



LEGEHENNENVERARBEITUNG IN DER METZGEREI JENZER

JENZER FLEISCH UND FEINKOST





Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

WIE KAMEN WIR ZUR LEGEHENNE



VERARBEITUNGSPARTNER



Schweizer Geflügel Gourmet

gefluegelgourmet.ch

SORTIMENT

CURRYWÜRSTLI



POULET BRATEN



- Teures Rohmaterial
- Saisonale Verfügbarkeit
- Zartheit des Fleisches
- Verfügbarkeit grundsätzlich

HERAUSFORDERUN GEN IN DER LEGEHENNEN VERARBEITUNG UND VERTRIEB

- Food Waste vermarkten – Nachhaltigkeit ist heute wichtig
- Ca 70% der Hennen sind in Freilandhaltung im Gegensatz zu BTS-Poulet => Marketingvorteil
- Teure Rohmaterialien mit Legehennenbrust ersetzen
- Tiefkühlprodukte/Rohpökelprodukte entwickeln
- Tumbeln und steaken der Brust
- Mehr Schlachtkapazitäten aufbauen in der Schweiz

LÖSUNGEN IN DER LEGEHENNEN VERARBEITUNG UND -VERTRIEB



PASTETE COQ AU VIN

DIE VEREDELUNG VON «ABFALL»

HERSTELLUNGSPROZESS

**ANBRATEN, ABLÖSCHEN UND FLEISCH
SCHMOREN MIT ÄPFELN**



**EMULGIEREN HEISSE SCHENKEL UND
GEFLÜGELFETT MIT CASEINAT**



MARKETING - ERFOLGE DER MATURARBEIT SEIT 2017

- 12'000 Legehennen verwertet
- 50'000 Pasteten verkauft
- Über Medien 2 Mio. Menschen erreicht
- Radio SRF Interview
- Genusspreis des Konsumentenforum KF
- Marketingpreis des Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
- Goldmedaille am Qualitätswettbewerb SFF

Edel, nachhaltig und gut

Fleischwaren Zwei Berufsmaturanden kreieren eine Pastete - und erreichen fast zwei Millionen Menschen damit

VON STEPHAN BRÜCKNER

Nachhaltig und gut. So soll ihr neues Produkt werden. Dieses Ziel setzten sich die beiden Berufsmaturanden Raffael Jenzer und Tobias Baumann im vergangenen Sommer. Ein halbes Jahr später können sie mit Stolz sagen, dass beide Kriterien erfüllt wurden.

Als Berufs-Maturarbeit kreierten Jenzer und Baumann eine Pastete, die Restfleisch verwertet, welches ansonsten auf dem Müll landen würde (bis vom 5. November). «Unser Ziel war es, eine neue, sinnvolle Spezialität zu kreieren, welche aus nicht mehr gefragten Teilstücken besteht.»

Beispielsweise aus dem Fleisch von Legehennen. Diese dienen früher als Suppenhühner, doch heute werden jährlich 400 000 Tiere zu Bioogas verarbeitet. «Dabei ist das Fleisch nicht minderwertig, man muss es nur länger

«Unser Ziel war es, eine neue, sinnvolle Spezialität zu kreieren, welche aus nicht mehr gefragten Teilstücken besteht.»

Raffael Jenzer
Berufsmaturand und
Sohn von Metzger Christoph Jenzer

kochen», sagt der 18-jährige Sohn des Metzgers Christoph Jenzer, der in der vierten Generation im Familienbetrieb arbeitet.

Spezialität aus Teilstücken

Nicht nur Legehennenfleisch, sondern auch Innereien haben an Beliebtheit verloren und landen dabei oft im Müll. Jenzer und Baumann aber verwenden Pöselleber, um ihr Produkt zu verfeinern. «Bei der richtigen Zubereitung können auch Legehennenfleisch und Innereien gut schmecken». Um dies zu beweisen, wollten die beiden «etwas Edles» kreieren. Dabei entschieden sie sich für eine Pastete.

Jedoch soll nicht nur das Fleisch nachhaltig sein, auch beim Teig wird darauf geachtet. Anstatt des umstrittenen Palmöls verwenden die Lehrlinge Schweinefett von Freiland Schweinen, welches ansonsten nicht mehr gebraucht werden könnte.

Langer Weg zum Ziel

Der Prozess zur perfekten Pastete war allerdings langwierig und aufwendig. Denn neben der Nachhaltigkeit muss die Pastete auch im Geschmack überzeugen. 121 Versionen brauchten



Raffael Jenzer präsentiert stolz seine Eigenkreation: die nachhaltige Coq-au-Vin-Pastete.

ANDRÉ TONDI

die beiden, bis sie die finale Lösung gefunden hatten.

«Die Pastete war am Anfang zu trocken und bröckelig. Dann in einer weiteren Version wurde sie zu weich, dann wieder zu nass und zu süßig», erzählt Jenzer. Auch von aussen erhielten sie Anregungen. So war es Jenzers Grossmutter, die den Jungen Salbei aus dem Garten mitgab. «Es braucht noch etwas Grünes im Rezept», sagte sie zu mir», so Jenzer. In der Endfassung setzte Petersilie den Salbei. Auch Äpfel, Weisswein und knusprige Pöselleber haben ihren Weg in die Pastete gefun-

den. Eine Mischung, die auf Anklage läuft.

Seit dem Verkaufsstart am 3. November wurde die Pastete bereits 2500 Mal verkauft, dies entspricht einer Menge von 700 Kilogramm. «Häufig ist sie in allen Jenzer-Filialen und Co-Filialen, aber auch in Restaurants, die von jenzer Fleisch beziehen», «jetzt in der Viehbrachttosion liegen Pasteten im Trend», erklärt der angehende Fleischfachmann. Dennoch haben die beiden Lehrlinge nicht mit diesem Erfolg gerechnet. Ihr Verkaufslag lag bei 100 Kilogramm. «Dies erreichen wir inner-

halb einer Woche.» Seither werden die Pasteten monatlich im Jenzer-Betrieb in Aarau produziert. In den ersten beiden Wochen wurden sie vom Ansturm beinahe überannt. «Wir waren dreimal ausverkauft.»

Produkt mit Geschichte

Neben den hohen Verkaufszahlen sind die beiden Lehrlinge auch stolz auf die Aufmerksamkeit, die sie erregen konnten. «Wir haben ausgerechnet, wie viele Leute wir erreicht haben mit den ganzen Medienberichten, und die Zahl liegt bei fast zwei Millionen

Menschen. Wir hoffen, dass diese sich nun mehr auf nachhaltige Erziehung achten.»

Ein weiteres Highlight war für Jenzer das positive Feedback der Kundschaft. «Eine Verkäuferin im Laden fragte mich, welche Drogen wir in die Pastete tun, denn alle Kunden wären süchtig danach», erzählt Jenzer lachend. Der 18-Jährige ist überzeugt, dass es die Mischung aus Geschmack und Nachhaltigkeit ist, die den Erfolg des Produkts ausmacht: «Ein gutes Produkt ist edles, aber ein Produkt mit einer Geschichte dahinter ist noch viel besser.»



Natura-Qualität

- 1 Henne = 270g Fleisch
- 1 Mastpoulet hingegen 1000g
- 4x weniger Gewicht =>
4 fache Verarbeitungskosten
- Legehennenverarbeitungsfleisch kostet 11.-/kg
- Pouletverarbeitungsfleisch: Zwischen 3.- und 6.- bekommt man unterschiedliche Qualitäten

PREIS PROBLEMATIK

Ausgangslage:

- Schlachtbetrieb hat 3.- Umsatz pro Legehenne
- Legehenne legt 300 Eier/Leben
- Ei kostet 60 Rappen im Detailhandel

Lösungsidee:

- Ei bringt viel mehr Geld als Fleisch
- 300 Eier x 1 Rappen = 3.- pro Huhn
- => Schlachten des Fleisches ist bezahlt

LÖSUNGSDIEE

VIELEN DANK

