

«Abfall» ist das bessere Filet

Die Metzgerei Jenzer aus Arlesheim lanciert weitere Fleisch-Spezialitäten, die sonst im Abfall landen würden.

Tobias Gfeller

Poule au Pot, die Suppe von der Legehennen, Leberli an einer Apfel-Calvados-Sauce oder Poulet-Curry-Salat: Diese Spezialitäten gibt es beim Arlesheimer Fleischverarbeitungsbetrieb Jenzer als «Abfall». Diese Bezeichnung ist bewusst gewählt, betont Geschäftsführer Christoph Jenzer. «Wir wollten mit dem Wort «Abfall» auch provozieren und aufrütteln.»

Die Botschaft ist klar: Jenzer Fleisch & Feinkost verkauft Esswaren, die für viele Schweizerinnen und Schweizer als Abfall gelten. «Wir wollen auf diese Problematik gezielt aufmerksam machen», betont Jenzer. Das Familienunternehmen will, dass Tiere wieder als Ganzes verarbeitet und gegessen werden. «So wie früher, als Menschen fast keine andere Wahl hatten.»

Im Frühling 2021 lancierte die Metzgerei Jenzer den «Abfall!?-Sack» mit mehreren Spezialitäten vorwiegend aus Legehennen, die aufgrund ihres Alters ihren Dienst getan haben. Heute Donnerstag bringt das Unternehmen nun die überarbeitete Version, den «Abfall!?-Sack 2.0», in die Filialen. Insgesamt hat Jenzer 25 Spezialitäten im Angebot, mit denen Food-Waste verhindert wird.

Chicken-Nuggets und Honig-Poulet-Braten

Zehn davon fanden den Weg in den «Abfall!?-Sack 2.0» und können als Ganzes gekauft werden. Zum Sack gehören backofenfertige Chicken-Nuggets und mit Honig überbackene Poulet-Braten – beides aus der Legehennen. weiter Schmalz vom Fett des Freilandsschweins, das optimal zum Backen sei, Kutteln an Weissweinsauce aus Innereien fixfertig gekocht und Schwarzwurst aus Blut. Der Sack kostet 35 Franken, was weit unter dem Selbstkostenpreis liege, versichert Christoph Jenzer.



Annina Jenzers Maturarbeit-Ratgeber gibt es zu jedem «Abfallsack» als Beigabe.

Bild: tgf

Ziel sei es, dass möglichst viele den Sack probieren. 700 000 Legehennen werden in der Schweiz jährlich entsorgt.

«Wir konnten alleine im vergangenen Jahr dank gezielter Verarbeitung 25 000 Legehennen verwenden», sagt der Metzgermeister mit einem gewissen Stolz. Vielen – gerade auch Vegetarierinnen und Vegetariern – sei nicht bekannt, dass der Eierkonsum ebenfalls Hühnerleben koste, da diese nur in einer gewissen Zeitspanne genügend Eier legen, damit es wirtschaftlich interessant wird.

«Würde jede Vegetarierin oder jeder Vegetarier pro Jahr ein Suppenhuhn essen, wären sie diesbezüglich fein raus», erklärt Tochter Annina Jenzer, die nach der abgeschlossenen Lehre zur Fleischfachfrau noch die

Berufsmatur anhängt und nun als Maturarbeit einen Ratgeber zum Thema Food-Waste geschrieben hat. Oftmals sei Ignoranz Ursache für das Wegwerfen von Esswaren.

Dagegen will Annina Jenzer ankämpfen. Dabei nimmt sie nicht nur die Konsumentinnen und Konsumenten in die Verantwortung, sondern auch die Grossverteiler und die kleineren Betriebe. Denn selbst in der Metzgereibranche sei das Thema noch zu wenig angekommen, kritisiert die 18-Jährige, die ihre Lehre mit der Note 5,7 abgeschlossen hat.

Hauptziel: Eine Diskussion anregen

Es ist zu spüren, dass bei Christoph und Annina Jenzer Unverständnis aufkommt, wenn sie an

«Würde jede Vegetarierin oder jeder Vegetarier ein Suppenhuhn essen, wären wir fein raus.»

Annina Jenzer
Food-Waste-Aktivistin

den immensen Konsum von Filets denken, sodass 80 Prozent importiert werden müssen. Dieses werde überhöht, findet die künftige Berufsmaturandin. Mit den Second Cuts, auch als Metzgerstückli bekannt, könne man im Vergleich zum Filet mit der richtigen Zubereitung günstiger, nachhaltiger und erst noch aromatischer Fleisch geniessen. Die erste Version des «Abfallsacks» sei gut angekommen und habe viel Abfall verhindert.

Fast noch wichtiger ist aber, dass dadurch eine Diskussion angestoßen wurde. Nicht zum ersten Mal, wie ein Blick zurück auf das Jahr 2019 zeigt, als sich Christoph Jenzer mit dem Bundesgesetz anlegte (bz berichtete), als es um das Einfrieren von Fleischwaren ging, um Food-Waste zu verhindern.