

Eins mit der Natur

Wagyu-Rinder in der Steiermark? Ja, in einem Musterbetrieb!
Josef Zotter engagiert sich mit eigener
Landwirtschaft für bewussten Fleischgenuss

Text:
ALEXANDRA KILIAN

Fotos:
GÜNTER STANDL



ERSTE SCHRITTE
Nach Wochen im Stall
genießen die Wagyu-
Jungtiere das satte
Gras der Weiden



STALLDIENST
Johann Lafer und
Josef Zotter füttern die
Wagyu. Der Name der
japanischen Rinder-
rasse wird übrigens
Wag-ju ausgespro-
chen. Ihr Fleisch ist
hocharomatisch dank
starker Marmorierung


**BILDERBUCH-
LANDSCHAFT**

Die Riegersburg auf dem 482 Meter hohen Vulkanfelsen. Hier, im gleichnamigen Ort, befindet sich auch Josef Zotters Landwirtschaft

Neugierig trappeln die Rinder heran. Josef Zotter geht durch das Gatter zu ihnen auf die Wiese, er hält einen Eimer in der Hand und verteilt kleine Futtergaben daraus vor ihnen. „Ja, Wuzzis, kommt's her“, sagt er. Er strahlt dabei, ein wenig aufgeregt ist er, scheint es, und die Rinder kommen, nach und nach, vorsichtig, während er beim Füttern langsam rückwärts geht. Zierlich, fast schwächling sind sie, dunkelbraun, mit relativ kleinen, grauen, recht geraden und erst am Ende kurz geschwungenen Hörnern. „Ja, mein Freund, komm her“, sagt Johann Lafer, der Josef Zotter auf die Wiese gefolgt ist. Ganz ruhig, rücksichtsvoll läuft auch er auf die Tiere zu – da wird es ihnen mit Josef, Johann und Fotograf dann doch zu eng. Mit einem Bocken startet das erste der Rinder durch, sie stieben auseinander und jagen mit Tempo und Luftsprüngen davon, in die Weite der Hügel des Vulkanlands, kein Zaun in Sicht. „Schau, schau, was für einen Platz und Spaß die haben!“, sagt Johann, und Josef nickt, immer noch strahlend.

Josef Zotter ist weniger für seine Landwirtschaft, sondern mehr für seine Chocolatier-Imperium in der Steiermark bekannt, das er mit handgeschöpften Schokoladen in Graz startete und das mittlerweile als eines der nachhaltigsten Unternehmen Österreichs gilt. Die Sache mit den Tieren begann erst viel später, vor rund zehn Jahren, und zwar schleichend. Eigentlich wollte Josef Zotter immer weg von der Landwirtschaft seiner Eltern, er lernte Koch, Kellner und Konditor, arbeitete in Wien, New York, bevor er in Graz eine Konditorei eröffnete. Nach der Pleite 1996 vermachte ihm der Vater den Stall, nicht die Landwirtschaft, er kehrte zurück ins Vulkanland, baute dort sein Schokoladenimperium auf. Doch als ihm der Nachbar sein Anwesen mit landwirtschaftlichem Betrieb verkaufen will, zögert er nicht.

„Ich sah die Landwirtschaft leiden, das große Gefälle, da musste etwas passieren“, sagt Josef Zotter heute. Er kaufte Jungrinder, damals noch Hochlandrind, „Kuschel-Kuh Bonnie“ und „Paulie“ waren die ersten, wie sich Tochter Julia erinnert, ihr Fleisch war für Familie

„Wir sind ein Social Enterprise mit Bio, Fairtrade, Umweltschutz und Transparenz. Das ist etwas, dem man sein Leben widmen kann.“

Josef Zotter

und Mitarbeiter gedacht. Nach und nach kamen immer mehr Nachbarhöfe dazu. Heute gehört den Zotters eine Satelliten-Landwirtschaft aus 14 Höfen mit insgesamt 95 Hektar Fläche, dazu zählt der „Utopia-Bio-Weingarten“, wo Wein in Mischkultur mit Obstbäumen wächst, zwischen denen Schwarzputen grasen, außerdem gibt es eine Photovoltaikanlage für 100 Prozent Ökostrom, die den eigenen sowie 60 weitere Haushalte versorgt. Im „Essbaren Tiergarten“ können zudem heimische Schafe, Ziegen, Schweine und Puten begutachtet und manche auch gestreichelt werden, es wachsen regionale Obst- und Gemüsesorten, es gibt einen „Kunst Park“, „Ideenfriedhof“, eine Riesenrutsche, Bauerngolf, den Motorikparkours. Und man kann das selbst geschlachtete Bio-Fleisch der eigenen Weiderinder natürlich auch in der „Öko-Essbar“, der „Hof-Grillerei“, dem „Würstelstand“ oder der „Feinkostbar“ probieren. „Schau deinem Essen in die Augen, dann entscheide, wie groß dein Schnitzel sein soll“, ist das Motto, mit dem Josef Zotter versucht, Besuchern bewussteren Fleischkonsum nahezubringen. Wie werden Lebensmittel hergestellt, wo kommen sie her, wie kann eine ökologische Landwirtschaft aussehen? Das sind die Fragen, auf die er Antworten geben möchte.

„Wir sind ein Social Enterprise mit Bio, Fairtrade, Umweltschutz und Transparenz. Das ist etwas, dem man sein Leben widmen kann“, sagt Josef Zotter. Und Johann Lafer nickt. „Absolut“, sagt er. Gemeinsam gehen sie von der Weide in Krennach, rund zehn Minuten von Riegersburg entfernt, zum Stall. Neben 60 Schweinen und drei Wasserbüffeln leben rund 70 Rinder hier, davon 28 reine Wagyu, drei Hochland- und acht Murbodner, eine uralte regionale Rasse, der Rest ist eine Kreuzung aus Angus und Wagyu. Warum er angefangen habe, sich



KRAUSE GESELLEN
Ein wolliges Fell haben Mangalitzas, eine von vier alten Schweinerassen, die Zotter pflegt

AUSLAUF
Eine wenig skeptisch schaut Josef Zotter schon – aber seine Wagyu sind ganz friedlich





DUFTSTOFF
In der Fleischwerkstatt reifen Wagyu-Schinken. Bei Zotter wird alles vom Tier verwendet

METZGER MIT SEELE
Josef Winkler sorgt für das Wohl der Tiere beim Schlachten und verantwortet die Fleischproduktion



ZARTE VERSUCHUNG
Nussig und intensiv schmeckt der hauchzart aufgeschnittene Rinderschinken mit feinem Räucheraroma

nun auf die aus Japan stammenden Rinder, deren Fleisch mit besonders feiner Marmorierung und buttrig-nussigem Geschmack als Delikatesse gilt, zu konzentrieren? „Die Qualität ist außergewöhnlich, wir wollten den Geschmack steigern und den Tieren den dafür nötigen Platz geben“, sagt Josef Zotter. Das sei ihm wichtiger als die teure Beschaffung und Unterbringung der Luxusklasse unter den Kühen. Und dass er Vorbild sein möchte, Transparenz schaffen, weg von der Massentierhaltung will – auch wenn er damit unter den Landwirten hier schon als „Bauernhofromantiker“ bezeichnet wurde.

Welchen Aufwand ihm das wert ist, zeigt Josef Zotter in der hauseigenen Metzgerei in Auersbach, fünf Minuten vom Stall entfernt. Auf sie wartet Josef Winkler, der den Weg des Tieres aus der Schlachtbox, in der es direkt am Stall gefüttert und währenddessen betäubt und dann getötet wird, bis zur Nose-to-tail-Verarbeitung sicherstellt. Hängend blutet das Tier aus, bevor es in die Brüh- und Enthaarungsmaschine kommt. Dann wird das Fleisch durchgekühlt, um entstandenen Zucker und

Phosphor abzubauen, bevor das Tier zerlegt und weiterverarbeitet wird. Gemeinsam gehen die drei durch die Kühlräume und die Trocknung, schauen, wie im Kutter, einer großen Mischmaschine, gerade Salami entsteht, bevor sie bei den fertigen Produkten ankommen. „Ich werd’ wahnsinnig, schau mal hier, Paprikaspeck, Kochschinken, und wie weiß der Lardo ist – und die Marmorierung von dem Fleisch hier, das ist doch irre!“, sagt Johann Lafer und scheint plötzlich auch ein wenig aufgeregt. Nussig-intensiv schmeckt der Wagyu-Schinken, den er dann probiert, mit feinem Räucheraroma, Marmorierungsstufe 8 bis 9 von 12 möglichen. „Sensationell, einfach Natur pur“, sagt er.

Rund 40 Fleischprodukte entstehen aus den jährlich 80 geschlachteten Schweinen der Rassen Mangalitza, Edel-, Duroc- und Schwäbisch-Hällisches Landschwein, 20 bis 25 Rindern und 200 Hühnern im Zotter-Betrieb: Salamistangerl, Rinder- und Schweineschinken, Zotters Liebling Käsewurst, Steaks, Ragouts und Lardo kann man online oder im Shop der Schokofabrik kaufen. Den

„Wie weiß der Lardo ist, und die Marmorierung von dem Fleisch, das ist irre.“

Johann Lafer

Großteil genießen Gäste sowie Mitarbeiter jedoch in den hauseigenen Restaurants als Wagyu-Burger, „Zott-Dogs“ oder Bratwürstel „Eigentlich bin ich ja nur Chocolatier“, sagt Josef Zotter, „aber ich versuche, meinen Beitrag zu leisten.“ „Ja, eben, er ist Pâtissier, das ist doch verrückt!“, sagt Johann Lafer und schaut seinen alten Bekannten an. „Das ist die Zukunft, wenn alle so mitdenken, authentisch und ehrlich.“

„Weg von der Masse, hin zum Genuss“

Josef Zotter

Josef Zotter und Johann Lafer sind sich einig: Die Zukunft braucht Innovationen – und Tradition. Auf die Balance kommt es an. Zwei Steirer über ihre Heimat, sanften Tourismus und den Fleischgenuss von morgen

Interview:
ALEXANDRA KILIAN

Fotos:
GÜNTER STANDL



KÖNIGSKLASSE
Koch, Konditor, Fabrikant und Landwirt: Umtriebig ist der 62-jährige Josef Zotter und gleichzeitig ein Bewahrer

Lafer Journal: Stimmt es, dass wir uns das erste Mal auf dem Steiermark-Frühling in Wien begegnet sind? Einmal im Jahr veranstaltet das Land doch ein großes regionales Fest in Wien am Rathausmarkt, wo sich die Aushängeschilder der Region präsentieren.

Josef Zotter: Das kann sein, ja! Du wurdest immer für die Eröffnung gebucht, und da gab es einen obligatorischen Rundgang mit Bundespräsident Heinz Fischer und Bürgermeister Michael Häupl – und bei meiner Torte hat der Fischer immer die ganze Schokolade weggegessen.

Genau, der ist ja auch Steirer. Da hast du schon lange Schokolade gemacht.

1992 habe ich angefangen, wir haben uns um die Jahrtausendwende kennen gelernt. Das ist jetzt auch schon fast ein Vierteljahrhundert her. Und nun schau, was seitdem alles in der Heimat passiert ist. Ich fand es immer beeindruckend, wen du alles zu diesen Veranstaltungen mitgebracht hast: Journalisten, Fernsehen, Kunden, in Busladungen.

Zotter war immer ein Highlight, da kamst du gar nicht dran vorbei. Es gab ein paar Weingüter, Vulcano-Schinken und Stollenkäse, sonst war kulinarisch in dem Teil des Landes nichts los. Und du warst schon immer deiner Zeit voraus.

Wir haben mittlerweile über 500 Artikel und bringen jedes Jahr 60 bis 80 neue heraus, erfolgreich sind die nicht immer. Aber man muss was wagen, sonst findet man nicht heraus, was funktioniert.

Mir hat in der Heimat immer die Modernität, der Freizeitwert gefehlt. Ich war geradezu schockiert, wie sehr die Menschen, auch meine Familie, an der Tradition festhalten wollten, sie waren nicht bereit oder offen für Neues. Das hat sich erst mit der jetzigen Generation geändert, weil sie rumkommen, sehen, was es auf der Welt noch gibt, und auch zu Hause etwas Besonderes schaffen wollen. Aber genau dieser Stillstand davor ist nun das große Glück der Steiermark. Man

findet hier noch authentische Perlen. Hier hat kaum einer Größenwahn oder Profitgier. Es gibt besondere Produkte, aber nicht Massen davon, und die sind in der Verbindung mit einem Hersteller wie etwa dir attraktiv für den Konsumenten.

Das ist auch beim Wein so und bei vielen anderen Kollegen. Und es ist schön, dass es dieses Alleinstellungsmerkmal inzwischen für die Region gibt. Ich weiß noch, als wir und Gölles als erste Kulinariker damals ins Burgund gefahren sind, um zu sehen, wie Tourismus funktionieren kann.

Mir hat gerade jemand gesagt: „Johann, in der Steiermark, deiner Heimat, ist das ‚Grüß Gott‘ noch ernst gemeint.“ Hier wird nichts vertuscht oder aufgebauscht, es gibt keinen Pseudo-Klimaschutz, sondern hier machen die Leute es so, wie sie es sagen.

Auch dass es keinen flächendeckenden Vertrieb gibt, ist eher gut als schlecht für die Marken. So lassen sich auch höhere Preise abfragen. Der Schwung im Tourismus kam mit den Thermen. Aber er muss immer eine gewisse Balance haben. In Lech zum Beispiel kannst du gar nicht mehr leben, da sind nur noch Touristen. Hier leben die Leute. Und das spüren die Besucher. Und unser Glück gegenüber der Südsteiermark ist, dass hier auch noch nicht alles voll von Hotels ist.

1998 habe ich eine sechswöchige Tour für Journalisten aus aller Welt organisiert. Die haben alle im Hundertwasser Hotel gewohnt, wir waren auf der Rennstrecke Fürstenfeld, im Winzerhaus Kogelberg und so weiter. Und diese Journalisten waren so fasziniert von der Natürlichkeit der Region, die ja schon beim Flughafen in Graz anfängt. Wenn du in die Toskana fährst, weißt du, was

dich erwartet, hier nicht. Hier fragen ja manche sogar, ob wir jetzt in Austria oder doch in Australia sind.

Deswegen habe ich jetzt auch Känguruhs im Tiergarten. Aber mal ernsthaft, die Kleinteiligkeit hier ist inzwischen unser Vorteil. Weil wir so nachhaltig und ökologisch sein können. Das ist sanfter Tourismus, Entschleunigung. Kein Rambazamba wie in Ischgl.

Ja, da war ich gerade, da gibt es nur Vollgas. Diese Abzocke, die da betrieben wird. Da kommt der Service alle zwei Minuten mit einem Tablett voller Drinks. Hier in der Steiermark gab und gibt es gar nicht die Möglichkeit zur Masse. Die Betriebe sind nicht für Größe ausgerichtet, sondern für Qualität. Und das Freizeitangebot ist limitiert. Das ist das Glück.

Weg von der Masse, hin zum Genuss, das ist das Thema. Einen USP schaffen. Da sind wir uns ähnlich.

Ja, wir emotionalisieren, personalisieren. Du hättest ja auch Marmelade machen können. Hast du aber nicht. Sondern Schokolade – und nun auch noch Wagyu.

Ja, Marmelade gab es schon genug. Und die Landwirtschaft ist einfach so tief in mir verankert, letztlich bin ich doch wieder bei ihr gelandet.

Langweilig ist dir mit deinem 250-Mann-Betrieb aber nicht geworden, oder? Warum jetzt noch die Rinder?

Es war der Nachbar, der mich dazu gebracht hat, als er mir seine Landwirtschaft anbot. Zuerst habe ich gedacht, ach, dann baue ich zur Chocolaterie noch einen Streichelzoo für die kleinen Besucher. Daraus wurde der „Essbare Tiergarten“, die ersten eigenen Fleischprodukte, die irgendwann unsere Gastronomie stemmen und auch noch alle Mitarbeiter ernähren konnten. Dann wurden aus den Schweinen Schwäbisch-Hällische und Duroc und aus den Rindern Hochland, Angus und Wagyu. Es schien mir eine natürliche Steigerung. Je mehr man sich mit dem Thema beschäftigt, desto mehr will man es richtig machen. Wagyu kannte ich aus Japan, da

**FORTSCHRITT**

Wie wohl die Zukunft dieser Jungtiere aussieht? Wenn es nach Josef Zotter geht, bleiben sie auf der Weide, während ihr Fleisch in einer Petrischale gezüchtet wird

kostete das Kilogramm 350 Euro, das ist ja absurd. Hier kosten sie im Unterhalt genau so viel wie die normalen Rinder.

Aber deine sind doch eine Züchtung aus zwei verschiedenen Rassen?

Wir haben auch Vollblut-Wagyu, 28 Stück. Die in Kobe Kobe heißen, aber hier eben nur Wagyu. Das ist wie mit Champagner. Dazu haben wir noch eine Kreuzung aus Angus und Wagyu sowie Hochlandrinder.

Und gibt es da noch eine Steigerung? Was kommt als nächstes?

Was Rindfleisch betrifft, sicher keine. Ein reines Wagyu kannst du komplett in Scheiben schneiden und alles frisch auf den Teppanyaki-Grill werfen, von Kopf bis Fuß. Aber ihr Organismus scheidet Nährstoffe unheimlich schnell wieder aus. Da speichern die anderen Rassen mehr. Und deswegen halten wir die Kreuzung aus Angus und Wagyu für eine sehr gute. Weil Angus gutes Steakfleisch liefert und nährstoffreicher ist, Wagyu dafür das Fett und den Nussgeschmack bietet.

Welche Marmorierungsstufe haben deine Wagyus?

Acht bis neun. In Japan hat das Fleisch oft die höchste Stufe 12, aber nur, weil die Tiere sich in den letzten Monaten nicht mehr bewegen dürfen und am Boden gehalten werden. Nur deswegen werden sie auch massiert – das wird ja immer als Luxusbehandlung empfunden, dabei ist das mehr eine Überlebensmaßnahme. Das wollen wir bei uns nicht, es wird nicht massiert, dafür dürfen die Tiere bis zum Schluss auf die Weide, und dann hat ihr Fleisch eben nur 8 von 12 Stufen und schmeckt immer noch außergewöhnlich gut.

Du bist, positiv gemeint, ein Verrückter. Für den nur das Beste der Ansporn ist. Du möchtest das Optimum, und das treibt dich immer wieder an. Und solche Leute brauchen wir. Leuchttürme, die für junge Leute Motivation ausstrahlen und Besonderes schaffen.

So wie du. Man darf nur nicht den Fehler machen zu denken: Mensch, das schaut ja alles großartig aus und ist wirtschaftlich so erfolgreich. Dafür müssen wir jeden Tag arbeiten – und immer begeistert von unserem Produkt bleiben, sonst funktioniert es nicht.

Und die Wagyus werden auch künftig nur im Betrieb vertrieben?

Ja, das bleibt so. Obwohl mir das wenige glauben, wenn ich das sage.

Das System Zotter funktioniert, weil du hinter den Produkten stehst. Wenn das noch größere Ausmaße annehmen sollte, muss man neu denken.

Am Ende bleibe ich hauptsächlich Chocolatier. Auch wenn ich gerade Container gekauft habe, um als nächstes eine Pilzzucht anzufangen. Ich will ein Burgerpatty entwickeln, das 50 Prozent Wagyu und 50 Prozent Pilz enthält. Um zu zeigen, dass auch die Hälfte an Fleisch immer noch geil schmeckt.

Der Ausweg aus der Massentierhaltung muss geschaffen werden. Und das, was du hier machst und probierst, zeigt genau dafür Optionen.

Es gibt noch eine: In den USA gibt es schon Klone von unseren Tieren. Weil wir wissen wollen, ob auch Laborfleisch funktioniert. Da stirbt kein Tier, weil es weiter bei uns lebt, du kannst es aber trotzdem essen. Das ist ein immer noch sehr teures Verfahren, aber es ist ein Anfang. Und eine große Vision von mir. Die Tiere stehen auf der Wiese, parallel wird ihr Fleisch im Silo nebenan hergestellt und am Ende müssen sie nicht für deinen Burger sterben. Das ist ethisch – wie die KI – noch ein heikles Thema. Aber auch ein großes – und nun mal die Zukunft. Mir kann es da gar nicht schnell genug gehen.

Solange du das Fleisch nicht aus dem 3-D-Drucker holst – absolut.