

Eine dreihundertjährige Familientradition

Heiner Oberer

Der Weg des Steaks von der Metzgerei Jenzer in die Küche des Ochsen in Arlesheim ist kurz. Sehr kurz. Sind es doch von der Metzgerei, wo die jenzerschen Delikatessen entstehen, zur Bratpfanne in der Küche des Gasthofs zum Ochsen nur ein paar Schritte.

«Bei uns wird Nachhaltigkeit nicht als Werbung verstanden. Bei uns wird Nachhaltigkeit gelebt», sagt Inhaberin Barbara Jenzer. Und das nicht nur im Lebensmittelbereich, sondern unter anderem auch bei den Uniformen der Angestellten, den Tischtüchern und Servietten, den Blumen und den 35 frisch renovierten Hotelzimmern. «Alles Schweizer Produkte aus der näheren Umgebung. Das passt zu uns und zu unserem Credo der Nachhaltigkeit», erklärt die gelernte Hauswirtschaftslehrerin.

Was mit der Idee für eine Maturaarbeit von Sonja Jenzer begann, endete in einer erfolgreichen Zertifizierung mit dem Nachhaltigkeitslabel «ibex fairstay» in Gold. «ibex fairstay» zeichnet in der Schweiz Hotels, Hostels und Kliniken aus, die ihre Verantwortung für ein nachhaltiges Handeln überdurchschnittlich gut wahrnehmen.

Seit über 300 Jahren steht der Ochsen für Fleischgenuss mit Familientradition. Im Jahr 1898 lassen sich die ersten Vorfahren in Arlesheim nieder und übernehmen die Metzgerei. 1923 kommt der Ochsen dazu. Die beiden Betriebe, oder wie Barbara Jenzer sagt: «das unschlagbare Duo», werden heute in der vierten



Barbara Jenzer, Inhaberin des Gasthofs Ochsen (l.), und Sibylle Böhler, Geschäftsführerin. Foto: Kostas Maros

Generation von Christoph (54) und Ehefrau Barbara (51) seit dem Jahr 1997 geführt.

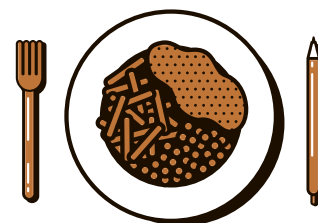
Zurzeit absolvieren im Gasthof zum Ochsen sechs und in der Metzgerei neun Lernende ihre Ausbildung. Auch die Zukunft ist gesichert. Steht doch mit Sohn Raffael (23), ausgebildeter Fleischfachmann und Betriebsleiter Fleischwirtschaft, den Töchtern Sonja (21), die an der Hotelfachschule in Luzern studiert, und Annina (19), die eine Lehre als Fleischfachfrau und im August eine Zusatzlehre als Köchin macht, die fünfte Generation bereit, um Metzgerei, Gasthof und in naher oder ferner Zukunft das Hotel zu übernehmen.

Wir werden von der Geschäftsführerin Sibylle Böhler in die heimelige Gaststube begleitet. An den Wänden erinnern alte Fotos an vergangene Zeiten des

Betriebs. Der aufmerksame Servicefachmann erkundigt sich nach unseren Wünschen. Meine Begleitung gelüstet es nach einem Wiener Schnitzel klein (44 Fr.) und zuvor nach einer Kartoffelcremesuppe mit Gewürzspeck vom Freilandsäuli und caramelisiertem Lauch (16 Fr.).

Ich, Liebhaber eines richtigen Stücks Fleisch, entscheide mich für den «Butchers Cut Teres Majo» vom regionalen Freilandrind mit Chimichurrisauce und Kräuterbuchweizen mit Rhabarber und Radieschen (39 Fr.).

Als Vorspeise wähle ich die «Tatar-Trilogie» (25 Fr.) mit kleinem Salatbouquet und Crostini. Der Gruss aus der Küche – fein geschnittener Fleischkäse und Dreiecksalami, Griebenschmalz und Powerwurst, bestens erklärt von der sympathischen jungen



Essen: innovativ
Service: aufmerksam
Ambiente: stilvoll
Preis: gehoben

Dame im Service – lässt erahnen, was kulinarisch gesehen auf uns zukommt.

Die Suppe können wir über den Klee loben. Die «Tatar-Trilogie», Kalbstatar vom Vollmilchkalb, Zwiebelmett vom Freilandrind, überzeugt auf der ganzen Linie. Meine

Begleitung ist über die Qualität des Wiener Schnitzels des Lobes voll. Vor allem die belgischen Frites traditionelles, in Rinderfett gebacken, entlocken ihr Seufzer der Zufriedenheit. Der «Butchers Cut» erfreut mit der erwarteten Qualität. Fleisch, das aus der Schulter geschnitten ist, superzart und perfekt rosa gebraten.

Was muss es für Küchenchef Dominic Meier (25) und sein Team für eine Freude sein, mit solch edler Fleischqualität zu Werke zu gehen? Sibylle Böhler nickt. «Es macht Riesenspass, im Ochsen zu arbeiten», sagt sie. Das sei nur möglich mit einer positiven Grundeinstellung, die vom ganzen Team und den Eigentümern getragen werde.

Gasthof zum Ochsen, Arlesheim, Tel. 061 706 52 00, gasthof@ochsen.ch, www.ochsen.ch. Mo–So 11.30–14.30 und 18–23 Uhr.