

## AUF GUTEM WEG

8 Wanderungen  
gegen den Stress  
des Lebens



Neue Serie

**DIE STARKE  
SEELE**

Wohin mit dunklen  
Gedanken  
und Gefühlen?

7,50 EURO  
Österreich 8,60 € – Benelux 8,90 € – Schweiz 11,80 CHF  
Italien 9,80 € – Spanien 10,50 €





**Endlich** kommt der Sommer **S. 66**



**Hoffentlich** entsteht hier Leben **S. 88**



**Plötzlich** ist alles anders **S. 58**



**6 AM ANFANG DREI FRAGEN**

1. Wird man schneller heimisch mit wenig Gepäck? 2. Gibt es Social Distancing auch in der Natur? 3. Verformt die Armee den Charakter?

**12 OPTIMIST**

Der Mensch wird mit seiner Kreativität die Welt retten

**14 GEORDNETE VERHÄLTNISS**

Infografik zu Nationalhymnen

**16 JUNGES WISSEN, ALTES WISSEN**

Veronika Fuch, 25, und Hartmut Schönherr, 68, über Oliven

**30 »DER MARKT IST DOCH VOLLKOMMEN BLÖDE«**

Das ZEIT WISSEN-Gespräch mit dem Chocolatier Joseph Zotter

**36 AM ANDEREN ENDE DER LEITUNG**

Alle schimpfen über Callcenter. Hier schimpfen sie mal zurück

**54 GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR EIN GEFÜHL**

Diesmal: Hochstaplersyndrom

**58 PLÖTZLICH OHNE PLAN**

- und wie es dann weiterging. Vier Berichte für Zuversicht

**66 SIMPLE TWIST OF FATE**

Wie wäre die Weltgeschichte ohne Jahreszeiten verlaufen?

**70 ADOLPH FREIHERR KNIGGE**

Die großen Denkschulen

**74 HALLO? HALLO!**

Von der Brieftaube bis heute - wie wir uns vernetzen

**81 DIE ZUMUTUNG**

Im Wahljahr: Welche Regeln brauchen wir für Twitter?

**86 ÄÄÄÄÄÄÄÄÄÄÄÄÄÄ**

Forschung zum Wortschnipsel

**88 AUFBRUCH INS LEBEN**

Die Welt der Samen in Bildern

**96 DER WEG DURCHS DUNKEL**

Graphic-Novel-Autorin Ambra Durante zeichnet Depression

**100 BUCHTIPPS**

**103 APPS**

**104 IMPRESSUM / BESTE FRAGE**

**106 DIE WELT AUS DER SICHT DES SPARGELS**

Unsere Recherchequellen: Studien, Bücher, Fachartikel und Dokumente, die wir für unsere journalistische Arbeit genutzt haben, finden Sie online unter [www.zeit-wissen.de/0321quellen](http://www.zeit-wissen.de/0321quellen). Zu diesen Texten: Am Anfang drei Fragen, Am anderen Ende der Leitung, Gebrauchsanweisung für ein Gefühl, Simple twist of fate, Adolph Freiherr Knigge, Hallo? Hallo!, Die Zumutung

## 18

Neue Serie

# DIE STARKE SEELE

### Teil 1: Wohin mit den dunklen Gedanken und Gefühlen?

Der Psychoanalytiker Wolfgang Schmidbauer weiß Rat für schwere Zeiten. Wichtig für den Umgang mit unseren Sorgen ist vor allem eins: Keine Angst vor ihnen zu haben.

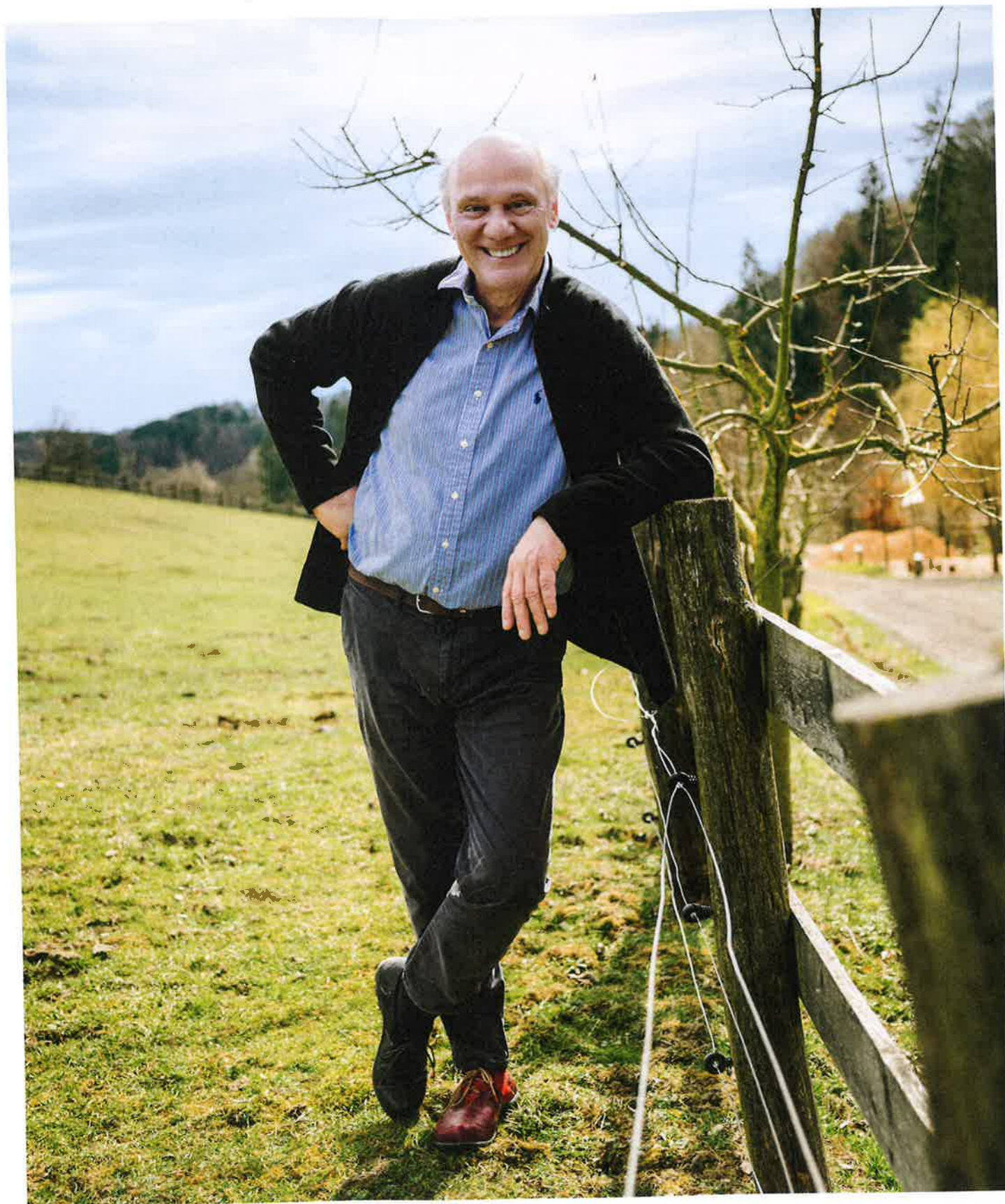
## 42

Titelthema

# Auf gutem Weg

Kann man Stress wegwandern? Probieren wir es! Schriftsteller und Schriftstellerinnen schreiben über Wanderungen, die ihr Leben verändert haben. Kommen Sie mit, zumindest in Gedanken.

**+ ZEIT WISSEN-Gutschein für Wanderkarten auf der App komoot (Seite 47)**



## »Der Markt ist doch vollkommen blöde!«

Der Unternehmer Josef Zotter irritiert Harvard-Professoren, Bauern und Lehrer – und hat dabei ausgesprochen gute Laune. Ein Gespräch über den Genuss von Ideen

Interview **Andreas Lebert und Filipa Lessing** Fotos **Stefan Fürtbauer**

**B**evor wir ihn sprachen, hatten wir über ihn gelesen: von einem »verrückten Chocolatier« – von einem, der alles anders macht als alle anderen. Die Schokolade, die er herstellt, hat mitunter sonderbare Zutaten. Es sollen Würmer, Heuschrecken, Schweineblut und Fischköpfe verwendet werden. Dafür kostet sie zweieinhalbmal so viel wie normale Schokolade, verkauft sich aber wie geschnitten Brot. Diese wilden Kreationen wollten wir selbstverständlich vor dem Gespräch probieren. Aber dann: bekommen wir sie nicht. Es gibt nur Sorten mit Dattelsucker, mit Whiskey, Müsli oder Tamarinde.

**Herr Zotter, wir sind ein bisschen enttäuscht. Wo sind denn Ihre abgefahrenen Schokoladen geblieben?**

Gerade gibt es keine Insektenschokolade. Die Leute sind von der Pandemie ohnehin erschreckt genug.

**Sie haben diese Sorten nur gemacht, um die Menschen zu erschrecken?**

Ja, ein bisschen. Aber das ist gerade nicht nötig. Ich habe mich immer auch ein wenig als Kabarettist gesehen, der den Menschen einen Spiegel vorhält.

**Wie meinen Sie das?**

Ich komme aus Bergl. Nach der Ibiza-Affäre der österreichischen Regierung zum Beispiel habe ich die Schokoladensorte »Bergl statt Ibiza« kreiert. Statt Wodka und Koks habe ich Hanf-Nugat und Zwetschgen Schnaps verwendet, etwas Chili und – weil es die blaue Partei ist – eine dünne Schicht aus Johannisbeeren. Damit das Ganze legal aussieht, habe ich alles mit weißer Schokolade überzogen. Für die weiße Weste.

**Eigentlich wollten wir mit Ihnen ja über Lebensfreude sprechen.**

Negative Geschichten gibt es ja schon genug, nicht wahr?

**Allerdings. Pandemie, Parteienskandale, Klimakrise: Egal, welche Themen gerade relevant sind – Lebensfreude muss man woanders suchen.**

Vielleicht täuschen Sie sich!

**Ach ja?**

Ja, unser Betrieb hat zum Beispiel gerade das erfolgreichste Wirtschaftsjahr aller Zeiten hinter sich. Manche sagen: Der Zotter macht halt Schokolade – und jetzt in der Pandemie sind alle depressiv, und ihn macht das sehr erfolgreich. Aber das stimmt nicht. Der Verbrauch ist auch im Schokoladenbereich gesunken.

**Wir gönnen Ihnen den Erfolg, aber was hat das mit Lebensfreude zu tun?**

Es ändert sich etwas bei den Menschen. Man könnte sagen, sie haben mehr Zeit, aber das glaube ich nicht. Die Krise bringt uns an einen Punkt, wo viele sich die Frage stellen: Wie geht es weiter? Was ist wichtig? **Und Sie glauben, die Leute entscheiden sich für Genuss und Lebensfreude?**

Sind wir denn im Leben nur dazu da, zu arbeiten und uns Stress aufzuerlegen? Oder gibt es neben der Arbeit noch ein Leben? Ich denke, sobald auch die Gastronomie wieder normal öffnet, werden viele Köche ihr Konzept ändern. Sie werden sagen: Wir müssen wieder näher an den Gast. Wir müssen wieder etwas kochen, was aus der

»Die Lehrer meinten: Die Kinder kriegen einen Schock, wenn sie ein Schwein streicheln, das bald gegessen wird. Ich habe gefragt: Wie habt ihr's denn bis jetzt erklärt?«

Region kommt. Wir müssen ganz andere Prioritäten setzen. Wir haben zwar jetzt eine Pandemie, aber die ist uns auch zu Hilfe gekommen: Wir haben dadurch eine Ausrede, um die Wirtschaft zu ändern. Ich habe mir die Frage gestellt: Wie kommen wir zurück zum Sinn?

**Zurück? Es will ja niemand einen Rückschritt machen ...**

Ja, das stimmt. Zurück ist schwierig. Eigentlich müssen wir einen Schritt vorwärtsgehen. Ich gehöre zu der Generation, die sich schuldig fühlt. Wir haben da echt was verbrochen mit dem Klimawandel und der Umweltzerstörung. Ich denke, es wäre gut, wenn wir uns mal bei den ganzen jungen Leuten entschuldigen. Trotzdem ist die Generation der 15- bis 20-Jährigen nicht verloren. Diese Leute haben gelernt, sich zu organisieren und zu verzichten.

**Haben Sie dafür ein Beispiel?**

Vor der Pandemie habe ich viel mehr Leute mit zerrissenen Klamotten gesehen. Die Menschen zahlen 50 Euro mehr, weil die Hose ein Loch hat. Das war ein Ausdruck von Dekadenz, ein Demonstrieren gegen die Vorgeneration. Das hat doch nichts mit Freude zu tun. Jetzt aber packen die Leute ihre schönen Hosen aus, denn sie haben nicht mehr so viele Gelegenheiten, irgendwo hinzugehen. Durch den Verzicht kommt die Lebensfreude zurück.

**Und Ihre Hoffnung ist, dass das jetzt auch für die Wirtschaft funktioniert: mehr Bewusstsein durch Verzicht?**

Ich wurde mal nach Monaco eingeladen, da war die ganze Stadt mit Plakaten über »Disruption« voll, das Wirtschaftsprinzip der Zerstörung. Wozu müssen wir zerstören? Das bringt keine Lebensfreude. Nachhaltigkeit hingegen schon. Deshalb produzieren wir nur mit fairen und ökologischen Produkten. Wenn meine Schokolade Genuss bereiten soll, dann darf sie nicht nur gut schmecken. Dem Genuss dient es auch, wenn die sozialen Bedingungen passen.

**Sie sind da viel radikaler als andere. Es gibt kein Produkt bei Ihnen, das nicht fair und ökologisch ist.**

Ich bin in der Landwirtschaft aufgewachsen, und deren Grundlage sind die Bauern. Bei Schokolade sind das die Kakaobauern, doch die sind 7000 Kilometer weit weg. Ich fragte mich: Warum schmeckt die Schokolade so schlecht? Meine erste Reise ging nach Nicaragua, dort bin ich das erste Mal mit richtiger Armut in Berührung gekommen. Die Leute haben die Hand aufgehoben – aber sie haben mir nicht ins Gesicht geschaut. Die Menschen dort wussten: Ich bin Europäer und habe vermutlich die Taschen voller Geld. Dabei wollte ich kein Samariter sein, kein Spender. Es hat mich interessiert, wie das funktioniert, wo die Ursache für den schlechten Kakao liegen könnte. Ich habe mit den Menschen dort gesprochen, denn mein Ziel war, gute Schokolade zu machen. So bin ich zum fairen Handel gekommen.

**Auch Ihre Herstellungsmethoden unterscheiden sich von denen Ihrer Konkurrenten. Dient das ebenfalls dem Genuss?**

Als ich anfang, war der Industriestandard: Man gießt Schokolade in eine Form, vielleicht noch mit ein paar Nüssen oder Orangen, das war's. Ich dachte mir: Viel falsch machen kannst du nicht, denn das, was es am Markt gibt, das bringst du auch zusammen. 1992 war ich besetzt von dem Konzept der handgeschöpften Schokolade. Die Technik kannte ich aus der Büttenpapiererzeugung. Man streicht Papier in mehreren Schichten auf, dann lässt man es trocknen. Das ist ein altes Handwerk. Meine Überlegung war: Wenn man ein paar Schichten Schokolade und Füllung übereinanderlegt, dann muss das gut schmecken.

**Und dann haben Sie ein paar Würmer und Fischköpfe untergemischt, und die Leute haben sich dafür interessiert?**

Ja, schon – aber ich habe auch eine Hanfschokolade gemacht. Da hatte ich direkt die

jungen Leute im Boot, und die Polizei war auch im Haus.

**Bringen Sie denn, wenn Sie zu den Kakaobauern und -bäuerinnen reisen, auch Ihre Schokolade mit?**

Klar, denn sie kennen keine Schokolade. Es ist wichtig, dass sie mir vertrauen und mein Produkt kennen. Im Mai, als die Krise in Europa begann, haben mich die Kakaobauern gefragt: Herr Zotter, worauf sollen wir uns einstellen? Sollen wir die Preise senken? Doch das ist genau falsch. Sie brauchen den Preis nicht zu senken, wir senken den Preis auch nicht. Stattdessen sollen sie den Kakao noch besser machen. Besser selektieren, besser fermentieren. Wenn die Bauern Sicherheit haben, dann wird auch der Kakao besser, und davon profitieren beide Seiten auch in der Krise.

**Ist das eine Lehre, die Sie aus einer anderen Krise gezogen haben? 1996 sind Sie pleitegegangen.**

Nein, das wusste ich schon vorher. Ich habe Koch, Kellner und Konditor gelernt, bin aber kein Chocolatier, das konnte ich damals in Österreich nicht lernen. Ich hatte mehrere Konditoreien und Kaffeehäuser, aber 1996 ging mir das Geld aus. Danach fragten mich die Leute: Zotter, was hast du aus der Krise gelernt? Und ich sage heute noch: Eigentlich nichts. Ich habe in meinem zweiten Unternehmerleben alles gleich gemacht. Nur mit einem kleinen Unterschied: Ich bekam keinen Kredit mehr. So habe ich wirtschaften gelernt. Wenn etwas im Geldtascherl ist, kannst du etwas ausgeben. Mehr nicht. So etwas Banales!

**Die Schokoladen, die Sie machen, sind sehr teuer. Verkaufen sie sich trotzdem?**

Nicht von Anfang an. Mir ist meine Pleite zu Hilfe gekommen, die hat mich um zehn Jahre gebremst. Ich bin nach Bergl an den elterlichen Hof gegangen, weil ich dort keine Miete zahlen musste. Als wir wieder starteten, kam die Euro-Umstellung, und die Menschen mussten alle Preise neu lernen.



**Erst kuscheln, dann schlachten.** In einer Art betriebseigenem Streichelzoo kann jeder, der will, die Tiere sehen, die später verarbeitet und im Restaurant aufgetischt werden

Das hat uns geholfen. Ich war damals fünfmal so teuer wie die Mitbewerber. Wir hatten ja keine Technologie, haben alles händisch eingepackt. Heute kosten unsere Produkte nur noch zweieinhalbmal so viel. Ich versuche alles transparent zu machen. Deutschland ist ja auch gerade dabei, die Rückverfolgung zu ermöglichen.

**Sie sprechen über das Lieferkettengesetz.**

Ich freue mich irrsinnig, dass das Gesetz endlich kommt. Ich bin eh ein 100-Prozent-Typ: alles bio, alles fair gehandelt, nicht nur ein bisschen hier, ein bisschen da. Damit waren wir früher Aliens.

**Ihr neuestes Projekt ist auch da ziemlich radikal: In einer Art Streichelzoo kann man die Tiere besuchen, die später bei Ihnen verarbeitet werden.**

Ich komme wie gesagt aus der Landwirtschaft. Dort jammern die Bauern, weil die Konsumenten nichts anderes sehen als den Preis. Ich denke, aus dieser Krise kommt

man nur heraus, wenn die Leute auch die Tiere wieder sehen. Ich hatte das Glück, 27 Hektar Land von meinen Eltern und meinem Nachbarn übernehmen zu können. Ich wollte kein Bauer sein. Also habe ich den »Essbaren Tiergarten« umgesetzt.

**Das klingt gewagt. Nicht jeder will die Tiere streicheln, die später auf seinem Teller liegen.**

Am Anfang passierte überhaupt nichts. Keiner ist hingegangen. Die Leute sagten: Zotter, ich lasse mich von dir nicht vorführen. Aber wir führen niemanden vor. Wir zeigen nur ökologische Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung – und mit dem Bewusstsein, dass alle Tiere, die dort leben, irgendwann zu Gerichten werden, die auf der Speisekarte stehen. Inzwischen betreiben wir mehr als 90 Hektar Biolandwirtschaft. Das war für die lehrenden Personen, die mit ihren Schulklassen kamen, sehr schwierig. Die meinten: Ich kann mit den

Kindern nicht mehr kommen, die kriegen einen Schock fürs Leben, wenn sie ein Schwein streicheln, was bald gegessen wird. Da habe ich gefragt: Wie habt ihr es ihnen denn bis jetzt erklärt?

**Und wie haben die Kinder reagiert?**

Die waren total nüchtern. Sie hatten überhaupt kein Problem damit.

**Und die Bauern?**

Die Bauern waren schon sehr irritiert. Aber ich muss etwas erzählen: Viele Bauern aus der konventionellen Landwirtschaft produzieren für sich selbst biologisch. Die halten 5000 Schweine und drei davon im Küchengarten für die Familie. Wer für sich selbst besser produziert als für den Markt, der verliert. Einmal kam ein Nachbar zu mir, ein Schweinebauer. Der sagte zu mir: Seppl – das ist ein üblicher Ausdruck für Josef –, du hast 30 Sauen im Wald, auf gut sechs Hektar. Wie geht das denn, das sind doch solche Monster. Ich sagte: Nein, die sind

## »Wenn ich den Markt frage, ob er Heuschrecken- oder Würmerschokolade will – was wird er wohl antworten? Ich habe es trotzdem gemacht«

ganz nett, außer man will sie zum Schlachten bringen. Und er fragte weiter: Und was machst du? So fragt man hier nach dem Umsatz. Ich sagte: Zwischen 3500 und 4500 Euro pro Schwein für das Fleisch im Restaurant und im Verkauf. Dem ist fast das Bier im Hals stecken geblieben. Er kriegt für ein ganzes Schwein 200 Euro.

### Weil der Markt nicht mehr bezahlt.

Aber die Bauern sind doch die Chefs! Sie züchten die Schweine und sollten auch den Preis machen – nicht der Markt. Wir verkaufen im Restaurant Schinken, Burger, Leber oder Wurst. Vor der Pandemie waren über 200.000 Besucher im Essbaren Tiergarten. Das freut mich. Denn es ist wichtig, dass es ein wirtschaftlicher Erfolg ist, sonst wird es nicht kopiert.

### Woher wissen Sie, was der Markt will?

Es gibt eine Harvard-Studie über unser Unternehmen. Ich habe die Professoren gefragt: Was glaubt ihr, wie der Markt funktioniert? Die Ökonomen sagten: Du musst den Markt fragen, was er sich wünscht, und dann ein Produkt dafür machen. Doch das ist genau falsch! Frag niemals den Markt! Mache nur das, was du dir wünschst, dann hast du deinen Markt. Der Markt ist ja vollkommen blöde. Wenn ich den Markt frage, ob er Heuschrecken- oder Würmerschokolade will – was wird er antworten? Ich habe es trotzdem gemacht. Der Markt kann nur sagen, was er schon kennt. Sie sind Journalisten – ich gehe davon aus, dass Sie kein super Schokoladenhersteller sind.

### Wenn man Ihnen zuhört – vielleicht kann's ja noch kommen.

Ich mache, was ich gut kann, und Sie machen, was Sie gut können. Das ist die arbeitsteilige Wirtschaft, und das ist auch mein Zugang. Und Sie müssen mir vertrauen, denn Lebensmittel sind Vertrauen. Sie haben mal den Vorschlag für eine kleine, sehr einfache Verordnung gemacht: Überall, wo Tiere gewerblich gezüchtet werden, müssen drei öffentliche Parkplätze zur

### Verfügung stehen, von denen aus man die Tiere in den Ställen sehen kann.

Es bringt die Tiere in den Mastbetrieben an die Öffentlichkeit.

### Daraus spricht ein großes Vertrauen in die Menschen – dass die Menschen sich und anderen etwas Gutes tun wollen.

Ja, selbstverständlich! Momentan wird die Tierhaltung quasi weggesperrt. Die Schweineställe stehen nicht mehr in der Stadt, sondern irgendwo ganz versteckt. Es geschieht eine Entwurzelung. Wir wissen nicht mehr, wo unser Essen herkommt. Wenn Sie auf dem Markt ein Huhn kaufen, gibt es das für 4,50 Euro. Dieses Huhn hat keinen Kopf. Und daneben können Sie ein Huhn für 60 Euro kaufen, mit einem Kopf. Warum haben die »Luxushühner« immer einen Kopf und die billigen keinen? Es entstehen Emotionen, wenn ein Huhn so mit Kopf und Federn da liegt. Da passen 4,50 Euro plötzlich nicht mehr.

### Glauben Sie, Ihr Erfolg hat mit der Transparenz zu tun, mit der Sie wirtschaften?

Wir sind wahrscheinlich nur so erfolgreich geworden, weil es das Schoko-Laden-Theater gibt ...

### ... eine Art Erlebniswelt mit Filmen, Probier- und Mitmachstationen zu Kakao und Schokolade.

Ich habe bemerkt, dass die Leute neugierig sind. Viele wussten nicht, wie eine Kakao-pflanze aussieht. Sie wollten sehen, wie man Schokolade macht. Der damalige Standard für so etwas war die Showbühne mit geschulten Mitarbeitern, die das vor Publikum vorführen. Aber wir haben einfach den kompletten Betrieb geöffnet. Man kann in jede Ecke der Produktion schauen. Sie können auch jede Rezeptur haben. Das schafft Vertrauen, und das hilft uns auch jetzt in der Krise. Die Leute sagen: Ich war schon mal da und habe gesehen, dass der Zotter gar kein so grausiger Verbrecher ist. Regional, bio, ökologisch – manche wollen, dass die Verbraucher entscheiden. Andere

### sehen die Verantwortung bei den Unternehmen oder beim Staat. Auf welcher Seite stehen Sie?

Dem Verbraucher möchte ich nichts zuschanzen. Das muss vonseiten der Politik geregelt werden. Der Verbraucher kann nicht einschätzen, warum ein Schnitzel vier Euro kostet und das andere 20 Euro. Deswegen sagen viele Verbraucher: Damit müsste ich mich erst einmal beschäftigen, das tue ich mir nicht an. Und dann greifen sie wieder nach dem Billigsten.

### Sollte es also lieber ein Gesetz geben, das zur regionalen Versorgung anregt?

Davor muss man sehr warnen. Regionalität ist die Vorstufe von Protektionismus. Wir werden nie mehr so regional leben wie vor 200 Jahren, als der Tischler von nebenan noch meinen Tisch machte. Und Protektionismus ist gefährlich. Schauen Sie sich nur Trump an, den Brexit oder auch China.

### Sie glauben also, dass es den globalen fairen Handel gibt?

Deutschland macht mir Mut mit dem Lieferkettengesetz. Man muss die Wirtschaft als Ganzes betrachten. Wir waren ja schon auf dem Höhepunkt. Wachstum in dem Sinne gibt es nicht mehr – was soll denn noch wachsen? Ideal wäre es, wenn wir bei minus sieben Prozent Wirtschaftswachstum bleiben und diese sieben Prozent nach Afrika gehen. Dann wären wir der globalen Gerechtigkeit näher.

### Und wenn die Wirtschaft bei uns schrumpft, kann die Lebensfreude wachsen. Weil wir bewusster konsumieren.

Ich hatte ein interessantes Erlebnis mit einem großen Schweizer Unternehmen, das sehr teure Maschinen herstellt. Die Maschinen halten zwar 30 Jahre lang, aber alle fünf Jahre geht die Software kaputt. Das repariert man dreimal, dann kostet es zu viel ...

... und man kauft lieber neue Maschinen. Wir haben ein Wirtschaftssystem, das immer auf Wachstum und Disruption ausgerichtet war: wachsen, zerstören, wachsen,

zerstören. Es ist wie im Krieg. Jetzt müssen wir zu einer Gesellschaftsform kommen, die raus aus dem Zerstören hinein ins Reparieren geht. Da liegt ein unglaubliches Potenzial. Ökologisch, aber auch ökonomisch: Wir kämen schneller zur 35-Stunden-Woche, wenn wir nicht mehr produzieren würden, was wir nicht brauchen oder was sowieso schnell kaputtgeht.

### Sie beschäftigen auch Roboter.

Ja, Roboter sind nichts anderes als Maschinen, und mit denen arbeiten wir ja auch. Mittlerweile hat sich die Belegschaft daran gewöhnt. Sie sind ein Hilfswerkzeug, sie werden die Arbeit nicht übernehmen. Das können sie gar nicht. Meine Meinung ist: Was Maschinen besser können als der Mensch, das sollen Maschinen machen.

### Was machen denn die Roboter bei Ihnen?

Sie machen Pralinen: den ganzen Tag formen, abstreichen, füllen. Und sie stehen am Fließband, verpacken Schachteln.

### Auch wenn die Roboter nur monotone Tätigkeiten übernehmen: Wäre es nicht fair, wenn Sie als Arbeitgeber für diese Jobs ebenfalls Sozialabgaben zahlen würden?

Ja, vielleicht, aber das wäre auch über eine Konsumsteuer oder eine Endbesteuerung zu lösen. Ich träume davon, dass wir irgendwann keine Apotheken mehr brauchen. Denn Menschen haben Emotionen, das ist gefährlich. Der Roboter ist sicher. Er könnte die Daten eines Blutbilds bekommen, und wir mischen dann die Antidepressiva in die Schokolade. (lacht)

### Sie sind ja ein Familienbetrieb. Ihre Frau und Ihre Kinder arbeiten mit.

Sie lachen schon so ...

### Wenn man sich Ihre Familie beim Abendessen vorstellt ...

Wir reden nicht übers Geschäft! Na ja – es kommt auch vor, dass wir Sonntagvormittag über den Betrieb reden. Aber nach einer halben Stunde sagt meine Frau: Wollen wir nicht spazieren gehen oder Rad fahren?

### Wie hält die Sie eigentlich aus?

Und das schon seit 34 Jahren! Ohne meine Frau wäre ich nichts. Ich weiß überhaupt nicht, ob wir Geld haben oder nicht. Sie macht das Wirtschaftliche. Und dass unser Unternehmen so ökologisch ist, hat auch unsere Kinder in den Betrieb gebracht. Aber die Erfahrungen von meiner Frau und mir sind auch manchmal hinderlich. Sie bremsen die Kreativität. Meine Kinder sind

total kreativ. Sie probieren vieles aus, auch wenn ich sage: Seid ihr wahnsinnig? Manches wird überraschend ein Erfolg, anderes ein Reinfall.

Leute wie Sie werden oft als Paradiesvogel abgestempelt. Es heißt: Wenn das alle so machen würden, würde es nicht funktionieren. Das wäre nicht wettbewerbsfähig. Das habe ich schon tausendmal gehört.

### Verletzt es Sie, wenn Sie das hören?

Natürlich. Ich tue mich schwer mit dem Verdrängen. Ich engagiere mich auch in der Flüchtlingsdebatte. Als die österreichische Regierung überlegte, es könnten 100 Fami-



Josef Zotter, 60, startete sein Familienunternehmen 1987 mit Kaffeehäusern in Graz. Nach seiner Insolvenz eröffnete er 1999 in Bergl (Steiermark) die Schokoladenmanufaktur Zotter Schokolade. Seit 2004 ist das gesamte Sortiment fair gehandelt, seit 2006 auch bio. Wenig später stellte der Österreicher den Betrieb auf »Bean-to-Bar« um – es gibt seither keine Zwischenhändler mehr. Zotter beschäftigt heute rund 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und verzeichnete im vergangenen Jahr 25 Millionen Euro Umsatz. 2020 erschien bei edition a das Buch »Eine neue Wirtschaft«, das er mit Johannes Gutmann und Robert Rogner geschrieben hat.

lien kommen, habe ich mich sofort bereit erklärt, eine Familie aufzunehmen – ich habe doch eine Wohnung frei, ich habe Essen, es würde super funktionieren. Wenn das 100 andere machen, ist das kein Problem mehr. Aber da ist ein Shitstorm über mich gekommen. Das hat mich sehr betroffen gemacht. Ich dachte: Um Gottes willen, wie tickt denn die Gesellschaft?! Aber ich habe auch schon einen Shitstorm bekommen, weil ich für das bedingungslose Grundeinkommen mit einem Sockelbetrag von 700 Euro bin. Ich denke dann: Jetzt erst recht! In meinem Unternehmen haben wir eine Mitarbeiterküche, in der das Essen gratis ist, alles bio, alles frisch. Es macht mir so eine Freude, dass wir das können! Denn das haben Sie ja bezahlt – mit Schokolade.

### Sie machen seit Jahrzehnten Schokolade. Mögen Sie Schokolade eigentlich noch?

Das ist eine gemeine Frage!

### Essen Sie noch Schokolade?

Ja, sicher! Wenn ich keine Schokolade mehr essen würde, wäre ich falsch am Platz. Aber ich esse nicht jeden Tag drei Tafeln. Kennen Sie den Ideenfriedhof?

### Da liegt doch auch Ihre Biomüll-Schokolade begraben.

Die wird immer wieder exhumiert. (lacht) Wenn ich neue Sorten herausbringe, testen wir die Produkte nie vorher. Wir machen die Rezeptur, die Schokolade kommt in die Verpackung, und erst beim Kunden gibt es die erste Resonanz. Würde ich schon vorher jemanden fragen, wie es schmeckt, bekäme ich bei zehn Leuten zehn unterschiedliche Antworten. Dann bin ich automatisch mittelmäßig. So aber ist jedes Produkt voller Emotionen. Und deshalb brauche ich den Ideenfriedhof, dort kommen die Schokoladen hin, die aus dem Sortiment fliegen. Da fällt allen der Abschied leichter.

### Wir leben in Zeiten, wo gute Ideen gefragt sind. Haben Sie jemals Angebote aus der Politik oder der Wirtschaft bekommen?

Was aus der Wirtschaft kommt, sind unmoralische Angebote. Und in der Politik hätten Sie mit mir keinen Spaß. Ich bin nicht konsensfähig. Was mir einfällt, will ich auch umsetzen. — Mitarbeit: Shahrzad Golab

Andreas Lebert und Filipa Lessing diskutierten noch länger über vorgeschriebene Parkplätze vor Mastställen. Könnte man die Welt mit solch kleinen Verordnungen verbessern?