

INTERVIEW – Christoph Jenzer ist Geschäftsführer der «Jenzer Fleisch & Feinkost AG» und leidenschaftlicher Berufsmensch. Das Familienunternehmen feiert dieses Jahr ein seltenes Jubiläum: es wird 125 Jahre alt. Wir haben mit Jenzer über Ökologie, gute Chefs und die Berufsbildung gesprochen.

«Wir bilden unsere Zukunft selbst aus»

Standpunkt: Herr Jenzer, Ihr Unternehmen wird dieses Jahr 125 Jahre alt. Herzliche Gratulation, das schaffen nicht viele. Und mit Ihren Kindern ist die 5. Generation bereits in den Startlöchern.
Christoph Jenzer: Danke – früher war für mich das Alter einer Firma nur das Zeichen, dass sie alt und verstaubt war. Diese Sichtweise hat sich komplett geändert. Alles ändert sich in einer extrem hohen Geschwindigkeit. 125 Jahre Familientradition zeigen, dass bei uns spezielle Werte sehr hoch gehalten werden. Aber auch, dass jede Generation mithilft, das Unternehmen weiterzuentwickeln.

Wer «zum Jenzer» geht, sieht einen prall gefüllten Laden. Aber die wenigsten wissen, dass Sie rund 70 Personen beschäftigen. Kennen Sie alle persönlich?
Wir haben 75 Vollzeitstellen, diese werden von rund 100 Mitarbeitenden geleistet. Zu allen haben wir ein sehr enges Verhältnis und sind per du untereinander.

Was macht einen guten Chef in einem Familienbetrieb aus? Oder anders herum: Sind Sie ein guter Chef?
Mittlerweile haben wir eine Geschäftsleitung – ich bin nicht mehr alleine der Chef. Mein Frau Barbara hat in den letzten Jahren viel mehr Verantwortung übernommen und entlastet mich in der Mitarbeiterführung. Unser Sohn Raffael treibt die Innovation vorwärts. Was macht einen guten Chef aus? Ich hatte mal gelesen, dass dieser noch bessere Mitarbeiter zu einem gemeinsamen Ziel führen kann. Meine Stärke ist sicher, dass ich fähige Mitarbeiter fördere und ihnen viel Freiraum gebe, so lange sie sich in Richtung gemeinsames Ziel bewegen. Auch hatte ich bei «Simplify» gelesen, dass man sich einfach entlasten kann – einfach seine rechte und linke Hand fragen, ob sie noch Kapazitäten frei haben. Das habe ich sofort umgesetzt und mich so entlasten können.

Apropos Mitarbeitende, eines Ihrer grossen Anliegen ist die Berufsbildung. Sie sind seit einiger Zeit unzufrieden mit Ihren Berufskollegen, weil diese zu wenig Lernende ausbilden. Vor allem Grossbetriebe würden ihre Verantwortung nicht wahrnehmen, sagen Sie. Was ist im Nachwuchsbereich Ihrer Branche los?
In vielen Branchen gibt es zurzeit ein Nachwuchsproblem und es werden viele gelernte Mitarbeiter gesucht. Berufskollegen, die jammern, frage ich, wie viele Lernende sie ausbilden ... Da kommen schockierende Antworten. Seit Jahren predige ich und schreibe auch Kolumnen in der «Schweizer Metzgerzeitung»: Wer keinen Nachwuchs ausbildet, der findet auch keine Fachleute – ist eigentlich ganz einfach und logisch. Wir bilden unsere Zukunft selbst aus. Aktuell in Ausbildung sind 16 Lernende, neun in der Metzgerei und sieben im Restaurant «Ochsen». Zusätzlich bilden wir zwei Betriebsleiter, einen Meister und einen Fleischsommelier aus. Damit sind wir weit über unserer Soll-Quote. Diese kann jeder Unternehmer einfach selbst errechnen und sich vor dem Spiegel in die Augen schauen: Ein Mitarbeiter arbeitet rund 50 Jahre. Wenn man 50 Mitarbeitende beschäftigt, dann wird im Schnitt einer pro Jahr pen-

sioniert, und es braucht einen neuen Lernenden. Also 2 Prozent der Belegschaft pro Lehrjahr oder einfach 6 Prozent von den Mitarbeitern.

«FÜR UNS EINE GROSSE CHANCE, WEIL WIR DARAN SIND, EIN REGIONALES SCHLACHTHAUS ZU BAUEN. LEITSATZ: «GEBORNEN IM BASELBIET, GESTORBEN IM BASELBIET UND GEGESSEN IM BASELBIET.»»

Sie fürchten um die Zukunft der Metzgerbetriebe, weil oftmals die Nachfolge fehlt und Unternehmen deshalb schliessen. Wie dringlich ist das Problem?

Aktuell schliessen Metzgereien in der Schweiz, weil einfach kein Nachfolger da ist und nicht weil die Metzgerei betriebswirtschaftlich schlecht da steht. Pro Woche ist dies rund eine.

Sie sind gerade im Streit mit dem Baselbieter Denkmalschutz. Sie möchten auf dem Dach des Gebäudes in Arlesheim, wo ein Teil der Metzgerei und der von Ihnen geführte Gasthof «Ochsen» untergebracht sind, eine Solaranlage bauen, dürfen aber nicht. Wie gross ist der Ärger?
Wir haben das Gespräch gesucht und sind mit der Denkmalpflege daran,

eine Lösung zu finden, die man optisch gar nicht als Solardach erkennt.

Im Leitbild der «Jenzer Fleisch & Feinkost AG» sind ökologische Aspekte seit Langem sehr wichtig. Woher kommt dieses Engagement? Woher kommt dieses Engagement?
Das haben wir im Unternehmerblut, weil es doch einfach logisch ist, dass wir mehr Sorge zu unserem Planeten geben müssen. Es kann nicht sein, dass reiche Menschen der ersten Welt jährlich die Ressourcen von vier Welten brauchen. Ökologisch ist auch ökonomisch. Dank den höheren Energiepreisen werden sich auch andere vermehrt dessen bewusst.

Ökologisch ist auch, den Fleischkonsum zu minimieren. Spüren Sie in dieser Beziehung etwas bei Ihrer Kundschaft und bieten darum vermehrt vegetarische Produkte an?
Vegetarische Produkte bieten wir an, weil wir zeigen wollen, dass wir innovativ und offen sind.

Lokal, nachhaltig, naturnah und lieber weniger, dafür hohe Qualität. Solche Schlagworte hört man immer häufiger.

Meine Prognose ist, dass sich der Fleischkonsum in den nächsten Jahrzehnten halbieren wird. Das Bewusstsein bei der Kundschaft wird immer kritischer werden. Für uns eine grosse Chance, weil wir daran sind, ein regionales Schlachthaus zu bauen. Der Leitsatz lautet: «Geboren im Baselbiet, gestorben im Baselbiet und gegessen im Baselbiet», natürlich inklusive Stadt- und einzelne Dörfer in den Kantonen Solothurn und Aargau. Wir gehen davon aus, dass wir mit dem regionalen Schlachthaus bewusste Konsumenten dazu gewinnen werden.

Sie engagieren sich für Mountainbike, Leichtathletik und Triathlon. Woher kommt Ihr Interesse und Ihr Bekenntnis für diese Sportarten?
Seit 27 Jahren organisiere ich mit einigen Kollegen das [\[festival-basel.ch\]\(http://festival-basel.ch\). Ich habe viel Herzblut für die Bikerinnen und Biker, weil ich selbst mal Eliteamateur war. Mit den anderen Engagements versuche ich brotlosen Sportlerinnen und Sportlern zu helfen. Ich unterstütze mehrere, die als Profi trainieren, aber das Geld reicht ihnen nur, wenn sie bei ihren Eltern wohnen. Die Unterstützung ist nicht nur finanzieller Art, sondern auch im Bereich Sponsoring-Know-how.](http://www.bike-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Wie wichtig ist Sport für Sie als Ausgleich – und haben Sie noch weitere Hobbys, denen Sie nachgehen?

Biken und Velofahren ist für mich Psychohygiene – so kann ich ausspannen. Das Velo als Verkehrsmittel hilft mir aber auch, Zeit zu gewinnen. Wenn ich von einer Sitzung zum Beispiel aus Basel zurückkomme, dann habe ich meinen Sport bereits gemacht.

Interview: Adrian Jäggi



Christoph Jenzer, Geschäftsführer der «Jenzer Fleisch & Feinkost AG», zeigt sich trotz allgemein rückläufigem Fleischkonsum optimistisch. Bild: zvg

ZUR PERSON

Christoph Jenzer hat 1997 die Metzgerei Jenzer (heute «Jenzer Fleisch & Feinkost AG») von seinen Eltern übernommen und führt den Familienbetrieb in der vierten Generation. Jenzer ist gelernter Metzgermeister und hat zusätzlich auch eine kaufmännische Ausbildung absolviert. 2018 wurde er vom Metzgereiverband als Lehrmeister des Jahres ausgezeichnet. Er engagiert sich sehr für den Radsport und hat 2011 den Sportförderpreis des Kantons Basel-Landschaft erhalten. Die «Jenzer Fleisch & Feinkost AG» hat ihren

Hauptsitz in Arlesheim und ist mit Fachgeschäften auch in Reinach und Muttens präsent. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen rund 70 Mitarbeitende.

Der Familie Jenzer gehört auch der Gasthof «Ochsen». Das Traditionslokal feiert dieses Jahr sein 100-Jahr-Jubiläum. «Fleischgenuss mit Familientradition» ist der Leitsatz des Gasthofs. Der Slogan werde täglich gelebt, sagt Verwaltungsratspräsident Christoph Jenzer.

Eines der bekanntesten Produkte der «Jenzer Fleisch & Feinkost AG» ist

die Goldwurst. Das Unternehmen ist bekannt für sein ökologisches Engagement und qualitativ hochstehende Produkte.

Christoph Jenzer engagiert sich zudem ehrenamtlich für «Schlaraffenland.shop», wo er zusammen mit 30 Metzgerkollegen eine digitale Einkaufsplattform gegründet hat, und für die Hermann-Herzer-Stiftung.

Im Endspurt befindet sich zudem die «Metzgerhuus Stadt & Land AG» – ein regionales Schlachthaus in Füllinsdorf. *aj*

www.goldwurst.ch