

„Macht, wofür ihr Talent habt“

Schokoladen-Magier Josef Zotter wird morgen 60. Im Interview spricht der Steirer über politische Kreationen, sinnvolle Rückschritte und seinen essbaren Tiergarten

VON BERNHARD LICHTENBERGER

Welche Kindheitserinnerungen verbinden Sie mit Schokolade?

Im kleinen Gasthaus meiner Eltern gab es eine Schokoladen-Lade. Als ich ein gewisses Alter erreicht hatte, war diese zu – und öffnete sich nur, wenn ich in der Volksschule eine besondere Note hatte oder Holz herbeitrug. Schokolade war damals etwas Besonderes und nicht immer zur Verfügung.

Welche Zotter-Sorte träge Ihren Charakter?

Xo Ko In, die ich gemacht habe, als die Regierung am Ibiza-Video zerbrochen ist, in dem Kokain, Red Bull und Wodka konsumiert wurden. Daraus wurden bei mir Hanfnougat, Zwetschkenschnaps mit einer dünnen blauen Schicht und ein bissl Chili, weil der Strache gesagt hat: „Is de schoaf“ – und damit das Ganze legal ist, in eine weiße Weste gehüllt. Charakteristisch für mich ist es, weil ich stets versuche, politische Themen in Schokolade zu übersetzen.

Sie sind dreifacher Vater – was lernen Sie von Ihren Kindern?

Wir navigieren gerade durch die Pandemie und es wird behauptet, dass dies eine verlorene Generation sei, weil die nicht in der Schule ist. An meiner 15-jährigen Tochter habe ich bemerkt, was diese Generation in einer extrem schwierigen Zeit lernt – wie sie nachhaltig denken, bescheidener und werthaltiger agieren, weil viel auch nicht zur Verfügung steht. Meine Generation war die wildeste auf diesem Planeten, was Umweltschäden betrifft, weil alles der Wirtschaft, dem Wachstum untergeordnet wurde.

Was geben Sie den Kindern mit?

Einen Leitsatz meines Lebens, der sich durch meine Unternehmensgeschichte gezogen hat und den meine Kinder für gar nicht so blöd halten: „Was du nicht willst, das man dir tu“, das füg auch keinem andern zu“. Darin stecken auch alle Gebote, die die Kirchen der Welt irgendwann entwickelt haben. Ich sage ihnen, wenn ihr macht, wofür ihr Talent habt, und Produkte umsetzt, die euch persönlich taugen, dann werden sie auch für den Markt richtig sein.

Sie sind Mitautor des Buches „Eine neue Wirtschaft. Zurück zum Sinn“. Wie könnte die aussehen?

Meines Erachtens benötigen wir eine Wirtschaft, die nicht in der Masse, sondern im Qualitätsbewusstsein wächst. Viele Wirtschaftstreibende haben nun Angst, dass die Wirtschaft nicht mehr so anspringt wie vorher. Meine Sicht ist: Hoffentlich springt sie nicht mehr so an. Jetzt haben wir zwangsläufig einen Rückschritt gemacht und können neu starten, indem wir schauen, wie sinnvolles Wachstum geht. Nehmen wir eine Wohnzimmereinrichtung: Wollen wir weiter die giftigen Pressspanplatten nehmen, die aus China kommen, oder wäre es gescheiter, in Vollholzmöbel zu investieren, die wieder enkeltauglich werden?

Wie sieht Ihr Rückschritt aus?

Ich habe das Unternehmen vor 34



Josef Zotter hat sein Talent gefunden und lebt seine Leidenschaft.

Foto: Heinz Tesarek

Jahren gegründet und wir sind immer noch im Spannungsfeld, dass wir uns anstrengen müssen. 1996 bin ich pleitegegangen. Wir waren mehr als 50 Mitarbeiter und dann musste ich das Unternehmen in der Sanierungsphase bis auf zwei Mitarbeiter, meine Frau und mich, abbauen. Das war ein massiver Rückschritt, bei dem ich gelernt habe, dass man ohne Schulden auskommen kann. Davor bin ich zur Bank gegangen, habe einen Kredit aufgenommen, und der Bankdirektor hat gesagt, Zotter, du bist so super, brauchst nicht noch einen. Nicht die Bank war schuld, dass wir pleitegegangen sind – ich war großwahnsinnig. Heute sind wir zu 100 Prozent aus Eigenkapital finanziert. Und Erfolg dauert auch. Wir müssen wieder Unternehmen mit dem Ziel gründen, es vielleicht in 20 Jahren zu schaffen. In der Start-up-Szene will man nach drei Jahren erfolgreich sein – wie soll das gehen? Schauen wir in die Natur: Es gibt schnell wachsende Bäume, das sind aber meistens die, die bei einem Wind als Erste brechen.

Eine Eiche wächst langsam, da kann der Sturm kommen und sie steht noch immer da.

Sie waren gewohnt, zu Ihren Kakaobauern zu reisen. Corona verhindert das. Was verändert das?

Vor 20 Jahren habe ich begonnen, zu meinen Kakaobauern zu reisen, Vertrauen aufzubauen und fairen Handel zu betreiben. Fairer Handel bedeutet für mich, auf Augenhöhe etwas zu fordern: Ich schenke euch nichts, ich bin auch nicht lieb, sondern ich will von euch guten Kakao haben. Als die Pandemie ausbrach, riefen mich Kooperativenbetreiber an und fragten, wie sich die Krise auf sie auswirken werde. Sie wären bereit, die Preise zu senken, damit wir weiter bestellen. Ich habe gesagt: Nein, wir reden nicht übers Preissenken, aber wenn ihr schon so freigiebig seid, dann machen wir es anders – versucht, den Kakao noch besser zu machen, besser zu sortieren, besser zu fermentieren. Vor zwei Monaten kommt ein Mitarbeiter der Kakaorösterei zu mir und sagt: Wir haben da einen Kakao

aus Brasilien, der war noch nie so gut.

Für Ihre Schokolade sind die Menschen bereit, einen höheren Preis zu zahlen – aber sie greifen auch zum Billigschweinefleisch, wo der Bauer fast schon draufzahlen muss.

Aber weil das diskutiert wird, ist Heilung in Sicht. Der Leidensdruck eines Schweinebauern ist so groß, dass er sich etwas überlegen muss. Wir führen unseren essbaren Tiergarten, eine Ökolandwirtschaft auf 90 Hektar – mit dem Nachsatz: Schau dem Essen in die Augen und sag mir, wie groß dein Schnitzel sein soll. Dabei geht es mir um Transparenz und darum, den Bauern zu zeigen, wie Vermarktung passieren könnte. Ich habe 80 Schweine, die anderen Bauern vielleicht 3000. Unterm Strich bleibt mir aber mehr, weil ich aus einer Sau monetär zwischen 4000 und 5000 Euro mache – und der Bauer nur 200 Euro. Wir werten von unserer 300-Kilo-Sau alles, vom Schwanz bis zum Ohrwaschl, gerade dass wir nicht auch noch die Augen verkochen. Wir bereiten es zu, servieren es unseren Gästen, und damit erzielen wir diesen Umsatz. Damit ergibt sich eine Kreislaufwirtschaft, denn wir haben Service, Köche, drei Leute im eigenen Schlachtbetrieb.

Auf Ihrem Ideenfriedhof liegen Schokoladenkreationen. Um welche trauern Sie?

Getrauert wird gar nicht. Wir machen im Jahr zwischen 40 und 80 neue Varianten. Da wir schon 500 haben, muss etwas weg. Für uns ist das emotional nicht so schwierig, aber für die Kunden, denen plötzlich die Lieblingsschokolade fehlt. Die kann ich dann auf den Ideenfriedhof schicken, zum Abschiednehmen, dann geht es ihnen besser. Ich habe mich jetzt zum Beispiel von allen Insektenschokoladen verabschiedet, denn wir haben eine Krise, und in der brauche ich niemanden mit Würmern in der Schokolade zu schrecken. Und ich gebe zu: Die Schokolade mit Würmern war auch ein Ausdruck der Dekadenz. Wir haben ja schon gar nicht mehr gewusst, was wir noch Schrägeres machen sollen, weil die Leute schon so abgehoben waren.

Sind Sie damit nicht dem Konsumenten hinterhergelaufen?

Nein, ich habe ihn nur beobachtet und dann gesagt: Jetzt kriegt er eine Schweineblut-Schokolade und ich bin neugierig, was du dazu sagst, wenn du das Fleisch nicht achtest. Diese Schokolade war sehr erfolgreich, und die Leute glaubten nicht, dass da tatsächlich Schweineblut drinnen ist. Wir hatten es getarnt – in einer roten Himbeerschokolade.

Was sagen Sie jemandem, der Sie Gutmensch nennt?

Das ist eines der schlimmsten Schimpfwörter, die man zu mir sagen kann. Ist man ein Gutmensch, nur weil man fair handelt, ökologisch arbeitet oder in Uganda ein Schulprojekt unterstützt? Das ist nichts Besonderes. Viel besser gefiele mir einer meiner Leitsätze: Die Maximierung der Menschlichkeit ist der größte Gewinn.

JOSEF ZOTTER

Karriere: Gelernter Koch, Kellner, Konditormeister und Bio-Landwirt zählt der am 21. Februar 1961 im steirischen Feldbach geborene Chocolatier zu seinen Professionen. Nach der Insolvenz 1996 eröffnete der Erfinder der handgeschöpften Schokolade drei Jahre später im ehemaligen Stall des elterlichen Hofes seine **Schokoladenmanufaktur** und baute den Bio- und Fairtrade-Betrieb in Riegersburg sukzessive aus – mit Schoko-Laden-Theater, essbarem Tiergarten und Bio-Landwirtschaft. Zotter beschäftigt rund **220 Mitarbeiter**, drei **Choco-Roboter** und verarbeitet ca. 350 Tonnen Kakao pro Jahr. Etwa **500 Sorten** Schokolade werden angeboten. Die Erlebniswelt zieht jährlich um die 200.000 Besucher an.

www.zotter.at