Schlachthof und Schokolade: „Glücksschweine“ und Freiland-Rinder bei Zotter

500 Bio-Schokoladen und 220.000 Besucher jährlich – die Zahlen von Josef Zotters su?ßem Lebenswerk sind beeindruckend. Mit seiner Investition in Weiden und Schlachthof u?bersetzt der Kreativkopf das Prinzip Transparenz auch in die Fleischerei.

Für uns stellt es eher eine Schwierigkeit dar, in der Fleischerei etwas NICHT zu machen!” sagt Julia Zotter. © Graeme Kennedy / Zotter

Wer sich regelmäßig bei Chocolatier Josef Zotter aufhält, hat den Umbau in dieser Saison sicher bereits bemerkt. Wobei: Die Speisen der neuen ›Gartenkuche‹ sind auch schwer nicht wahrzunehmen. ›Unuberriechbar‹ weht den Busgruppen, köstlicher Bratwurst-Duft um die Nase, die eigentlich gekommen sind, um die ›verruckten‹ Schokoladen des Steirers zu verkosten.

Doch im 30. Jahr seiner Erfolgsgeschichte mit handgeschöpften Schokoladen erweiterte Zotter nun um eine Produktschiene, die ihm schon lange am Herzen liegt: Fleisch von „Glückschweinen“ und alten Rinderrassen.

Fleischerei Zotter: Ein Tiergarten der allen schmeckt

„Von der Weide auf den Teller“ könnte man analog zur Produktionsphilosophie „from bean to bar“ (= von der Kakaobohne zur Tafel Schokolade) sagen. Denn auch bei der Fleischverarbeitung geht es um Transparenz und die Kontrolle aller Zwischenschritte – seit heuer samt eigener Schlachtung.

Wie auch die bunten Bio-Schokoladen – „Rosa Fischgummi“ oder „Grammelnussen“ – trug auch dieses 12 Jahre zurückreichende Projekt einen bewusst provokanten Namen: Essbarer Tiergarten. Als die Bio-Kantine für seine Mitarbeiter eingerichtet wurde, entschiedsich „Sepp“ Zotter, die Tiere, die sie essen würden, auf der eigenen Weide zu halten. Und es sollte nicht bei den Hochlandrindern rund um Stier Pauli bleiben: „Das Wissen über Ursprung, Verarbeitung und Qualität der Lebensmittel ist die wichtigste Würze eines guten Essens.“ Die natürlichen Bedingungen, unter denen die Tiere aufwachsen, konnten auch die Besucher der Schokomanufaktur beim Rundgang selbst erleben, im Anschluss gab es Schweine- und Rindfleisch direkt vor Ort in der „Öko-Essbar“. Die Devise dahinter war erneut eine echter Zotter-Sager: „Schau dem Essen in die Augen.“

Zuerst streicheln, dann essen

Tochter Julia Zotter formuliert es heute ein wenig anders, doch mit nicht weniger Überzeugung: „Wir wollen ein Beispiel sein, dass es so auch geht“, so die für Produktentwicklung im Unternehmen zuständige 35-Jährige. Was mit der Eigenversorgung mit Rindfleisch in Bergl im steirischen

Vulkanland begonnen hat, wuchs inzwischen zu einer beeindruckenden Fleischerei heran. Denn auch im Shop-Bereich kann man Speck vom „Glücksschwein“, Lamm-Würstel, aber auch Leberaufstrich und Luftgetrocknetes erwerben. Gegenüber den 500 Schoko-Sorten wirkt der Fleisch-Bereich schmal, aber er umfasst eine Fülle an Spezialitäten.

Hinter ihnen steht Josef Winkler, der die ohne Sojakraftfutter aufgezogenen Tiere im nahen Auersbach verarbeitet, wo sich mittlerweile ein echtes Genusszentrum etabliert hat. Die perfekt ausgestatteten Produktionsräume eines Sportnahrungserzeugers nützen die Zotters, daneben reift Franz Habels bekannter „Vulcano“-Schinken und für die flüssige Abteilung ist Nachbar Roman Schmidt mit „Lava-Bräu“ zuständig. In der Fleischerei werden sowohl Dry als auch Wet Aging praktiziert, auch Schinkenspeck reift vor Ort. Klarerweise wird versucht, das ganze Tier zu verwerten: Leberknödel und Beuschel sind nur zwei Varianten aus der Innereien-Abteilung, dazu kommen Spezialitäten, die Isolde und Josef Winkler für die Mitarbeiter-Küche der Schokowelt von Bergl bei Riegersburg liefern. Bei den Gästen in Bergl jedenfalls sind die Bestseller abseits der Schokos klar. Burger und Leberkäse führen die Verkaufsliste an. Schwierig in der von alljährlich von rund 220.000 Besuchern frequentierten Genusswelt war bislang nur die „fleischliche“ Bedarfsplanung. Spitzen beim Schweinefleisch deckte man mit den Bio-Erzeugnissen von „Labonca“ in Burgau ab. Doch mittlerweile wurde auch der „Tiergarten“ selbst zu klein.

Viel Auslauf für die alten Tierrassen

Seine Erweiterung über die Anlage gleich neben dem „SchokoLaden“ hinaus erfolgte im Vorjahr. Dafür wurde ein neuer Rinder und Schweinestall in fünf Minuten Entfernung eröffnet. Ökologisch spielt das Gebäude wirklich alle Stückerln; die Dachflächen-Photovoltaik versorgt 60 Haushalte mit Strom. Wichtiger aber ist, dass darunter aktuell 70 Schweine und 80 Rinder mit freiem Zugang zur Weide aufwachsen. „Die

schottischen Highland-Rinder leben ganzjährig im Freien‟, schildert Julia Zotter die Abläufe, während sie einem anderen Kalb Grasfutter reicht. ‟Bei uns dürfen sie auch drei Jahre werden und nicht nur 18 Monate, wie es üblich ist.‟ Vor allem die Schweine genießen bei unserem Besuch die abschüssige Hanglage mit Zugang zu (frostsicheren!) Tränken und Möglichkeiten zum Suhlen sichtlich. Während sich trächtige Sauen ihr Nest im Stroh bauen, toben andere in der südoststeirischen Frühjahrssonne herum. Auch Angus-Rinder, Murbodner sowie Wagyus mit erstklassigen Zuchtlinien wechseln zwischen Weide und Stall, wie es ihnen beliebt.

Bei den Schweinen hat man gelernt, welche Rasse man wofür verwendet: Für Würstel und Speck sind es Mangalitza, Filets und Schnitzel in der Zotter-Küche stammen meist von Durocs. Aktuell sind es hier 21 Hektar, auf denen die Tiere Auslauf finden. Langfristig könnten esauch 100 Hektar werden €, ‟aber immer extensiv bewirtschaftet‟, wie die 34-Jährige betont.

Zotters Kampf um die Weide-Schlachtung

Bislang fehlte den Zotters bei ihrer Landwirtschaft mit angeschlossener Fleischerei allerdings ein wichtiges Zwischenglied. Denn ihre Tiere nach einem glücklichen Leben auf der Weide auf den Schlachthof zu überstellen, machte wenig Sinn für sie. Eine ‟Schlachtbox‟ direkt auf der Weide wäre die weitaus humanere Lösung. Aber leider € rechtlich nicht machbar! Doch Sepp Zotter führt nicht nur eine Schokolade-Kollektion namens ‟Querköpfe‟, er verfolgte auch ähnlich beharrlich seine Vorstellungen. Nicht von ungefähr signierter seine E-Mails mit ‟Bauernhofromantiker + Andersmacher‟. Und am Ende läuft es auch bei der Schlachtung anders. Nämlich besser für die Tiere. ‟Drei bis vier Jahre haben wir dafür gekämpft‟, resümiert Julia Zotter vor dem Öko-Stall, doch mit Ende April hat man die Zulassung erlangt. Legistisch musste man dazu selbst einen Schlachthof samt Arbeitsgemeinschaft (‟Schlacht-Bank‟) errichten €, denn nur dann ist auch der Betrieb einer mobilen Box auf Weiden zulässig.

Der Autarkie der viel besuchten Schoko-Welt kommt man damit wieder ein Stuck näher. Brot fur alle Gastrobereiche wird ohnehin selbst gebacken, hausgemachte Limos und Säfte gehören ebenso dazu. Selbst mit Wein (der Sorte ȣMuscarisȣ) und Sekt experimentiert man auf eigenem Grund. Zusammen wird alles im neuen Airstream-Food-truck gereicht, der auch einen Kennerblick auf die Wurstzubereitung in Auersbach erlaubt. Denn selbst beim Kalinitrat geht man sparsam um. ȣAlles, was bei uns ‚grauȣ sein darf oder viel Fett hat ȼ wie der Lardo ȼ enthält nichts davonȣ, so Julia Zotter. Mit ihrem Hintergrund als Lebensmittel- und Biotechnologin rattert sie auch die Kennzahlen dazu herunter: ȣWir verwenden ca. 0,08 Gramm pro Kilo. Die Bio-Richtlinie besagt maximal 0,1 Gramm und konventioneller Standard ist 0,2 Grammȣ.

Auch die Erklärungen am Wurstelstand der ȣGartenKucheȣ liefert die Steirerin im Notfall gerne persönlich nach. Denn während die Frankfurter eben nicht knackig rosa sind, wird bei der zart roten Bratwurst in ȣRosas Bosnaȣ gerne nachgefragt, ȣob die eh durch sindȣ. Sind sie! Und die steirische Variante mit Kernöl-Zwiebeln schmeckt zudem köstlich.

Haltungsfrage und Herkunftskennzeichnung: Wo kommt es her?

Diskussionen ist man ohnehin schon gewohnt beim Fleisch-Projekt in Bergl. Sie fuhren allerdings auch zu besserer Konsumenten-Information und im Idealfall zum Nachdenken uber Irrwege der industriellen Produktion. Beides sind die Grunde, warum es den ȣEssbaren Tiergartenȣ uberhaupt gibt. Dessen Pioniertage sorgten allerdings fur etliche Situationen, an die sich Julia Zotter heute noch erinnert. Weniger die rechtlichen Hurden (ȣTiergarten-Tiere durfen nicht gegessen werdenȣ), denn die nötige Aufklärung der Gäste uber das Projekt, sorgte ab 2011 wahlweise fur Schmunzeln oder Kopfschutteln. Wie sie denn ihrem Enkel erklären sollte, dass diese lieben Tiere einst zu

Fleisch verarbeitet wuȓden, lautete eine Besucherinnen-Frage.

Gefolgt vom lapidaren Nachsatz: ȣDa fahren wir jetzt lieber zum McDonaldȥs, Schatzi.ȣ Eine andere Besucherin war wiederum fest uȕberzeugt, ȣdass es sich um Schokoladen-Tiere handeln muȥsseȣ. Im neuen ȣHofgrillȣ tritt man nun den Gegenbeweis an. Mit natuȓlich gewachsenem Fleisch in allen Facetten. Denn hier sollen auch weitere Cuts verarbeitet werden, etwa zu Pulled Pork, aber auch Ragouts. Chefköchin Angelika, u. a. mit Erfahrung im ȣSteirereckȣ ausgestattet, wird hier fuȓ die kulinarische Abwechslung im Takt der Weidewirtschaft sorgen. ȣFuȓ uns ist es eher eine Schwierigkeit, in der Fleischerei etwas nicht zu machenȣ, lacht Julia Zotter. Vor allem Ziegen wuȓde man gerne mehr halten. ȣLeider werden die aber wenig gegessenȣ. Und die nächsten Projekte warten ohnehin schon bei Josef Zotter und seinen drei Kindern. Heuer noch will man die Pilzzucht mit Igelstachelbart beginnen, der im Geschmack an Huȟnerfleisch erinnert. Einen Slogan dafuȓ hat sich der 62-jährige Andersmacher natuȓlich schon ausgesucht: ȣHier sehen Sie das ‚Essen der Zukunftȣ ☺ auch Sie werden irgendwann die Pilze von unten sehen.ȣ

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at