# Neueröffnung: Fleischerei „Zotter am Graben”

Am 1. Juni ero?ffnete die steirische Qualita?ts-Fleischerei Zotter an der Bra?unerstraße 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, uͤberbordende Buͤrokratie und oft schwer zu erfuͤllende Auflagen. Schließlich gilt es, den Veraͤnderungen der Essgewohnheiten im wahrsten Sinne Rechnung zu tragen. Veraͤndern freilich muss sich auch die Branche selbst. Oft scheint ein klares Konzept zu fehlen. Ein Weg kann ein direkterer und ein personͤlicherer Kontakt zum Kunden sein. Das kann ein Supermarkt niemals bieten. ͵Sichtbarkeit und Transparenz͵ sind zwei

Schlus̰selfaktoren zum Erfolg, findet Christoph Zotter, der dieser Tag ein Geschaf̰t in der Innenstadt erof̰fnete.

## Zotters Traum

ڎ Mein Traum: Ich wolltڎ ja schon immer ein eigenes Gډschäft in Wienډ, 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 hochkarat̰ige Hotelleriebetriebe, jedoch ڎmoc̰hte ich, dass sich auch Endkunden in Wien von unserer Fleischqualitat̰ ub̰erzeugen kon̰nen.ڎ Nun wurde hierfur̰ 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.

## Schlankes Konzept

Stoklassa wird den gerade einmal 15 Quadratmeter messenden Standort im denkmalgeschützten Ensemble der Bräunerstraße 2, tatsac̰hlich eine echte Herausforderung, alleine bespielen. Zusat̰zlich zur Kundenberatung hat er sich eine standesgemaß̰e, der Or̰tlichkeit angemessene Karte einfallen lassen. Beef Tatar gibtډs in dreierlei Varianten ج klassisch, asiatisch sowie spicy. Natur̰lich in os̰terreichischer Bio-Qualitat̰, respektive der von Zotter exklusiv produzierten und vertriebenen Premium Selektion. Es ist eine ج wie Zotter betont ج unabhan̰gig kontrollierte Premium Selektion in Kalb (Rasse: heimisches Fleckvieh & Limousin ) und Rind (Rasse heimisches Fleckvieh & Pinzgauer).

## Transparenz und Herkunft bei Zotter

Apropos Herkunft: ڎAuf 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 natuͤrlich auf den Schlachtetiketten, doch ich muss mich hier auch an die Datenschutzverordnungen haltenؚ, sagt Zotter.

## Kunde darf nicht getaͤuscht werden

Wie er es mit der Kennzeichnung haͤlt: ؚIch bin fuͤr die Kennzeichnung. Ist ja kein Problem. Habؚ mein Fleisch aus dem Inland vom jeweiligen Anbieter, oder nicht? Entweder ich kaufe AT, in Oͤsterreich, oder ich kaufe in der EU ein. Aber der Endkonsument soll nicht getaͤuscht werden. Ein Problem ist, dass wir unsere eigene Wertschoͤpfung untergraben, wenn wir diese Kennzeichnung nicht ausweisen. Dann kostet eben das hollaͤndische Kalbsschnitzel weniger als das oͤsterreichische.ؚ

## Zotter am Graben: Wagyu & Champagner

Aber zuruͤck in die Braͤunerstraße. Der edlen Oͤrtlichkeit geschuldet ist die Luxusversion vom Beef Tatar: Japanisches Wagyu (findet Stoklasser besser als oͤsterreichisches) mit Kaviar uͤbrigens, steht auch auf der Karte. Als passende Begleitung wird Champagner aus Friso Schoppers Champagnerbar ؚDosageؚ gereicht. Weine liefern unter anderem die Naturweinspezialisten von Weinskandal. Die klassische Ware kommt von Kracher Fine Wine. Fazit: eine Neueroͤffnung mit reichlich Charme und einem klaren Konzept.

ؚZotter am Grabenؚ, Braͤunerstraße 2, 1010 Wien, Oͤffnungszeiten: Di.ؚFr. : 12ؚ22 Uhr, Sa.: 12 Uhrؚ Open End

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at