

## Fleischkonsum neu erleben: Zotter eröffnet das „ÖKO Speck Takel“

Josef Zotter eröffnet das „ÖKO Speck Takel“ in Bergl, um Menschen zu bewussten Fleischessern zu erziehen und Kreislaufwirtschaft erlebbar zu machen.



*Das Herzstück des „ÖKO Speck Takel“ ist der gläserne Fleisch-Beschaubetrieb. © Zotter*

Das neue „**ÖKO Speck Takel**“ von **Josef Zotter** in Bergl öffnet seine Türen. Mit diesem innovativen Konzept möchte der Bio-Pionier die Kreislaufwirtschaft sichtbar machen und die Menschen zu bewussten Fleischessern erziehen. „Sonne,

Schatten, Schlamm, frisches Gras und Auslauf ohne Ende“ beschreibt Zotter das Lebensumfeld der Tiere. Die artgerechte Haltung in Auersbach bildet die Basis für die hochwertigen Produkte, die im „ÖKO Speck Takel“ entstehen.



*Besucher können die Erzeugung und Veredelung von Fleisch und Wurst live miterleben. © Zotter*

## **Gläserne Fleischerei: Transparenz und Handwerk**

Das Herzstück des „ÖKO Speck Takel“ ist der **gläserne Fleisch**-Beschaubetrieb. Besucher können die Erzeugung und Veredelung von Fleisch und Wurst live miterleben. Durch die gläserne Architektur oder über Bildschirme wird der Weg von der Weide zur Bio-Delikatesse transparent gemacht. Die „Aufschneiderei“ und die „High Tech“ Selchkammer sind zentrale Elemente der Fleischwerkstatt.

## **Mehr als nur Fleisch: Ein ganzheitliches Erlebnis**

Neben der Fleischproduktion bietet das „ÖKO Speck Takel“ auch kulinarische Erlebnisse. Der „Stammtisch“ lädt mit hochwertiger Lektüre und Informationen zu den Fleisch- und Wurstwaren ein. Besondere Verkostungsstationen, wie die Schoko-Verkostung rund um Knochen „Best“, bieten einzigartige Geschmackserlebnisse. **Kunstwerke von Paul Mühlbauer** und ein SB Café ergänzen das Angebot.

Der Picknick Garten mit Linden-Baumbeschattung lädt zum Verweilen ein, während der Feinkostladen neben dem Bio Café im Shop Sandwiches, Tramezzini und weitere Delikatessen anbietet.

## **Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft**

Zotter betont die Bedeutung der **Nachhaltigkeit**. Die Tiere leben nicht nur im Essbaren Tiergarten, sondern auch auf benachbarten Satelliten-Landwirtschaftsflächen. Moderne Stallungen mit **Photovoltaik**anlagen decken den Energiebedarf und speisen überschüssigen Strom in die eigens gegründete **Zotter Energy Energiegemeinschaft** ein.

## **„Schau dem Essen in die Augen“**

Im Am-Vieh-Theater gegenüber des „ÖKO Speck Takel“ läuft der Film „Schau dem Essen in die Augen“ von Gregor Seberg und Josef Zotter in Dauerschleife. Besucher erfahren hier mehr über die Idee und Geschichte des **Essbaren Tiergartens**. Ein weiterer Film über die Satelliten-Landwirtschaften wird im Obergeschoss gezeigt. Josef Zotter und seine Tochter **Julia** wollen mit ihrem Projekt nicht nur Fleischkonsum reduzieren, sondern die Wertschätzung für hochwertige, nachhaltig produzierte Lebensmittel erhöhen. „Wir wollen, dass die Leute als Halb-Vegetarier wieder rausgehen“, erklärt Julia Zotter. Das „ÖKO Speck Takel“ lädt dazu ein, Fleischkonsum neu zu erleben und bewusster zu gestalten.

<https://youtu.be/P1KPjHnmKoY?si=vroL4x3b3ymjKuE5>

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**