

KURIER

Montag,
9. März
2026

Ausgabe Österreich
Nr. 68 / 3 €
kurier.at

Unabhängiger Journalismus für Österreich.



JUERG CHRISTANDL

Die Schokoladenkönigin im Interview.

Julia Zotter über neue Sorten, den Einsatz von Robotern und schwankende Kakaopreise. **Wirtschaft 17**

Mehr Geld für Frauengesundheit.

Ministerin Holzleitner kündigte Schwerpunktprogramm an. **Politik 4**

Finanzmärkte: Experte sieht den Tiefpunkt noch nicht erreicht

Iran. Investmentstrategie Lück rechnet mit Aufschwung erst bei abzeichnendem Kriegsende.

Seite 18

Rapid schafft in letzter Minute den Sprung in die Meistergruppe

Fußball. In der letzten Runde vor der Tabellen- teilung hat es Rapid doch noch geschafft. Mit einem



Überblick



Erste Störche sind bereits wieder zurück im Land

Marchegg. Die als Storchens- stadt bekannte Gemeinde in NÖ meldet eine immer frü- here Ankunft der Tiere aus ihren Winterquartieren. Gar- tenbesitzer können Vögel nun mit Nistkästen unterstützen.

Seite 26



JOSEF HALBEDL



Aktien unter Druck. Top-Analyst Martin Lück erwartet bis zum Kriegsende im Iran eine volatile Seitwärtsbewegung an den Börsen. Seite 18

„Ich muss jetzt nicht alles niederreißen“

Julia Zotter. Mit dem KURIER spricht die kürzlich gekrönte „Schoko-Königin“ über Schweinehirn in Süßigkeiten, volatile Kakaopreise und darüber, was sie anders machen möchte als ihr Vater.

BUSINESS GESPRÄCH

KURIER.AT

Von Marlene Liebhart

Mit Anfang März übernahm **Julia Zotter**, Tochter des Gründers und bisherigen Chefs Josef Zotter, die Führung im steirischen Familienunternehmen. Dem KURIER hat sie verraten, was sie plant, warum sich ausgefallene Sorten nur bedingt verkaufen will und in welchen Bereichen das Unternehmen schon jetzt auf Roboter setzt.

KURIER: Sie sind seit mehreren Jahren Teil des Familienunternehmens. Wann war für Sie klar, dass Sie diesen Weg einschlagen wollen?
Julia Zotter: Mein Weg war immer von Schokolade geprägt. Ich bin damit aufgewachsen. Ich wollte eine Zeit lang mal Astronautin werden, also etwas ganz Realistisches. Aber dann haben wir unsere Umstellung gemacht in Richtung Bio und Fair. Das war für mich der Moment, wo ich gesagt habe: Es gibt nichts Cooleres.

Ihr Vater ist ja als kreativer Visionär bekannt, was können Sie von ihm mitnehmen?

Mein Papa ist wahnsinnig feinfühlig. Er nimmt Vibes (Stimmungen, Anm.) auf und übersetzt sie in Schokolade. Er hat uns vorgelebt, dass wir uns nicht daran orientieren müssen, was Leute von uns erwarten. Wir können etwas ganz anderes machen, das es noch nicht gibt.

Gibt es auch Dinge, die Sie künftig ganz anders machen wollen als er?

Meine Eltern haben mich immer in ihre Entscheidungen eingebunden. Insofern habe ich jetzt nicht das Gefühl, dass ich alles niederreißen muss. Aber es gibt ein paar Sachen, die ich ausprobieren will. Zum Beispiel habe ich heuer endlich durchgesetzt, dass wir erstmals Schokohasen zu Ostern bekommen. Aber es werden besondere Hasen, keine klassischen.

Ihr Weg hat Sie immer wieder ins Ausland geführt, nach Frankreich, China und Brasilien. Was haben Sie dort gelernt?

Das Wichtigste war zu sehen, dass alle Menschen – egal woher – die gleichen Träume haben. Wir wollen alle das Beste für uns und für unsere Familie. Wir wollen alle gut leben und fair bezahlt werden für unsere Arbeit. Meine wichtigste Lektion aus China war, loszulassen. Ich hatte dort fünf Jahre lang die geschäftsführende Position inne. Ich musste lernen, dass man nicht alles selbst machen kann.

2017 hat es Sie dann zurück nach Österreich verschlagen. Sie waren in der Produktentwicklung tätig. Wie schwierig ist der Spagat zwischen kreativer Freiheit und wirtschaftlicher Verantwortung?

Die meisten unserer Schokokreationen sind nicht sofort beliebt, sondern brauchen ein bisschen Zeit. Wenn meinem Vater oder mir etwas



Die 38-Jährige hat kürzlich das Unternehmen Zotter Schokolade übernommen.



Julia Zotter beim Interview im Studio mit Marlene Liebhart.

Zur Person

Julia Zotter (Jg. 1987) arbeitet bereits seit ihrer Jugend im Unternehmen ihres Vaters mit. 2013 schloss die Steirerin ihre Patisserie-Ausbildung in Paris ab. Danach baute sie das Schokoladentheater in Schanghai auf. Seit 2017 arbeitete sie in der Produktentwicklung. Anfang März 2026 übernahm sie die Geschäftsführung von Zotter Schokolade. Sie spricht sechs Sprachen fließend und nascht gerne – laut eigenen Angaben ein bis zwei Tafeln Schokolade täglich.



Zum ausführlichen „Businessgespräch“. QR-Code mit Handykamera scannen.

mir Schranken im Kopf aufgebaut habe, die es eigentlich nicht gibt.

Kommen wir von der Produktentwicklung zur Produktion. In Ihrem Unternehmen geht es um Handwerk. Welche Rolle spielen da Digitalisierung und Automatisierung?

Dort wo es nützlich ist, verwenden wir so etwas gern. Wir haben einen Schokoroboter. Der kann nicht mehr als ein Mensch, aber er kann langweilige Sachen übernehmen. Keiner unserer Mitarbeiter hat Lust, acht Stunden täglich Herzen zu gießen. Deswegen macht das der Roboter. Bei gewissen Technologien von uns müssen wir mit dem Industriestandard mitziehen. Das sind Maschinen, die regelmäßig Updates brauchen, weil die Industrie immer mehr auf Automatisierung setzt. Wir brauchen die Updates zwar nicht, müssen sie aber machen, damit unsere Maschinen weiter funktionieren. Aber zum Großteil produzieren wir nach wie vor händisch.

Sprechen wir über Preise. In den vergangenen Monaten waren diese beim Thema Lebensmittel im Fokus. Ihre Schokolade ist nicht die günstigste. Wie gehen Sie mit der Debatte rund um den Preis um?

Ich traue mich zu sagen, dass wir ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis haben. Wir sind nicht billig, aber wir bieten auch viel dafür. Das muss man auch zeigen können. Wir haben das Glück, dass wir sehr direkt mit unseren Kunden reden können, etwa wenn sie zu uns in die Erlebniswelt in Riegersburg kommen.

In den vergangenen Jahren ist auch der Kakaopreis stark gestiegen und dann wieder gesunken. Wie reagieren Sie auf diese Schwankungen?

Wir sind mit unserem Kakao nicht auf dem Weltmarkt unterwegs, sondern haben direkte Beziehungen und Qualitätsaufschläge für Bio und Fair Trade. Insofern haben wir schon vor dem Kostenanstieg hohe Preise für unseren Kakao bezahlt. Deswegen hat es auch ein bisschen gedauert, bis der Weltmarktpreis das überschossen hat. Unsere Kooperativen haben uns aber die Treue gehalten, denn sie hätten auch woanders hinverkaufen können. Natürlich haben wir den Preis mitgezogen. Dann war der Kakaopreis eine Zeit lang sehr stabil. Jetzt ist er gerade wieder im freien Fall. Wir wissen nicht, was im Herbst passieren wird, wenn die nächste große Ernte ansteht. Und mit dem Klimawandel kann es erneut zur Kakao Knappheit kommen. Es kann aber auch eine große Ernte geben. Das ist ein bisschen die Unsicherheit.

schmeckt, kommt das einfach auf den Markt und vielleicht brauchen die Leute ein bisschen Überzeugung, bis es funktioniert. Insofern ist da kein richtiger Spagat zu schaffen.

Sie haben Schokolade mit Schweinehirn, Algen oder auch Grammeln gemacht. Geht es Ihnen um Aufmerksamkeit oder darum, den be-

sonderen Geschmack zu treffen?

Wir wollen zeigen, dass nicht nur die Haselnuss ihre Berechtigung in der Schokolade hat. Der Grammel-Schokolade verdanken wir viel von unserer Firmenphilosophie. Sie hat sich in Österreich gar nicht verkauft, aber in Deutschland super. Die Deutschen wussten nicht, was Grammeln sind und haben die Scho-

kolade geliebt. So haben wir gelernt, dass wir nicht immer nur das machen müssen, was die Leute sofort verstehen. Und dann gibt es eben Sorten wie „Hirn mit Ei“, mit denen wir Menschen den Spiegel vorhalten wollen. Wenn ich die Sorte blind liebe, aber wissend nicht noch einmal hingreifen würde, muss ich mir schon selbst die Frage stellen, ob ich

Essbare Tiere und Export-Geschäft

Zotter Schokolade. Nach einer Pleite 1996 folgte internationales Wachstum.

Die Geschichte von Zotter Schokolade hat ihre Höhen und Tiefen. Gegründet wurde das Unternehmen 1987 von Josef Zotter als Konditoreikette. 1996 schlitterte er in die Pleite, drei von vier Filialen wurden geschlossen. Wenige Jahre später eröffnete Zotter im ehemaligen elterlichen Stall eine Schokoladen-Manufaktur. Heute produziert das Unternehmen in

Riegersburg mit rund 230 Mitarbeitern rund 1.000 Tonnen Schokolade im Jahr.

Bis nach China und Amerika

Mittlerweile ist Zotter auch in den USA und in China tätig, wo das Unternehmen eigenständige Händler beliefert. Wegen internationaler Krisen setzt Zotter aktuell wieder verstärkt auf den deut-

schon und den österreichischen Markt. Am steirischen Unternehmenssitz können Besucher seit 2007 im „Schokoladentheater“ einen Blick hinter die Kulissen werfen. Mittlerweile zählt die Schokofabrik jährlich 290.000 Besucher. Seit 2011 gibt es außerdem den „Essbaren Tiergarten“, einen bäuerlichen Betrieb, der etwa Speck und Wurst produziert.