

«WAS WIR TUN, IST SELBST FÜR SCHWEIZER EXTREM»

Zotter aus Österreich zählt zu den besten Schokoladenproduzenten der Welt. Gründer Josef Zotter (54) spricht über den speziellen Start, über Insektenschoggi und er verrät, wann Mitarbeiter die Kündigung riskieren.

Text: Stephan Santschi | Fotos: zVg.

Josef Zotter, weshalb begann Ihre Karriere als Chocolatier im Stall Ihrer Eltern? Weil es die billigste Alternative war. Ich war mit meinem eigenen Konditorgeschäft gerade Pleite gegangen. Angedacht war, dass wir nur für ein, zwei Jahre dort bleiben würden. Doch wir kamen nicht weg, weil wir schnell erfolgreich waren. Mittlerweile ist das, was wir mit der Schokolade tun, selbst für Schweizer Verhältnisse extrem (lacht).

In der Tat. Im Sortiment haben Sie 365 Schokoladensorten. Was steckt hinter Ihrer Philosophie des Andersmachens? Was hätte ich denn tun sollen? Als ich begann, brauchte ich nicht Mandelnougat herzustellen, denn das tat die Industrie schon zur Genüge. Ich stelle mir stets die Frage: Wann ist eine Schokolade gut? Meine Antwort: Wenn sie experimentell, Bio und Fairtrade ist. Ich gehe übrigens davon aus, dass das Luxusprodukt Schokolade in Zukunft sehr viel teurer werden wird.

Weshalb? Weil die Jugendlichen auf den Kakao-plantagen der Entwicklungsländer nicht mehr bereit sein werden, unter den schlechten Arbeitsbedingungen weiterzumachen. Sie bleiben nicht auf dem Land, gehen stattdessen in die grossen Städte.

Ihre Produkte sind zu 100 Prozent Bio und Fairtrade. Die Geschmackssorten erstrecken sich von Käse über Wodka, Messwein und Weihrauch bis zu grünen Trauben. Was ist aktuell angesagt? Insektenschokolade. Die Insekten werden getrocknet, geröstet, karamellisiert, gewürzt, verkocht und püriert. Buffalowürmer mit Orangenöl zum Beispiel. Oder Grille mit Haselnussgeschmack.

Kommt das an? (lacht). In unserem Schokoladentheater haben wir eine Schoko-Schock-Abteilung. Dort kann degustiert werden, man erfährt aber erst danach, was man gerade gegessen hat. Das sorgt für viel Unterhaltung. Die Erlaubnis, um mit der Insektenschokolade auf

den Markt zu gehen, dürfte aber erst nächstes Jahr bei uns eintreffen.

Wir gross ist eigentlich die Kreativabteilung bei Zotter? Wir haben über 200 Mitarbeiter, doch für die Entwicklung neuer Produkte ist nur einer zuständig. Und das bin ich. Pro Jahr bringe ich 40 bis 60 neue Geschmäcker auf den Markt. Bis vor 10 Jahren habe ich gemischt, gekostet und verändert. Mittlerweile schreibe ich nur noch das Rezept auf, lasse die Verpackung herstellen, damit wir nichts mehr ändern können und dann schauen wir, was in der Produktion der Schokolade herauskommt.

Das funktioniert? Klar schiessen wir ab und zu über das Ziel hinaus. Es kommen aber auch geniale Sachen dabei heraus. Für etwas haben wir ja auch den Ideenfriedhof, den kennen Sie oder?

Ja, ein echter Friedhof am Sitz Ihrer Firma, wo Geschmackssorten begraben werden – mit Schokotafeln als Grabsteine. Wie viele Ideen liegen da mittlerweile? Das dürften mehr als tausend sein. Wir begraben aber nicht nur jene Sorten, die sich am schlechtesten verkaufen. Manchmal braucht es Geduld. Schokolade mit Grammel, ein Abfallprodukt des Schweinespecks, hat sich drei, vier Jahre lang nicht verkauft. Nun läuft sie aber sehr gut.

Welches Produkt ist der Renner von Zotter? Das interessiert mich nicht. Wenn mir ein Mitarbeiter mitteilt, wie schlecht oder gut sich etwas verkauft, riskiert er die Entlassung. Die grossen Produzenten richten sich ja nur nach dem Markt. Doch die Leute kennen sich nicht aus und antworten daher nur mit dem, was ihnen bekannt ist. Ich produziere nicht, was der Markt will, sondern was ich will. Wird es nicht gekauft, esse ich es selber.

Was bedeuten Ihnen die sechs Kakao-Bohnen, die Ihnen der renommierte Tester Georg Bernardini verlieh? Damit hob er Sie in den Zirkel der 25 besten Schokoladenhersteller der

Welt. Klar freut mich das, doch man muss Auszeichnungen auch relativieren. Ich feiere am Abend und am nächsten Morgen muss ich wieder Gas geben. Der Kunde ist mein Kaiser, ich bin nur sein König.

EX-KOCH MISCHT SCHOKO-BRANCHE AUF



1999 eröffnet Josef Zotter in Riegersburg, rund 50 Kilometer von Graz entfernt, die Zotter Schokoladen Manufaktur. Heute zählt das Familienunternehmen über 200 Mitarbeiter, wovon 50 im 2013 eröffneten Schokoladentheater in Schanghai beschäftigt sind. Neben Riegersburg gibt es Zotter-Shops in Salzburg, Innsbruck und Graz. Über 4000 Vertriebsstellen geht die Zotter-Schokolade in die ganze Welt, 80 Prozent des Verkaufs finden aber im deutschsprachigen Raum statt. 2014/15 betrug der Umsatz des Unternehmens 20 Millionen Euro. Der 54-jährige Zotter ist gelernter Koch und Konditormeister, war längere Zeit Koch und Küchenchef in verschiedenen Hotels der Luxusklasse, unter anderem in New York.

«WANN IST EINE SCHOKOLADE GUT? MEINE ANTWORT: WENN SIE EXPERIMENTELL, BIO UND FAIRTRADE IST»

Josef Zotter

365

SCHOKOLADENSORTEN

In der Altstadt von Salzburg können im Zotter Shop die beliebten, kultigen und handgeschöpften Schokoladen wie «Arabische Dattel Minze», «Gojibeeren in Sesamnougat», «Tequila mit Salz und Zitrone» oder «Hanf und Mocca» gekauft werden.



Blick über die Salzach auf die Altstadt von Salzburg.



Im Uhrzeigersinn von oben rechts: ❶ Ursprungsschokoladen «Labooko» mit Kakaoprogen-Ranking aus den unterschiedlichsten Kakaoregionen der Welt als dunkle und Milchsokoladen oder Fruchttafeln. ❷ Tafelschokolade WalnusNougat. ❸ Balleros «Kaffee in Kaffee», raffiniertes Kaffeebonbon mit ganzer Bohne. ❹+❺ Eine Auswahl an handgeschöpften Schokoladen. ❻ G.Nuss.Tafel Haselnuss. ❼ Die runden und bunten Mitzi Blue Schokoladen mit Überraschungseffekt, fantasievollen Bruchmustern und einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie.