

# «Abfall zu essen, ist umweltfreundlich»

Christoph Jenzer von Jenzer Fleisch und Feinkost plaudert aus dem Nähkästchen. Über Klimasorgen, Schweineschmalz und Vegi-Burger.

Rahel Koerfgen

**Welchen Begriff haben Sie aus dem Nähkästchen gefischt?**

**Christoph Jenzer:** «Verrückt». Ja, das muss man als Metzger heutzutage ein bisschen sein.

**Wieso?**

Man sollte hin und wieder verrückte Ideen haben, etwas riskieren. Das zahlt sich mehr aus als stur am Bewährten festzuhalten. Wer nicht innovativ ist bei Produkten und Ladenkonzept, verschwindet. Derzeit gibt pro Woche in der Schweiz ein Metzgerbetrieb auf. Stellen Sie sich das mal vor!

**Aber Sie nicht.**

Mitnichten. Unser Geschäft läuft wie verrückt. Seit den 1990er-Jahren hat sich die Mitarbeiterzahl auf 80 verdreifacht. Und die Weiterführung des Betriebs ist gesichert; mein Sohn steht in den Startlöchern.

**Sie führen Jenzer Fleisch und Feinkost in vierter Generation mit Ihrer Frau seit 1997. Was ist das Verrückteste, das Sie je auf die Beine gestellt haben?**

Wir haben noch vor den Detailhändlern, vor dem Vegi-Boom angefangen, Gemüseburger herzustellen und zu verkaufen. Das war 1992. Viele Berufskollegen haben den Kopf geschüttelt, ich sei verrückt – ja, ein Verräter. Aber der Burger kam unglaublich gut an!

**Woher kam der Impuls?**

Von meiner Frau. Sie war früher Vegetarierin, hat mir viele Fragen gestellt. Etwa, wie es unseren Tieren geht, ob sie genug Auslauf haben. Vor 27 Jahren war das kein Thema! Es hat dazu geführt, dass Jenzer den Vegi-Burger eingeführt hat und



Ein Mann, der etwas riskiert: Christoph Jenzer und das Nähkästchen auf der Wursttheke. Er hat den Begriff «Verrückt» gezogen. Bild: K. Nars

seit 1995 nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verkauft. Damals haben wir auch diversifiziert, etwa begonnen, Fisch und Käse zu verkaufen. Das macht unseren heutigen Erfolg wohl zu einem grossen Teil aus. Dass wir damals die Hausaufgaben gemacht haben.

**Ziemlich verrückt, wenn sich ein Metzger in eine Vegetarierin verliebt.**

Wir waren und sind für beide Seiten offen. Meine Frau isst heute auch Fleisch, aber wenig und sehr bewusst.

**Und Sie?**

Praktisch jeden Tag. Aber natürlich nicht immer ein Steak, auch mal nur ein Würstli.

**Sie betreiben drei Filialen in Arlesheim, in Reinach und in Muttenz. Zeit, sich nach einem Ableger in Basel-Stadt umzusehen?**

Es liegen immer wieder Angebote auf meinem Tisch. Und aus Binningen und Liestal rufen Kunden fast monatlich an und fragen, wann es endlich so weit sei. Aber ich sage: Nein, sorry. Wir wollen nicht weiter wachsen. Sonst erreicht der Betrieb irgendwann eine Grösse, in dem ich nur noch Direktor bin. Mit Medienchef, HR-Verantwortlichem, Chefentwickler... So, wie wir aktuell aufgestellt sind, sind wir topfit und agil, können schnell auf Wetter und Trends reagieren. Was mein Sohn dereinst macht, ist

offen. Er muss ja auch noch die Möglichkeit haben, einen Nagel einzuschlagen.

**Einen zünftigen Nagel eingeschlagen hat Greta Thunberg. Die Sorge ums Klima ist allgegenwärtig. Und damit der Vorwurf, Fleisch zu essen belastet das Klima.**

Ich bin ein Riesenfan von ihr. Es ist wichtig, dass wir Verantwortung für unser Handeln übernehmen. Wenn man allerdings nur den Fleischkonsumenten die Schuld gibt, ist das falsch. Man sollte immer zuerst im eigenen Gärtchen rechnen. Ich war im vergangenen Jahr in Malaysia in den Ferien – da gibt es riesige Palmölplantagen, Monokulturen, wofür unsäg-

lich grosse Flächen Regenwald abgeholzt wurden. Nur, damit wir hier unser Pflanzenfett bekommen. Das ist ökologischer Blödsinn. Früher wurde viel nachhaltiger konsumiert.

**Inwiefern?**

Es war normal, mit tierischem Fett zu kochen. Kuchenteig wurde mit Schweinefett zubereitet, das Tier überhaupt von Kopf bis Fuss verwertet. Und heute müssen wir dieses wertvolle Fett verbrennen, was die Umwelt enorm belastet. Es kann nicht sein, dass eine vermeintlich gesunde Ernährung Food Waste fördert.

**Food Waste ist in aller Munde. Wie gross ist die Abfallmenge bei Jenzer Feinkost?**

Gleich null. Man muss – auch hier –, innovativ und ein bisschen verrückt sein. Wir sind daran, Schweinefett den Kunden wieder schmackhaft zu machen, anstatt es verbrennen zu müssen. Verteilen Rezepte für Wähentig, geben Tipps. Zum Beispiel schmecken Bratkartoffeln, die im Rinderfett angebraten wurden, viel besser! Die Kunden sind positiv überrascht. Es ist verrückt: Wir entwickeln uns zurück, dahin, wie unsere Grosseltern gekocht haben. Aber es braucht Zeit, die Konsumenten aufzuklären.

**Und wie steht es um die jungen Menschen?**

Es galt lange als uncool, Fleisch zu essen, vor allem auch Innereien. Aber jetzt, wo sich das Bewusstsein dahingehend ändert, beim Konsumieren möglichst wenig Abfall zu generieren, werden langsam auch Themen wie die Metzgerei wieder aktuell. Wenn wir «Abfall» essen, ist das das Umweltfreundlichste überhaupt.

**Sie setzen sich auch auf behördlicher Ebene für den Klimaschutz ein: Frischware soll nachträglich eingefroren werden dürfen. Das Gesetz schreibt dem Handel vor, dass sie fortgeworfen werden muss.**

In diesem Punkt sind wir einen Schritt vorwärtsgekommen. Meine Beschwerde beim kantonalen Amt für Lebensmittelsicherheit wird nun auf Bundesebene diskutiert. Es sieht danach aus, dass ab kommenden Jahr zumindest für den Einzelhandel Bestimmungen gelockert werden. Das fände ich super. Es kann nicht sein, dass uns Kleinen das Leben schwer gemacht wird. Wir haben schon mit genug Herausforderungen zu kämpfen.