

Schokolade macht glücklich. Keiner weiß das besser als Chocolatier Josef Zotter. Spaß gehört bei ihm zum Unternehmersein.

BIRGITTA SCHÖRGHOFER

Verrückte Kreationen gepaart mit Qualität haben den Steirer Josef Zotter zum angesagten Chocolatier gemacht. Am Anfang seiner Karriere ist er allerdings gescheitert. „Was dem Benko heute passiert ist, ist mir im Hunderttausendstelbereich passiert“, witzelt er im SN-Interview.

**SN: Herr Zotter, die alles entscheidende Frage gleich zu Beginn: Warum macht Schokolade essen glücklich?**

Josef Zotter: Also von der medizinischen Seite her gesehen ist das einfach. Es ist das Theobromin in der Kakaobohne, das glücklich und entspannt macht. Und Kakaobutter schmilzt bei 37 Grad, das ist unsere Mundhöhlentemperatur. Deshalb ist Kakao entdeckt worden, weil das ein sinnliches Erlebnis ist. Aber ich sage immer: Ein gutes Schmalzbrot oder ein Butterbrot mit Schnittlauch machen auch glücklich.

**SN: Schokolade ist auch der Klassiker beim Verzichten, wenn es ums Abnehmen geht. Macht Schoko dick?**

Wenn ich jeden Tag eine Tafel esse, natürlich. Schokolade muss man genießen, nicht essen. Aber man soll nicht immer alles so ernst nehmen. Ich habe in meinem Betrieb „Human Fat Paintings“ des Künstlers Oskar Stocker aufgehängt. Gemalt sind sie mit abgesaugtem Fett, das in einem Labor aufbereitet und mit Pigmenten vermischt zu Farbe wird. Menschen, die abnehmen wollen, kann ich nur sagen: Menschenfett ist schön. Sie sehen, wir haben auch Spaß an der Sache, auch das ist ein Weg zum Glück.

**SN: Schräg ist das schon ...**

Ja, sicher. Das Problem unserer modernen Lebensführung ist ja, dass wir nicht mehr auf den Boden kommen, dass wir uns nicht einfach hinsetzen können und dankbar sind und uns auch mit der Kunst beschäftigen. Künstler haben der Welt immer den Spiegel vorgehalten. Wir brauchen wieder bessere Rituale, wir sind abgedröhtet in den Konsum. Was wir jetzt tun, das ist, an jeder Ecke zu snacken. Ich bezweifle, dass das glücklich macht. Es gibt nichts Schöneres, als zu kochen und gemeinsam mit der Familie zu essen.

**SN: Schokolade beruhigt die Nerven. Sind Krisen gut für Ihr Geschäft?**

Ich höre oft: Zotter, du musst ja gut verdienen bei so vielen Krisen. Ja, bei uns läuft es sehr, sehr gut. Und ich kann nicht bestätigen, dass die Menschen nur billig kaufen. Es war immer mein Traum, dass Qualität gekauft wird statt viel billigen Ramschs. Bei meiner Schokolade haben wir darauf hingearbeitet – fairer Handel, biologisch, und sie muss gut sein.

**SN: Wie viele Sorten haben Sie aktuell im Sortiment?**

So um die 500, davon sind schon 130 vegan, inklusive der dunklen Schokoladen, die da dazugehören. Vegane Schokoladen sind das derzeit steigendste Segment, das freut



Josef Zotter mit Tochter Julia in der Schokofabrik in Bergl südlich von Graz.

# Herr Zotter hat das Schoko-Glück gefunden

mich irrsinnig. Wenn wir es schaffen, dass die veganen Produkte gut sind, dann werden die Leute auch weniger Fleisch essen.

**SN: Wäre jetzt nicht eine Sorte angesagt, in der „Ein bisschen Frieden“ steckt?**

Ich habe schon darüber nachgedacht, vielleicht setzen wir das im Jänner um. Zuletzt wollte ich „Besser kleben“ machen, das wären Banane und Rum gewesen – Banane, weil das gut klebt, und Rum, weil das so frustrierend ist mit der Thematik. Aber ich habe es nicht umgesetzt. Dafür habe ich jetzt echte Nusschnecken – das sind gekochte und in Rotwein und Honig eingelegte Weinbergschnecken in einer Praline. Ist ein bisschen wie Kirsche, weil die Konsistenz ähnlich zäh ist (*lacht*).

**SN: Gehen Ihnen die Ideen nie aus?**

Ich muss sagen, als Junger war ich kreativer, im Alter hast du mehr die Erfahrung. Gut, dass alle meine drei Kinder im Unternehmen sind, die kommen mit guten Ideen. Wir machen die Rechnung aber nicht ohne den Wirt, wir müssen die Leute schon auch begeistern. Innovation ist, wenn man etwas Interessantes

macht, und nicht, wenn man kiloweise produziert.

**SN: Am Anfang Ihrer Selbstständigkeit als Konditor hatten Sie weniger Glück und gingen pleite. Warum?**

Ich war mit meinen verrückten Ideen erfolgreich, ich glaubte, die Weisheit mit dem Löffel gefressen zu haben, nahm Kredite auf und hatte plötzlich vier Kaffeehäuser in Graz. Ich habe zu schnell expandiert. Was dem Benko heute passiert ist, ist mir damals im Hunderttausendstelbereich passiert (*lacht*). Im Nachhinein betrachtet war die Pleite ein Glück, ohne sie wäre ich nicht zurück auf die Landwirtschaft meiner Eltern gezogen. Das war damals der billigste Ort für mich, und ich habe dort in einem Kuhstall auf 200 Quadratmetern meine Chokolaterie begonnen.

**SN: Warum ausgerechnet Schokolade?**

Damals war das selten, und mir ist in den 1990er-Jahren die Idee mit

der Schichtenschokolade, die aus der Pralinenerzeugung kommt, eingefallen. Ich war davon beseelt. Nach der Pleite konnte ich mich voll darauf konzentrieren, mein Produkt weiterzuentwickeln.

**SN: Wie sind Sie mit teurer Schokolade so erfolgreich geworden?**

Die größte Wachstumsphase hatten wir nach der Euro-Umstellung. Das klingt jetzt blöd, aber wenn eine kleine Tafel Schokolade, die davor 28 Schilling gekostet hat, dann um 2,20 Euro zu haben ist, macht das etwas im Kopf. Die Leute haben mit dem Euro nicht mehr gewusst, wie teuer etwas ist. So bekamen wir die Möglichkeit, dass viele Leute unsere Schoko gekostet und sie für gut befunden haben.

**SN: Wie teuer ist Zotter-Schokolade mittlerweile?**

Wir sind so bei 3,90 bis 4,10 Euro für die Tafel. Wir mussten die Preise in den vergangenen Jahren nicht so dramatisch erhöhen wie andere.

Wir beziehen unsere Kakaobohnen schon lange direkt von den Bauern und bezahlen vernünftig, dafür bekomme ich auch Qualität und kann gute Schokolade machen. Und wir produzieren bereits 60 Prozent unserer Energie im Haus selbst.

**SN: Die Nachfrage ist groß, wollen Sie noch einmal Ihr Glück versuchen und wachsen?**

Nein, wir sind jetzt 240 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, das ist ein perfekter Betrieb. Da ist was los, aber ich kenne noch jeden persönlich. Wir liegen jetzt bei 35 bis 36 Mill. Euro Jahresumsatz. Genug ist das schon seit zehn Jahren. Der Unterschied zu meinem ersten Unternehmerleben ist: Damals habe ich von Krediten gelebt, die ich irgendwann nicht mehr bezahlen konnte. Jetzt habe ich keine Kredite mehr und es geht dem Unternehmen gut, wir wachsen langsamer, jedes Jahr zwischen drei und sechs Prozent. Was wir verdienen, investieren wir in die Qualität und in die Verbesserung unserer Arbeitsabläufe. Wir müssen nicht mehr Umsatz machen.

**SN: Ist der Zotter jetzt ein reicher Schoko-König?**

Ich bin Schokoladenfabrikant, weil Manufaktur nennt sich jetzt schon jeder, und ich bin nicht reich. Ich will nur ehrlich sein. Ich habe keine Ferienhäuser, keine Motorboote oder Flugzeuge, keine Investments in anderen Unternehmen, es steckt alles im Zotter. Wir sind hundert Prozent eigenfinanziert, und es gibt keine Gelüste, die Produktion ins Ausland zu verlagern. Mein Luxus ist, dass ich ab und zu zum Obauer essen gehe und nicht auf die rechte Seite im Menü schaue.

**SN: Sie sind also glücklich, so wie es ist?**

Da muss ich die Frage stellen: Wer ist denn glücklicher? Der, der sich alles leisten kann, oder der, der sich ab und zu etwas Gutes gönnt? Ich glaube, der Zweitere. Wenn der Champagner im Wohnzimmer herumsteht, bringt das nichts, außer – krass übertrieben gesagt – eine kaputte Leber. Und wenn du als Reicher in St. Moritz irgendein Ballspiel auf dem Eis machen musst, das keiner braucht, dann bist du echt arm. Das können keine glücklichen Menschen sein.

Josef Zotter (62) stammt aus Feldbach in der Steiermark. Er ist gelernter Koch/Kellner und Konditormeister. Als Junger kochte er unter anderem in New York in verschiedenen Luxushotels. 1987, mit 26, eröffnet er in Graz die erste Zotter Konditorei, 1996 muss er Insolvenz anmelden, drei von vier Filialen werden geschlossen. 1999 eröffnet im Stall am elterlichen Hof die Zotter Schokoladen Manufaktur. Heute ist sie eine Fabrik mit 240 Beschäftigten und einer Erlebniswelt mit Schokotheater, essbarem Tiergarten und Ideen-Friedhof, die jedes Jahr an die 200.000 Besucher anzieht.

**THEMA**  
Glücksfall  
Wirtschaft

Ich dadat  
Fonds günstiger  
kaufen.

Mehr auf  
dad.at/depot

Bitte beachten Sie: Eine Veranlagung in  
Finanzinstrumente kann zu erheblichen  
Verlusten führen.

DADAT – Eine Marke der Schelhammer  
Capital Bank AG MARKETINGMITTEILUNG

**DADAT**