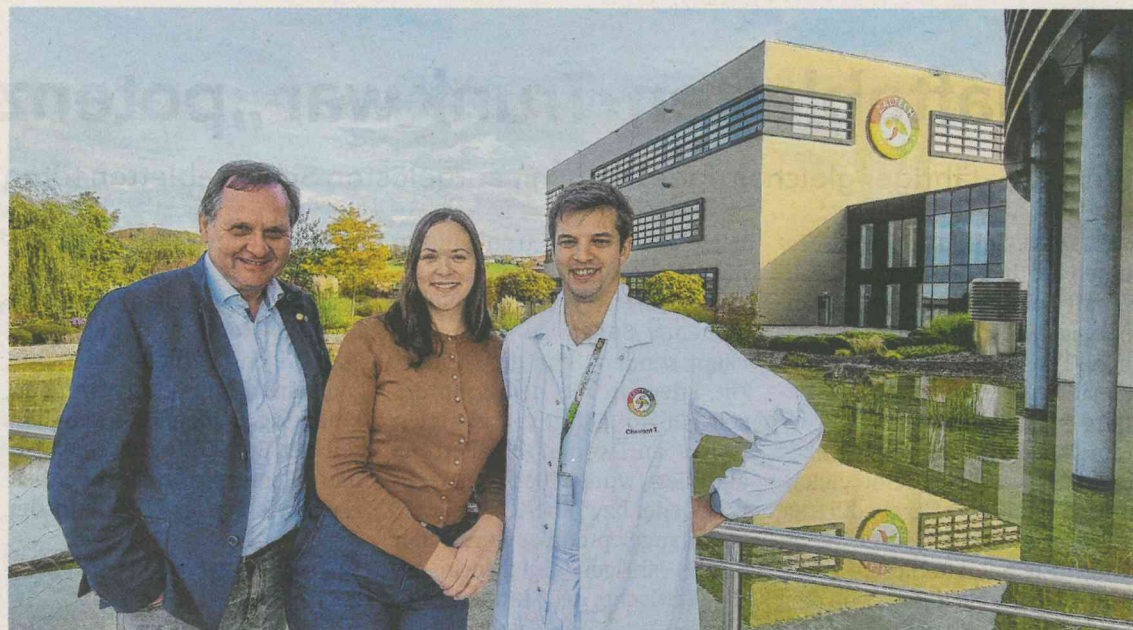


50 Länder beliefert
Zaltech mit
Gewürzmischungen.
Warum jetzt Österreich
interessant wird – und
es für Mitarbeiter Sauna
und Naturteich gibt.

REGINA REITSAMER

MOOSDORF. Schinken, Eier, Müsli, Früchte: Ob Firmenchef oder Produktionsmitarbeiter, der Arbeitstag beginnt bei Zaltech in Moosdorf für alle gleich – mit dem gemeinsamen Frühstück um 8.30 Uhr. Nur dass es für die Produktionsmitarbeiter bereits die erste Pause ist, sie sind schon ab 6 Uhr morgens im Werk. „Unsere Stärke ist, ein Familienunternehmen zu sein, mit kurzen Entscheidungen und extrem schneller Umsetzung“, sagt Firmenchef Helmut Gstöhl. „Es ist wie in jeder Familie auch: Mit dem gemeinsamen Frühstück ist schon viel geklärt, was an dem Tag passieren muss.“

Gstöhl hat das 1988 von Horst Zalto – daher der Name Zaltech – in Anthering gegründete Unternehmen im Jahr 2000 zunächst als Geschäftsführer, wenig später ganz übernommen. Schon damals entwickelte man Gewürzmischungen, vor allem für die Fleischindustrie. In der kennt sich Gstöhl aus. Zwar habe er als Sohn Vorarlberger Spar-Kaufleute in Götzis zunächst mit der Einzelhandelslehre begonnen, dann aber in einem größeren Spar-Betrieb in die Fleischabteilung ge-



Familiensache: Eigentümer Helmut Gstöhl, seine Tochter Michaela und deren Mann Timothée Chevant.

Jeden Donnerstag Eisbaden in der Firma

wechselt, diese Lehre dazu gemacht und in Deutschland eine Fleischtechnikschule besucht. Über Jahre war er als Berater für die Fleischindustrie tätig, ob in Finnland, Estland oder Kanada.

Der Gewürzmarkt in Österreich und Westeuropa sei damals schon stark besetzt gewesen, vor allem in Salzburg mit Wiberg in der Stadt oder Raps in Obertrum. Daher habe sich Zaltech – damals noch mit 590 Tonnen Jahresproduktion – auf Osteuropa konzentriert. Mittlerweile produziert und entwickelt man in Moosdorf 6000 Tonnen Gewürzmischungen für die Lebensmittelindust-

rie und das für 50 Länder weltweit, ob Asien, Südamerika oder den Mittleren Osten. „Es geht um guten Geschmack, im würzigen Bereich“, sagt Gstöhl. Sei es die Barbecue-Geschmacksrichtung für eine Nussmischung – „Da geht es nicht nur um Salz und Paprika, sondern auch darum, wie das auf der Nuss haften bleibt“ –, die Pfeffermischung für den Schmelzkäse im McDonald's-Burger oder die Würzmischung für Frankfurter der nahe gelegenen Metzgerei Ablinger.

130 Mitarbeiter beschäftigt Zaltech heute. 2017 ist man von Anthering ins benachbarte Ober-

österreich übersiedelt. „Einen Bauplatz auf der grünen Wiese, mit Feldern ringsum, auf denen wir auch eigene Produkte anbauen können, das haben wir in Salzburg nicht gefunden“, sagt Gstöhl. Die Firmenzentrale in Moosdorf hat heute nicht nur einen weitläufigen Naturteich. „Einen Löschteich hätten wir laut Feuerwehr ohnehin errichten müssen, da haben wir gleich einen Schwimmteich eingeplant.“ Nicht nur in der Sommerhitze können Mitarbeiter baden. Ab sofort trifft sich wieder der harte Kern jeden Donnerstag nach Dienstschluss zum Eisbaden, sagt Michaela Chevant-Gstöhl, im Familienbetrieb ist die Tochter für Vertrieb zuständig. Auch Fitnessstudio, Sauna und Napping-Room für das Mittagschläfchen stehen Beschäftigten zur Verfügung. „Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind unsere Stärke. Wenn man für Lebensmittelhersteller Geschmack entwickelt, geht es um Vertrauen und Emotion.“ Punkten könne man mit Teich, Forellenzucht und Fischerhütte freilich auch bei Kunden, die man zur Produktentwicklung einlädt.

Mittlerweile baut man auch

Kürbiskernöl aus dem Innviertel

Zaltech setzt auf Fitness – und eigenen Anbau

130 Mitarbeiter beschäftigt Zaltech. Fitnessstudio, Sauna, Naturbadeteich: Mitarbeiter-Benefits werden großgeschrieben.

Eingestiegen ist man auch in die eigene Gewürzproduktion. Auf 18 Hektar Land baut man Koriander und Ingwer an. Gerade geerntet wurden Kürbisse – für das vermutlich erste Kürbiskernöl aus dem Innviertel.



Fitnessstudio für die Mitarbeiter.

SN/ZALTECH

Bremst das Gäste-Öffi-Ticket jetzt die Salzburg Card aus?

selbst Gewürze an. 18 Hektar Land in der Nachbarschaft hat man gekauft. Ein benachbarter Landwirt baut hier für Zaltech Kümmel und Koriander an. Frisch geerntet hat man zuletzt Kürbisse. 1600 Kilo Kürbiskerne sollten heuer 600 Liter Kürbiskernöl ergeben. Probiert habe man das bereits im Vorjahr. „Das Ergebnis ist sensationell“, ist Helmut Gstöhl von der Kürbisernte aus dem Innviertel überzeugt.

Für die Zaltech-Produktion sind die Kürbiskernölmengen freilich zu gering. Hier kommt eine Zaltech-Tochter ins Spiel. 2018 ist Gstöhl mit 80 Prozent bei Spiceworld eingestiegen, 20 Prozent hält weiter Lukas Walchhofer, der mit seinem Team in Salzburg-Gnigl an Gewürzmischungen für Gastro und Privatkunden tüftelt. Den Namen hat man mittlerweile auf „stay spiced“ verändert. „Wir brauchen einen Namen, der weltweit funktioniert“,

„Wir haben kurze Entscheidungswege und sind sehr schnell.“

Helmut Gstöhl, Firmeninhaber

sagt Gstöhl. Spiceworld sei in vielen Ländern bereits urheberrechtlich geschützt, auch mit den Spice Girls wollte man nicht konkurrieren. Produziert werden die „stay spiced“-Döschen – ob italienisch, für Fisch oder asiatisch – bei Zaltech in Moosdorf.

Der Kernmarkt Österreich ist mittlerweile auch für Zaltech mit seinem Angebot für Lebensmittelindustrie und Fleischer interessant, betont Gstöhl. Hintergrund sei, dass die Konkurrenz – ob Wiberg oder Raps – heute in ausländischen Händen ist. Hier könne man als österreichisches Familienunternehmen jetzt punkten. Machte man vor wenigen Jahren noch 99 Prozent des Umsatzes im Ausland, sind es heute 95 Prozent. „In Österreich wollen wir noch zulegen.“

SALZBURG-STADT. Die Salzburg Card für die Stadt Salzburg gibt es als 24-, 48- und 72-Stunden-Variante. Im Preis inkludiert ist neben dem Besuch einer Reihe von Sehenswürdigkeiten sowie Vergünstigungen für Kulturveranstaltungen auch die Benutzung des Öffi-Verkehrs in der Stadt Salzburg – mit Ausnahme der S-Bahn. Nun verzeichnet die Nutzung der von der stadteigenen Tourismusgesellschaft und mehreren Partnern herausgegebenen Karte heuer bisher einen Rückgang von 9,5 Prozent.

Liegt es am im Mai eingeführten Guest-Mobility-Ticket, für das Übernachtungsgäste automatisch eine Mobilitätsabgabe bezahlen müssen und damit auch die Öffis benutzen können? 277.000 solcher Guest-Mobility-Tickets sind bis Ende August in der Stadt Salzburg ausgestellt worden – das entspricht etwa einem Drittel aller Ankünfte. Ein Zusammenhang mit dem Rückgang der Salzburg Card lässt sich angesichts fehlender Daten nicht herstellen – dazu bräuchte es eine entsprechende Gästebefragung. Der für Tourismus ressortzuständige SPÖ-Bürgermeister Bernhard Auinger sieht die generell um sich greifende Sparsamkeit und nicht das Mobilitätsticket als Hauptgrund für den Rückgang. Naheliegend ist die Schlussfolgerung jedoch allemal. Beate Kassner, Geschäftsführerin der stadteigenen Tourismusgesellschaft TSG, sieht mehrere mögliche Ursachen: Neben dem Gäste-Öffi-Ticket und dem allgemeinen Sparverhalten auch ein Rückgang bei Salzburger-Land-Card-Inhabern. Zur Erklärung: Wer diese wahlweise sechs oder zwölf Tage gültige Bundesland-Gästekarte erwirbt, kann zwischen einem Tag Großglockner-Hochalpenstraße und den Leistungen einer 24-Stunden-Salzburg-Card für die Stadt wählen.

Für Neos-Gemeinderat Lukas Rupsch steht fest: „Die Salzburg Card scheint in ihrer jetzigen Form überholt und muss drin-



Seit Mai zahlen Übernachtungsgäste eine Mobilitätsabgabe und können dafür die Öffis benutzen.

SN/ROBERT RATZER

gend modernisiert werden, um attraktiv zu bleiben. Das neue Guest-Mobility-Ticket verdrängt anscheinend zunehmend die Salzburg Card – und damit ein wichtiges Instrument zur Unterstützung unserer Kultur- und Veranstaltungsbetriebe.“ Nun sei der Moment, die Salzburg Card neu zu denken – digital, flexibel und zeitgemäß.

An der Digitalisierung des Angebots arbeiten TSG und die beteiligten Partner bereits. Den aktuellen Rückgang empfindet Kassner als „noch im Rahmen“. Zudem sei Salzburg mit dieser Entwicklung „nicht allein auf weiter Flur“. Auch einige deutsche Städte seien von einer solchen Entwicklung betroffen. Das Gäste-Mobilitätsticket sei jedenfalls „richtig und wichtig“ für die Tourismusstadt Salzburg – genauso wie Kassner es für richtig hält, die Öffi-Benutzung weiterhin als Leistung in der Salzburg Card zu behalten. Schließlich gebe es auch Tagesgäste, die sich eine 24-Stunden-Salzburg-Card kaufen würden und das Öf-

fi-Angebot nutzten. Die Tendenz im Oktober lasse im Vergleich zum Vorjahr zudem kein Minus bei der Gästekarte erwarten.

„Wir sind sehr zufrieden mit der Salzburg Card“, betont Kassner. Die Preise für die Karte wurden zuletzt Anfang Juli erhöht.



„Wir sind sehr zufrieden mit der Salzburg Card.“

Beate Kassner, Geschäftsführerin Salzburg Tourismus Gesellschaft SN/STS

Die 48- und 72-Stunden-Karten (für Erwachsene aktuell 37 bzw. 42 Euro) wurden um jeweils einen Euro teurer – der Preis für die 24-Stunden-Karte (31 Euro) stieg um drei Euro, um die Gäste in Richtung 48-Stunden-Karte zu bringen. Und das scheine auch zu funktionieren. Denn während der Rückgang der Nutzung der 24- und 72-Stunden-Karte zwölf bis elf Prozent betrug, waren es bei der 48-Stunden-Karte nur fünf Prozent weniger. Nun gelte es, die Karte wieder mehr ins Schaufenster zu stellen. **sts**