

Große Pläne bei ÖKO-Pionier Zotter in Bergl: bald kommt das neue „ÖKO Speck Takel“

Schokoladen & Bio-Fleisch-Familie Zotter eröffnet im Frühjahr eine Fleischerei zum Zuschauen und Verkosten.



Im neu geplanten „ÖKO Speck Takel“ darf nicht nur Julia Zotter sondern auch das breite Publikum den Fleischern bei der Arbeit zusehen. © Zotter

Schokolade und Bio-Fleisch an einem Ort

Dass Bio-Pionier Josef **Zotter** nebst Tochter Julia nicht nur mehr als 600 Sorten köstliche Schokoladen produzieren, sondern dass es in Bergl seit geraumer Zeit im Hof-Grill, dem Bio-Würstelstand Airstreamer und in der Öko-Essbar köstliche Fleischgerichte aus eigener Tierzucht des „**essbaren Tiergartens**“ gibt, weiß man.

Neue Pläne für das Bio-Fleisch der Zotters

Nun gibt es allerdings zum Thema Fleisch neue Pläne der Kreativ-Familie **Zotter**. Ihr Beitrag zur allgemein geführten "Fleisch-Kontroverse" ist nicht nur die beste Haltung Ihrer Tiere sondern auch die handwerklich traditionelle und natürliche Veredelung des Fleisches. Und diese wollen die Zotters dem breiten Publikum in einer Art „gläsernen“ Fleischerei näherbringen.

Hier kann man zuschauen, lernen und kosten

Das bisherige „ÖKO Essbar Restaurant“ wird verlegt und macht ab Frühjahr dem neuen „ÖKO Speck Takel“ Platz. Hier wird dann beispielsweise gezeigt wie aus dem Rindfleisch der Tiere aus dem hauseigenen, „essbaren Tiergarten“ der Leberkäs entsteht. Hier werden künftig Schinken gewürzt, Burger-Patties gemischt und köstliche Würste gefüllt. Und das Alles zum Zuschauen und zum Verstehen. Und Verkosten darf man natürlich auch.

„ÖKO-Speck Takel“ erklärt das Handwerk

Mit Ihrer neuen Zuschau-Fleischerei möchten die Zotters die beste Qualität des aus gewissenhafter Haltung stammenden Bio-Fleisches unterstreichen und natürlich auch eine Lanze für gutes, traditionelles Fleischerei-Handwerk brechen. Geschlachtet wird in Bergl allerdings nicht – die Schlachtung bleibt wie gehabt bei Josef Winkler in Auersbach. Und wenn Konsument:innen und Zuschauer:innen genauso Qualität und Traditions-Handwerk näher gebracht werden kann und diese künftig dann doch lieber beim Profi-Fleischer als im Supermarkt, wenn auch zu höheren Preisen, ihr gutes Bio-Fleisch einkaufen, so ist damit schon viel gewonnen!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at