

## Neueröffnung: Fleischerei „Zotter am Graben“

Am 1. Juni eröffnete die steirische Qualitäts-Fleischerei Zotter an der Bräunerstraße 2 ihre erste Zweigstelle in Wien. Vor Ort gibt es „bestes Frischfleisch“, aber auch Beef Tatar, Roastbeef und sogar Champagner.



*Beim neuen Gourmettreffpunkt „Zotter am Graben“ gibt es bestes Frischfleisch, aber auch Beef Tatar, Roastbeef und sogar Champagner. © Zotter*

Es ist kein Geheimnis: Viele Fleischereibetriebe mussten in den vergangenen Jahren sperren. Die Gründe sind vielschichtig: akuter Mitarbeitermangel, anstehender Generationswechsel, überbordende Bürokratie und oft schwer zu erfüllende Auflagen. Schließlich gilt es, den Veränderungen der Essgewohnheiten im wahrsten Sinne Rechnung zu tragen. Verändern freilich muss sich auch die Branche selbst. Oft scheint ein klares Konzept zu fehlen. Ein Weg kann ein direkterer und ein persönlicherer

Kontakt zum Kunden sein. Das kann ein Supermarkt niemals bieten. „Sichtbarkeit und Transparenz“ sind zwei Schlüsselfaktoren zum Erfolg, findet **Christoph Zotter**, der dieser Tag ein Geschäft in der Innenstadt eröffnete.

## **Zotters Traum**

„ Mein Traum: Ich wollt' ja schon immer ein eigenes G'schäft in Wien“, erzählt Christoph Zotter. **Zotter** leitet den steirischen Fleischereibetrieb mit seinen rund 25 Mitarbeitern an zwei Standorten bereits in vierter Generation. Abnehmer seien zwar in erster Linie die Spitzengastronomie und entsprechende hochkarätige Hotelleriebetriebe, jedoch „möchte ich, dass sich auch Endkunden in Wien von unserer Fleischqualität überzeugen können.“ Nun wurde hierfür ein kleiner, freilich feiner Standort im Herzen von Wien gefunden. **Richard Stoklassa**, der bislang prominente Stationen wie Sofitel, Sattlerei, Juan Amadors Steakableger Kitch, Aend und zuletzt **Beef & Glory** bespielte, ist der Mann vor Ort.



*Das Wiener Zotter-Trio: Christoph Zotter, Richard Stoklassa und Nina Zotter (v. l.n. r.). © Zotter*

## **Schlankes Konzept**

Stoklassa wird den gerade einmal 15 Quadratmeter messenden Standort im denkmalgeschützten Ensemble der Bräunerstraße 2, tatsächlich eine echte Herausforderung, alleine bespielen. Zusätzlich zur Kundenberatung hat er sich eine standesgemäße, der Örtlichkeit angemessene Karte einfallen lassen. Beef Tatar gibt's in dreierlei Varianten - klassisch, asiatisch sowie spicy. Natürlich in österreichischer Bio-Qualität, respektive der von Zotter exklusiv produzierten und vertriebenen Premium Selektion. Es ist eine - wie Zotter betont - unabhängig

kontrollierte Premium Selektion in Kalb (Rasse: heimisches Fleckvieh & Limousin ) und Rind (Rasse heimisches Fleckvieh & Pinzgauer).

## **Transparenz und Herkunft bei Zotter**

Apropos Herkunft: „Auf unseren Homepage kann man klar einsehen, aus welchen Regionen unsere Bauern und Tiere stammen. Man sieht auch, wenn man auf das Fleisch klickt, die Rassen, die verwendet werden. Man sieht die Herkunft natürlich auf den Schlachtetiketten, doch ich muss mich hier auch an die Datenschutzverordnungen halten“, sagt Zotter.

## **Kunde darf nicht getäuscht werden**

Wie er es mit der Kennzeichnung hält: „Ich bin für die **Kennzeichnung**. Ist ja kein Problem. Hab' mein Fleisch aus dem Inland vom jeweiligen Anbieter, oder nicht? Entweder ich kaufe AT, in Österreich, oder ich kaufe in der EU ein. Aber der Endkonsument soll nicht getäuscht werden. Ein Problem ist, dass wir unsere eigene Wertschöpfung untergraben, wenn wir diese Kennzeichnung nicht ausweisen. Dann kostet eben das holländische Kalbsschnitzel weniger als das österreichische.“



*Beef Tatar gibt's in dreierlei Varianten - klassisch, asiatisch sowie spicy. © Zotter*

## **Zotter am Graben: Wagyu & Champagner**

Aber zurück in die Bräunerstraße. Der edlen Örtlichkeit geschuldet ist die Luxusversion vom Beef Tatar: Japanisches **Wagyu** (findet Stoklasser besser als österreichisches) mit Kaviar übrigens, steht auch auf der Karte. Als passende Begleitung wird Champagner aus Friso Schoppers **Champagnerbar „Dosage“** gereicht. Weine liefern unter anderem die Naturweinspezialisten

von **Weinskandal**. Die klassische Ware kommt von **Kracher Fine Wine**. Fazit: eine Neueröffnung mit reichlich Charme und einem klaren Konzept.

„**Zotter am Graben**“, Bräunerstraße 2, 1010 Wien,  
Öffnungszeiten: Di.-Fr. : 12-22 Uhr, Sa.: 12 Uhr-Open End

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