

Mit Liebe zu guten Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Sax, Büttikon: Am Knochen gereiftes Rindfleisch und hausgemachte Wurstwaren sind Highlights im Angebot der Freiämter Metzgerei

Es scheint, als sei Josef Sax ständig auf der Suche. Nein, nicht nach verlorenem Werkzeug oder nach Kunden, sondern nach Rezepten, die seine Fleisch- und Wurstwaren zu einem noch feineren Erlebnis für den Gaumen machen. Ein Ergebnis ist das am Knochen gereifte Fleisch.

Es sei vorweggenommen: das am Knochen gereifte Fleisch ist keine neue Erfindung. Vielmehr lebt eine alte Metzger-Handwerkskunst wieder auf. «Die Zartheit und der Genuss sind schwer zu beschreiben, man muss es schlicht einfach probiert haben», kommt Metzgermeister Josef Sax ins Schwärmen. Das Fleisch schmeckt noch richtig nach Fleisch und lässt sich nicht mit den vakuumverpackten Massenprodukten der Grossverteiler vergleichen. Klar, es besteht ein Preisunterschied, da der Reifungsprozess aufwändig ist. Für die optimale Reife des Rindfleischs werden Rindsnierstücke während vier Wochen am Knochen offen gelagert. Im Gegensatz dazu die wohl günstigeren Produkte. Diese werden üblicherweise in Kunststoffbeuteln unter Vakuum kühl gelagert und so gereift. Vor allem bei längeren Reifezeiten von vier bis fünf Wochen entsteht eine säurebetonte Geschmacksnote (Milch- und Aminosäure), die feine Fleischaromen überdeckt.



Mit vollem Einsatz: Doris Sax.



Liebt seinen Beruf: Josef Sax.

Bilder: Christoph Mutzner

Tiere aus heimischer Haltung

Mit der richtigen Lagerung und Reifung ist es nicht nötig, Rindfleisch vom amerikanischen Kontinent zu importieren. «Wir haben bei uns Tierrassen wie zum Beispiel die Black Angus die Fleisch aus US- oder Südamerikaproduktion in nichts nachstehen», erklärt Sax. Für ihn ist deshalb klar, dass er wenn immer möglich Tiere einheimischen Ursprungs verarbeitet. Eine Einschränkung gibt es leider: der Schweizer Markt gibt nicht genügend Edelstücke her, weshalb er auch australisches oder südamerikanisches Rindfleisch einkaufen muss. Auch andere Produkte seines grossen Sortiments muss er notgedrungen aus dem Ausland beziehen. Dazu gehören Bison, Lamm und Strauss. Poulet, Schweine- und Kalbfleisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Jahreszeitgemässes Sortiment

Mit dem aussergewöhnlich schönen Frühling ist die Grillsaison 2011 fulminant gestartet und die Nachfrage nach Grillfleisch ist konstant hoch. Im Trend sind dieses Jahr die Spare Ribs und Schweinshalssteaks. Zur Vorspeise werden Antipasti verlangt und zum Dessert werden unter-

schiedlichste Früchte auf den Grillrost gelegt. Ungebrochen ist auch die Nachfrage nach Wurstwaren. Für diese Spezialitäten ist die Metzgerei Sax seit langem bekannt. Auch hier ist Josef Sax immer auf der Suche nach Zutaten, die die Grillwürste noch feiner machen. Aber wer seine hausgemachten Wurstwaren kennt, der fragt sich zu recht, wie eine mögliche Veränderung aussehen könnte. Zudem dürfte dies gar nicht unbedingt den Kundenwünschen entsprechen, weil sie gerne die Qualität und den Geschmack einkauft, die man seit Jahrzehnten kennt.

Dem Metzger auf die Finger geschaut

Josef Sax ist Metzger mit Leib und Seele und schwärmt immer noch für seinen Beruf. In seiner kleinen Metzgerei darf man ihm auch jederzeit über die Schultern schauen. «Ich habe nichts zu verstecken, ich tricke bei der Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren nicht und ich verwende nur einwandfreies Fleisch und ausgewählte Zutaten», erklärt er stolz. So ist es auch kein Geheimnis, was in seinem Büttiker Fleischkäse steckt. «Natürlich viel Liebe», sagt er keck und führt dann aus, was reingehört.

«Da ist Schweinefleisch, Halspeck, Gewürze, namentlich Pfeffer, Macisblüte, Kardamom, Zwiebeln, Milchpulver und Salz drin». Auch die Zubereitung ist nicht magisch. Zuerst zerkleinert er im Blitz, einer Maschine mit rotierendem Messer, das Schweinefleisch. Stets gibt er Eis dazu, damit das Eiweiss bei den hohen Umdrehungen der Messer nicht verbrennt. Das Eiweiss braucht es, damit das Fleisch und das Wasser bindet und so eine homogene Masse ergibt. Danach werden die Gewürze und das Salz zugegeben. Am Schluss folgt dann der Halspeck. Nachdem die Brätmasse wie gewünscht entstanden ist, wird sie in die Formen abgefüllt und im Dampfgerät während zwei Stunden gebraten. Nach dem Abkühlen ist der Fleischkäse bereit zum Verkauf.

Auch ein unabhängiger Detailist

Auch wenn vorstehend die Anleitung steht, wie der feine Büttiker Fleischkäse entsteht, hat Sax keine Angst, dass er kopiert wird. «Man kann in jeder Metzgerei hausgemachten Fleischkäse probieren, man wird kaum einen finden der ähnlich schmeckt wie ein anderer», erklärt er.

Sax steht frühmorgens alleine in der Metzgerei und bereitet die Waren für den Tag vor. Das Fleisch bezieht er von einer Grossmetzgerei als sogenannte Halbfabrikate. Die Zubereitung, die Marinaden, die Würste und wie beschriebenen der Fleischkäse entstehen in seiner Metzgerei. Während er sich um das Fleisch kümmert, schaut seine Frau Doris im Geschäft nach dem Rechten. Die Metzgerei Sax bietet neben den Metzgereiartikeln auch alles an, was es für den täglichen Bedarf braucht. So kann man sich bei ihnen auch mit Gemüse und Früchten, Milchprodukten, Brot, Konserven und vielem mehr eindecken. Als unabhängige Detailisten bestimmt die Familie Sax respektive die Wünsche von Kundinnen und Kundengeben vor, was im Geschäft angeboten wird. Ein Partyservice ergänzt das Angebot der Metzgerei Sax auch im Servicebereich.

Obwohl Josef Sax stets auf der Suche ist, gibt es eine Suche, die er nicht zu kennen scheint: die Suche nach dem Feierabend. Erst wenn alles stimmt und der nächste Tag gut vorbereitet ist, gönnt er sich und seiner Frau die Zeit nach der Arbeit. Seine strahlenden Augen verraten es: er liebt seinen Beruf. --mu



Dieses Schwein hat Schwein: es darf draussen auf der Fensterbank bleiben.

Wie aus Zutaten der feine Büttiker Fleischkäse wird



Die Zutaten: Halspeck, Schweinefleisch, Gewürze und Salz.



Die Beigabe Eis wird benötigt, damit das Eiweiss beim Verarbeiten nicht verbrennt.



Die Metzgerei Sax hat viel Gluschtiges im Angebot.



Im Dampfgerät bekommt der Fleischkäse den knusprig feinen Deckel.



Bereit, um gegessen zu werden: die Hausspezialität der Metzgerei Sax, der Büttiker Fleischkäse.

Metzgerei

Josef Sax

Metzgerei Sax
 Wohlerstrasse 1
 5619 Büttikon
 Tel.: 056 622 19 63
 Fax: 056 621 82 40
 www.metzgerei-sax.ch
 postmater@metzgerei-sax.ch

Partner