den Kaffee auf den Tisch. Die Milch kommt aus einem Tetra-Pak. Auf seinen Weiden grasen wohl Kühe, aber keine Milchkühe. Und der Gast ist heute auch nicht an seinen Kühen, sondern an den Wollschweinen interessiert. Am Ende des Tages möchte der Koch hier in der Innerschweiz ein ungarisches Schwein in bester amerikanischer Manier servieren: als Pulled Burger.

Nidwalden kennt keine Schweinezuchttradition. Dies im Gegensatz zum benachbarten Kanton Luzern, dem Schweinegürtel der Schweiz. Stefan Mathis klärt auf. Bauern hielten Schweine einst als Getreideverwerter. Hier zwischen den Bergen, am Fusse des Bürgenstocks, gab es keine Getreideanbaukultur. Dadurch hat man hier auch nie Schweine gehabt. Und doch ist Mathis heute in der glücklichen Situation, dass er in der Spitzengastronomie schweizweit für sein schmackhaftes Schweinefleisch bekannt ist. Wie es dazu kam, ist eine monströse Geschichte. Dazu später mehr.

### KEIN SPASSBETRIEB

Bauernsohn Stefan Mathis begann um die Jahrtausendwende mit dem Aufbau von Holzen Fleisch, einem Betrieb, der Tiere nicht nur aufzieht, sondern diese nach der Schlachtung selber verarbeitet und vertreibt. Damals wie heute waren neue Ansätze in der Landwirtschaft gefragt. Begonnen hat alles mit Damhirschen, die noch heute die steilen Hänge abgrasen. Bald kamen Angus Rinder, Kälber, Wollschweine und Lämmer dazu. Jahrelang machte Mathis finanzielle Abstriche.

## In der Spitzengastronomie ist er schweizweit für sein Fleisch bekannt.

### LANDSCHWEIN

Nachdem in den 1950er-Jahren der Hunger der Nachkriegsjahre überstanden war, kam fettes Fleisch aus der Mode. Viel Fleisch, aber wenig Kalorien sollte das ideale Schwein auf den Teller bringen – so wie die Schweizer Landrasse. Deshalb spricht man auch vom Wohlstandsschwein. Der Nebeneffekt: Die Rassenvielfalt brach jäh zusammen.



Und dennoch setzte er stets auf Qualität. Immer getreu seiner Philosophie: «Nur das Beste.» Die Fleischausbeute bei seinen Wollschweinen ist kaum mit der von herkömmlichen, auf Ertrag hochgezüchteten Schweinen zu vergleichen. Auch bei der Futtermittelverwertung erhält man beim Wollschwein auf 2,5 Kilogramm Futtergabe nur 350 Gramm Tageszuwachs, während bei den gängigen Mastschweinen mit derselben Futtermenge eine Zunahme von bis zu einem Kilogramm resultiert. Da drängt sich die Frage der Nachhaltigkeit auf. Mathis beantwortet sie wie folgt: «Wir füttern, was Menschen nicht mehr essen.» Dazu kommt, dass hochwertiges Fleisch einen kleineren Wasseranteil, gleichzeitig aber einen höheren Nährwert enthält.

Mit der Erfahrung kam die Wirtschaftlichkeit. Das Team verbesserte die Abläufe. Bei Holzen Fleisch ist Teamarbeit wichtig. Stefan Mathis mag im Vordergrund stehen, doch genauso engagiert hilft Partnerin Denise Dünki mit. Die beiden sind ein eingespieltes Duo. Und auch das Duo wäre nicht dort, wo es heute steht, wenn da nicht noch weitere Mitarbeiter jeden Tag aufs Gaspedal drücken würden. Zusammen schauen sie, dass: «Wir von den Tieren so viel wie möglich verarbeiten können.» Wirtschaftlichkeit ist bei aller Liebe zur Nachhaltigkeit auch wichtig. Mathis sagt: «Wir sind kein Spassbetrieb.»

#### RITTERS KOSTÜM UND SCHARFE MESSER

Frostige 13 Grad misst das Thermometer im Zerlegungsraum. Draussen verdichtet sich der Nebel zusehends. Das gegenüber aufragende Buchserhorn ist kaum mehr zu sehen. Ralph Schelling und Stefan Mathis stehen im Kühlraum. Vor ihnen hängen Wollschweinrippchen in Reih und Glied. Sie besprechen das Rezept, suchen gemeinsam nach dem idealen Fleischstück. Ein schönes Stück von der Schulter soll es sein. Das Fleisch soll kompakt sein und Mathis fügt an: «Fett ist erwünscht, da es ein Aromaträger ist.»

Für die Zerlegung des Fleisches werfen sich die beiden in Arbeitskluft. Zuerst reinigen sie die Hände mit Desinfektionsmittel. Es fällt generell auf, wie klinisch sauber der Raum daherkommt. Sauberkeit sei essentiell, sagt Mathis mit Nachdruck. Bakterien seien gefährlich. Umso länger man das Fleisch lagere, umso mehr Schäden können Bakterien anrichten. Über die Haare kommt eine weisse Haube. Eine Kunststoffschürze schützt vor Schmutz. Darunter tragen sie, ritterlich anmutend, eine Kettenschürze. «Die schützt uns vor dem gefürchteten Metzgerstich», erklärt Mathis. Denselben Schutz gibt's für die Hände. Nur der Kälte sind sie schutzlos ausgeliefert. Oder etwa doch nicht? «Wenn einer sagt, er habe kalt, erwidere ich, du musst vorwärts arbeiten.» Es sei schon so, habe man kalt, verliere man die Fähigkeit, fein zu schneiden. Gerade mal zehn Mi-

nuten benötigen die Metzger bei Holzen Fleisch für das Zerlegen einer Sauhälfte. «Da kommt man ins Schwitzen», sagt Mathis. Demonstrativ krepelt er die Ärmel seines karierten Hemdes hoch. Ralph Schelling tut es ihm gleich. Und zieht gleich noch seine Uhr ab. Denn die Zeit drängt, schon bald soll die Schulter aufs Feuer.

#### VOM TIER ZUM FLEISCHSTÜCK

Noch ein letztes «Schiitli», dann sei das Feuer perfekt. Die Flammen lodern, die Glut bildet sich allmählich. Ralph Schelling steht am Feuer. Legt das Schulterstück des Wollschweins auf den Rost. Daneben röstet er etwas Cima die Rapa. Er kaufte es am Vortag am Markt in Mailand. Seine Arbeit, ein Engagement während der Mailänder Fashion Week, führte ihn dahin. Auch das gehört zu seinem Leben: Das Pendeln zwischen Schickimicki und Schweinestall.

Vom Grill aus blickt man runter zu den fröhlich grunzenden Tieren. Stefan Mathis sagt: «Wenn das Leben aus dem Tier gewichen ist, ist es kein Tier mehr, sondern ein Fleischstück.» Und er entscheide sich nie selber, welches Tier als nächstes das Zeitliche segne. Das Schlachtgewicht sei entscheidend. Und somit sei es die Waage, die ihm die Entscheidung abnehme. «Müsste ich die Entscheidung treffen, würde es mir ans Herz gehen.»

Seine Nähe zu den Tieren ist ein wesentlicher Grund, weshalb er sich entschied, Landwirt und Metzger zu sein. «Aufzucht und Schlachtung im selben Betrieb garantiert mir den würdevollen Umgang mit den Tieren.» Und dass es den Wollschweinen bei Mathis gut geht, ist offensichtlich. Während indus-

trielle Mastbetriebe den Tieren nur wenig Platzangebot und oft keinen Auslauf bieten, dürfen sich die Schweine hier auf grosser Fläche, gar mit Blick auf den Vierwaldstättersee, zwischen Strohbett, Futterraum, Suhlbecken und einer Aussenfläche mit Gras frei bewegen.

#### SIND SIE HUNGRIG, WERDEN SIE ZICKIG

Wollschweine sind intelligente und neugierige Wesen. Dabei sind sie uns Menschen nicht unähnlich, Mathis erzählt: «Haben die Tiere Hunger und kriegen nichts zu essen, werden sie grantig und zerlegen alles.» Das mag dem einen oder anderen bekannt vorkommen. Ihren Ursprung haben sie in Ungarn, sind dort als Mangaliza-Schweine bekannt. Man unterscheidet zwischen blonden, roten und schwarzen Wollschweinen. Mathis hält schwarze, sogenannte schwalbenbäuchige Wollschweine. Ihr Körperbau ähnelt dem der Wildsau: der Brustteil ist grösser als der Hinterteil. Wichtig sei, dass die Tiere gesund bleiben. Abgesehen vom Tierwohl, würde eine längere Krankheit die Fleischqualität massiv mindern. So investiert Mathis viel in die Prävention: Im Kampf gegen Parasiten und Infektionskrankheiten verfüttern

## Er pendelt zwischen Schickimicki und Schweinestall.

Gar nicht scheu: Wollschweine sind neugierige Wesen.



Ralph Schelling und Stefan Mathis zerlegen eine Sau.



Das Fleisch von Mathis ist von höchster Qualität und wahnsinnig lecker.

Der Gesichtsausdruck von Spitzenkoch Schelling verrät: Yammi!

sie beispielsweise wilden Thymian und arbeiten mit ätherischen Ölen. Speziell jetzt im kalten, feuchten Winter müssen sie darauf achten, dass die Tiere gesund bleiben. «Zu feuchtes Wetter mögen die Wollschweine nicht.» So lassen sie im Winter auch kaum Gäste zu den Tieren. «Denn sind wir Menschen krank, übertragen sich die Viren auf die Wollschweine.»

#### DER WOHLSTAND, DIE SAU

In den Kriegsjahren des letzten Jahrhunderts war das Wollschwein beliebt, da es genügsam war. Und sein Fett stopfte hungrige Mägen. Man nannte es damals «weisses Gold». In den Nachkriegsjahren, als der Wohlstand zunahm, verdrängte das fettarme Schwein jedoch das Wollschwein. Mathis bedauert den Umstand, sagt: «Als man damit begann, der Sau das Fett weg zu züchten, züchtete man ihr auch gleich den Geschmack weg.»

Ralph Schelling mochte einst Schweinefleisch überhaupt nicht. Doch während seiner Zeit in Spanien lernte er das Iberische Schwein, das den Pata Negra Schinken liefert, kennen und lieben. «Und das Wollschweinfleisch steht dem in nichts nach.» Das Fett der Wollschweine sei ein Traum, und: «von der Wertigkeit ähnlich gesund wie Olivenöl.»

#### ZÜRCHER MONSTER

Doch wie kam Stefan Mathis zu seinen Wollschweinen? Er lacht, sagt, das sei eine spezielle Geschichte. Ralph Schelling lauscht. «Es war in der Vorweihnachtszeit», beginnt Mathis. Der Küchenchef des KKL in Luzern fragte nach, ob Mathis ihm Wollschweinrücken für das Weihnachtsmenü liefern könne. So schaltete er eine Annonce in der Tierwelt. Prompt erhielt er einen Anruf aus dem Zürcher Oberland. Am anderen Ende des Telefons hiess es, er dürfe seine beiden Wollschweine abholen. Je schneller, desto besser. Er hätte stutzig werden können. Weshalb wollte der Herr wohl seine Tiere lieber gestern als heute loswerden? Aber Stefan Mathis schickte einen seiner Angestellten zur Abholung los. «Dann erhielt ich von ihm einen Anruf. Er sagte, und dies mit Nachdruck, das sind Monster.» Ob er die wirklich aufladen solle? Nach zwei Stunden, rief der Angestellte erneut an: «Chef, sie sind nun auf der Rampe.» Zwei Stunden um zwei Tiere in einen Anhänger zu verladen? Vier Stunden später ruft der Metzgerkollege vom Schlachthaus an, sagt: «Mathis, das sind Monster!» Wieder dieses Wort: Monster. «Ich fragte mich, ob die noch nie ein Wollschwein gesehen haben?» Schliesslich erreichen die Sauhälften die Zerlegungsräume von Holzen Fleisch. Und Stefan Mathis staunt: «Eine Sauhälfte alleine wog 110 Kilogramm.» Somit brachte eines dieser Monster mehr Schlachtgewicht auf die Waage als ein Kalb. Die Fettschicht machte einen grossen Teil aus. Fürs Weihnachtessen taugte das Fleisch nicht. Aber

der Salami und Coppa, die Mathis daraus produzierte, gingen weg wie warme Semmel. So begann Mathis mit der Aufzucht von Wollschweinen. Nicht von Monstern. Seine heutigen Wollschweine wiegen gerademal 65 Kilogramm.

#### MANCHMAL IST FLEISCHKONSUM ABSURD

Zurück zur Ausgangsfrage: Wie geht ein Koch mit dem Thema Tierethik um? «Das Tierwohl ist mir ein Anliegen», sagt Ralph Schelling. Es sei einer der Gründe, weshalb er die Beziehungen zu seinen Lieferanten pflege. «Tiere sollten ein schönes Leben gehabt haben», dann mache es ihm nichts aus, deren Fleisch auch zu verwerten. Mathis pflichtet ihm bei und ergänzt, dass dies für ihn auch bezüglich Qualität Sinn macht: «Ein Tier, das ein gutes Leben hatte, bringt bessere Fleischqualität.» Und doch würden viele Betriebe einen anderen Weg wählen. Ein entscheidender Grund sei die Menge, die sich auf den Verkaufspreis auswirkt: Während moderne Mastschweine eine Wurfstärke von 18–20 Ferkeln verzeichnen, zählt der Wurf einer Wollsau im Schnitt gerademal acht Ferkel. Dazu kommt, dass sie nur zwei- und nicht dreimal pro Jahr wirft. Spricht Stefan Mathis über die hochgezüchteten Mastschweine, fällt immer wieder das Wort «Turboschweine». Man spürt, dass er dieser Art von Schweinemast wenig abgewinnen kann. Und der Geschmack sei höchstens mittelmässig. Dies sei schade, denn: «Wenn man ein Tier tötet, soll es auch gut sein.»

Aber dass Tiere für den besonderen Geschmack leiden müssen, kommt für Ralph Schelling nicht in Frage. Beim Thema Ethik hat der Spitzenkoch eine

klare Meinung, er sagt: «Es ist absurd, dass wir so etwas wie Gänseleber essen.» Als Reaktion darauf koche er Gästen gerne seine Eigenkreation, ein vegetarisches Foie Gras. «Den meisten Gästen schmeckt diese Version besser als das Original.» Bei Schelling haben auch die Gänse Schwein. ●

REZEPT «Holzen Wollschwein-Burger mit geräucherter Apfel-BBQ-Sauce» – S.80

MARTIN HOCH lässt gerne mal die Sau raus, hat dafür selten Stalldrang: Viel lieber zieht er raus und entdeckt saumässig gute Geschichten für seine Leser. [nuvu.ch](http://nuvu.ch)

DANIELA KIENZLER ist Fotografin und störte sich überhaupt nicht am Sauwetter, denn sie ist saumässig gerne draussen in der Natur. [danielakienzler.ch](http://danielakienzler.ch)

#### REISETIPP

Holzen Fleisch kann man jeweils am Freitag von 14–18 h direkt ab Hof beziehen. Eine gute Möglichkeit, die Aussicht vom Hof oberhalb von [ENNETBÜRGEN](http://ENNETBÜRGEN) zu geniessen. [holzenfleisch.ch](http://holzenfleisch.ch)

## Er sagte, und dies mit Nachdruck, das sind Monster.

#### IBERISCHES SCHWEIN

Das Iberische Schwein, bekannt für den exzellenten Ibérico-Schinken, stammt aus Spanien. Eine Anerkennung am Rande und das mag einem vielleicht ebenfalls etwas spanisch vorkommen: Schweine werden als intelligenter eingeschätzt als dreijährige Menschenkinder. Sie können Videospiele mit Joystick spielen oder sich noch Jahre später an erlernte Worte erinnern. Die Trainerin von Schweinchen Babe sagte: «Einem Schwein bringe ich in 20 Minuten bei, wofür ich bei einem Hund eine Woche brauche.»



la Bottega  
di Mario

Come in Ticino!

Das Tessiner Erlebnis mitten in Zürich!  
Ristorante & Salumeria • Nüscherstrasse 6, 8001 Zürich

SCHLIESSE DICH DEM TEAM AN!

SWISS  
MEAT PEOPLE

DIE LEHRE ALS FLEISCHFACHMANN ODER -FRAU  
MACH DEN ERSTEN SCHRITT MIT EINER SCHNUPPERLEHRE!

WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH

Q ABZ

Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Unión Profesional de  
Carnes de la viande  
Unione Professionale  
Orizzonti della Carne

# Holzen Wollschwein-Burger mit geräucherter Apfel-BBQ-Sauce

ERGIBT CA. 10 – 12 PORTIONEN  
RALPH SCHELLING, [ralphschelling.com](http://ralphschelling.com)

## FLEISCH

- 1 Holzen WOLLSCHEIN-SCHULTER (ca. 1,8 kg)
- 40 g ROHRZUCKER
- 40 g SALZ

Fettschicht gitterartig einschneiden, Fleisch in eine Schüssel legen und mit dem Rohrzucker und Salz einreiben.

Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden beizen.

Fleisch mit Hilfe eines Tuchs von der Salz-Zucker-mischung befreien und zuerst mit der Fettschicht nach oben auf einem Rost mit genügend Abstand zur Glut ca. 1–1,5 h auf beiden Seiten grillieren.

Alternativ das Fleisch in eine feuerfeste Form legen und bei 130 °C für ca. 6 Stunden im Ofen zubereiten.

Ofen abstellen und das Fleisch darin ruhen lassen und bis zum Servieren warm halten.

Das Rezept kann so auch gut bei indirekter Hitze in einem Smoker zubereitet werden.

## APFEL-BBQ-SAUCE

- 2 rote ZWIEBELN
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 3 EL RAPSÖL
- 2 dl WASSER
- 3 dl APFELESSIG
- 1 daumendickes Stück INGWER
- 1 rote CHILISCHOTE
- 2 EL PIMENTON DE LA VERA (geräuchertes Paprikapulver)
- 1 EL PAPRIKAPULVER
- 1 EL KREUZKÜMMEL gemahlen
- 4 EL TOMATENPÜREE
- 1 TL DIJON SENF
- ¼ TL MUSKATNUSS
- 200g DOSENTOMATEN
- 4 EL WORCESTER SAUCE
- 150g APFELDICKSAFT
- 2 TL SALZ
- 10 Umdrehungen schwarzer PFEFFER aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob schneiden. Im Öl ca. 5 Min. andünsten. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 25 Minuten einköcheln lassen. Pürieren und evt. nochmals etwas einreduzieren lassen, abschmecken.

## FERTIGSTELLUNG

- BURGER BUNS
- CIMA DIE RAPA
- FLEUR DE SEL

Burger Buns und Cima di Rapa über der Glut oder im heissen Ofen kurz anrösten.

Beim Fleisch die teils verkohlte Fettschicht leicht abreiben.

Fleisch in dünne Tranchen schneiden oder mit Hilfe einer Gabel Portionen abstechen. Buns beliebig mit Fleisch, Cima di Rapa belegen und mit etwas Salz und BBQ-Sauce kombinieren.

## RALPHS TIPPS

- Statt Schulter einen Holzen Wollschwein-Hals verwenden, ich empfehle immer ganze Fleischstücke zu braten. [holzenfleisch.ch](http://holzenfleisch.ch)
- Das saftig grillierte Fleisch hat noch etwas mehr Konsistenz und kann gut mit einem Messer in Tranchen geschnitten werden, wobei die Smoker-Variante von alleine zerfällt (Pulled Pork). Ich mag beide Varianten.
- BBQ-Sauce immer in grösseren Mengen zubereiten. In heiss ausgespülte Gläser abfüllen und gut verschliessen. Diese hält sich rund 2 Jahre.
- Um das Räucheraroma zu intensivieren, Sauce zusätzlich dem Rauch eines Smokers oder Ähnlichem aussetzen.

