

„Die Provokation ist wichtig, wir dürfen nicht so brav sein“

STEIRER DES TAGES. Ohne Risiko keine Innovation. Der leidenschaftliche Andersmacher und Vorzeigeunternehmer Josef Zotter feiert heute seinen 60. Geburtstag.

Von Katrin Schwarz

Keine Zeit für Stillstand. Auch nicht in Krisenzeiten und schon gar nicht zum 60. Geburtstag. Bei Josef Zotter in Bergl herrscht Baustelle. „34 Jahre Zotter und noch immer kurz vor dem Durchbruch“, lacht der weltweit hochdekorierte Chocolatier und kommt sofort ins Schwärmen über die neue „Bar“ mit Verkostungsstationen, wo es sich um den „Essbaren Tiergarten“ drehen wird. Aber mit Musik: „Wir legen selber auf. Schallplatten mit gutem Sound“, sinniert er.

„Der ganze Vorplatz wird verändert. Hier kommt ein bepflanzter Glastunnel mit Fotovoltaikanlage, die zugleich beschattet. Das wird wie ein Urwald, da hängen dann Pflanzen herunter und die Figuren kommen von meinen Künstlern“, schildert Zotter sein Ideenfeuerwerk und vermag es, seine Euphorie binnen Sekunden auf seine Zuhörer zu versprühen. Vor dem inneren Auge bringt der Wein in der noch gar nicht vorhandenen Pflanzung zum Rascheln.

Zotter ist ein Mensch mit ausgeprägter Begeisterungsfähigkeit. „Wenn ich eine Idee habe, bin ich total begeistert. Ich sehe die Gefahren nicht, aber meine Frau sieht das sofort.“

Vor 40 Jahren haben sich die beiden in Kärnten kennengelernt. „Meine Frau kommt aus dem Bankenbereich und ist sehr auf Sicherheit bedacht.“ Ist Gegensatzlichkeit das Geheimnis einer langen Ehe? „Ich glaube, deswegen findet man sich auch und deswegen sind wir schon seit 34 Jahren verheiratet.“

Hier in Bergl hat Josef Zotter sein „Lebenswerk“ der Qualität, dem fairen Handel und der Nachhaltigkeit verschrieben. Auch wenn er einer ist, dem in Jugendjahren alles zu eng war. „Ich bin sehr konservativ aufgewachsen. Ich bin ja nur in die Gastronomie gegangen, weil ich weg wollte von da.“

Mit 26 Jahren gründete Zotter gemeinsam mit seiner Frau Ulrike das Familienunternehmen in Graz: „Gleichzeitig ist die Julia auf die Welt gekommen. Gewohnt haben wir in einer 40-Quadratmeter-Wohnung. In der Wohnung war das Lager und die Kassa unter dem Bett. Wir waren in einer Expansionsphase.“ Doch das Wachstum war zu schnell, wie er heute meint. „Die Pleite 1996, das war der Tiefpunkt meines Lebens.“ Aber auch eine der prägendsten Lebenserfahrungen: „Des-



wegen gehe ich mit meiner Pleite sehr offen um und versuche, eine Kultur des Scheiterns zu entwickeln. Es ist wichtig zu wissen, dass es einen Exit gibt. Scheitern heißt ja auch reparieren.“ Eine Chance, wie sich zeigte, denn die handgeschöpfte Schokolade punktet bei Naschkatzen. Neukreationen werden nicht getestet: „Ich will,

dass die Idee lebt. Ich überlege die Geschmacksrichtung, dann wird die Rezeptur geschrieben und die Verpackung gemacht. Das führt dazu, dass manche Sachen genial sind – aber es gibt auch den Bauchfleck.“ – Jedoch nie Mittelmaß.

„Die Provokation ist mir wichtig. Wir dürfen nicht so brav sein. Also brav im Sinne



In vier Wochen soll die Baustelle fertig sein (links). Die handgeschöpften Schokoladen sind das Herzstück

JÜRGEN FUCHS (3)



von nichts riskieren und ja nirgendwo anstoßen – so kommt keine Innovation heraus.“ 5200 Quadratmeter groß ist das Kreativzentrum für Schokolade in Bergl: „Es war schon meine Vision, die Arbeit zu den Menschen zu bringen. Wir sind mittlerweile über 200 Mitarbeiter.“ Eine Verantwortung – „die drückt manchmal schon, wenn

Krisenzeit ist“. Mittlerweile ist das Unternehmen zu 100 Prozent eigenfinanziert – und die Coronakrise? „Zuerst haben wir uns geschreckt – aber Prioritäten gesetzt. Der Onlinehandel ist in der Pandemie förmlich explodiert. Wir haben ein stärkeres Wachstum als vor der Krise.“ Und das, obwohl der Tourismus weggefallen ist.

Video
und Fotos
Kleine-Zeitung-App
kleinezeitung.at

AUFWECKE



Alfred Lobnik
alfred.lobnik@kleineze

Gute Ideen keine Ausru

Höhen und Tiefe der steirische V unternehmer Josef durchlebt. Was ihm nem „Bauchfleck“ r gen Erfolg beschert tasie, Risikobereits dieser unbedingte V nicht unterkriegen – das sind die Eigen die auch eine neue, neration von Unter auszeichnet.

Unter den denkbb schlechtesten äusse dungen einer Pa haben sie nach neu en gegriffen, Proj startet und Geschä entwickelt – der Trotz.

Die Ideen sind v ob das jetzt Zauber Abende über Zoom ob zwei junge Frau rem Podcast über f Unausprechliche Ob ein Start-up an Unternehmern bei setzung ihrer digit schäftsmodelle hil anderer gleich zw schaftliche Projek und zugleich Vater will das alles unter bringen, da gibt es keine Ausreden“ ;

Es gibt vieles zu und zu bejamm leicht wird auch n langfristig Erfolg h es tut gut, den Bli Zukunft zu richter Zukunf und Optimi es keinen Lockdo

Den Artikel zum Au finden Sie auf Seite

Zur Person

Josef Zotter wurde am 21. 2. 1961 in Feldbach geboren. Mit seiner Schokolade ist er ein Kämpfer für fairen Handel in Bioqualität. 2018 stieg er aufgrund der Massenbilanzierung aus dem Fairtrade-Siegel aus, denn Zotter will genau wissen, woher seine Kakaobohnen kommen. Der dreifache Vater und Opa von Levi ist Musikliebhaber und Kunstsammler mit einer Seelenverwandtschaft zu Keith Richards.

Zum heutigen Geburtstag gibt es „keinen Porsche und keinen Ferrari – sondern gutes Essen und gutes Trinken“. Beschenkt werden auch die „besten Mitarbeiter der Welt“ – wie Zotter sie nennt. Für sie gibt es am Montag ein Bio-Wagyu-Menü. „Das gibt es in keiner zweiten Kantine auf dem Planeten.“