

„Roboter sind keine Schreckgespenster“

Josef Zotter fordert Landwirte dazu auf, ihre Ställe für Konsumenten zu öffnen. Der Chocolatier und Biobauer über Hendl als öffentliches Gut, mit Steinen gefütterte Säue, Hyänen im Handel und Würmer auf dem Salat.

INTERVIEW: Verena Kainrath

Bitte ein schnelles Foto!“ Eilt Josef Zotter durch die Schokoladenmanufaktur, zücken Besucher das Handy. Der Chocolatier winkt durch Glasscheiben, lächelt in Kameras, drückt Hände. „Ich habe hier nichts zu verstecken“, sagt er mit Blick auf die von allen Seiten einschichtige Produktion in Bergl. „Das Geheimnis bin eh ich.“

STANDARD: Sie wollten als Jungendlicher eigentlich eine Disco betreiben und zum Mond fliegen. Wird da noch was draus?

Zotter: Das kann ich abhaken. Zum Mond fliegen würde ich mich auch nicht mehr trauen. Ich bin hier in Bergl aufgewachsen. Wo heute der Shop ist, war früher der Kuhstall. Und es gab ein kleines Gasthaus. Mein Vater wollte, dass ich Landwirt werde. Bis ich 16 war, kam ich ihm da nicht aus. Aber statt des Gasthauses wollte ich eine Disco. Das kam für ihn nicht infrage. Das war ein Grund, warum ich andere Bernufe erlernte. Ich wollte nie wieder zurück nach Bergl.

STANDARD: Ihr Vater war Obstbauer. Was hielt Sie vom Apfelzüchten ab?

Zotter: Er betrieb 3,5 Hektar Obstbau. Äpfel kosteten damals gleich viel wie heute, man konnte also davon leben. Mein Vater hatte die neuesten Sorten, bekam gute Preise und hat am meisten gespritzt von allen. Beim Giftmischen war er beinhart, ein Wilder: Standen 100 Milliliter auf 100 Liter, leerte er 200 Milliliter rein. Das hat mich geprägt. Auch darum bin ich heute Okobauer: Er hat keine Schwere, musste aber immer öfter um sein Geld zittern, wurde nervös. Das gab mir den Mut zu sagen, ich mach' das nicht.

STANDARD: Apropos Spritzen: Viele Bauern fordern einen liberaleren Pestizideinsatz.

Zotter: Die Debatte um die Erdäpfel ... Klar ist es leichter, alles niederzuspritzen. Aber 15 Prozent Ernteaussfall wären es wert, andere Wege zu gehen. Wir haben heute einen Okolandbau auf 85 Hektar, der wirtschaftlich erfolgreich ist. Wir spritzen nicht – und bis auf zwei Pflichtbehandlungen im Jahr auch nicht unseren Weingarten. Ich gebe jedoch nicht den Bauern die Schuld, viele unter ihnen stehen unter starkem Stress.

STANDARD: Neben Schokolade produzieren Sie Biofleisch aus Freilandhaltung. Wie wirtschaftlich ist Ihr essbarer Tiergarten?

Zotter: Ich konnte ihn machen, weil es das Unternehmen Schokolade gibt. Und in ihm steckt Provokation, gerade jetzt, wo die Ferkel und Lämmer auf die Welt kommen. Die Leute sagen: „Jösses, wie lieb, das könnt' ich nie essen.“ Viele Lehrer kritisieren mich: Das könne man Kindern ja nicht erklären. Aber wir haben sie es denn bisher erklärt? Offenbar gar nicht. Die Leute sind weit weg von der Landwirtschaft. Wir haben eine Bruthenne, die aus freien Stücken gem im Streichelzoo wohnt. Ein Mädchen nahm ein Piperi in die Hand, die Henne flog es an wie ein Geier. Die Mutter schrie und nannte sie aggressiv. Ich bat sie, das Küken auszulassen – Ruh war. Ich fragte, was wäre, wenn ich ihr Kind beim Schopf packte?

STANDARD: Aber wie realistisch ist es, mit diesem Modell als Landwirt abseits der Massentierhaltung Schule zu machen?

Zotter: Wir machen 4000 bis 5000 Euro aus einer Sau. Für ein Schwein aus konventioneller Massentierhaltung gibt es 160 Euro – das sind zwei Stundensätze. Mechaniker, unfassbar. Mein Vater hatte Äpfel im Garten, die haben wir gegessen – das gespritzte Obst hat er verkauft. Ein Massentierhalter hat 1000 Schweine, drei hält er sich selber. Die düngen dann raus in die Sonne, bekommen Salat, altes Brot. Ein Witz eigentlich. Ich fordere vor jeden Bauernhof, der subventioniert wird, per Gesetz drei Parkplätze mit Einsichtmöglichkeit. Stall und Grundstück gehören zwar den Landwirten, Essen aber ist ein öffentliches Gut.

STANDARD: Eine Art gläserner Stall?

Zotter: Jedes Hendl wird irgendwann öffentlich. Jetzt gibt es Aktivisten, die nachts einsteigen, Stienen, Kameras. Ich plädiere dafür, Ställe zu öffnen. Nicht, weil ich den Bauern wehtun will. Aber mehr Transparenz hilft auch ihnen. Die Leute wollen keine Massentierhaltung sehen, sondern das Bild, das auf der Werbepackung steht. Dafür



Foto: Regine Hendrich

„Keiner will mehr ein Risiko eingehen“, sagt Josef Zotter.

ZUR PERSON

Josef Zotter (58) ist Koch, Kellner, Konditor und Biobauer. 1987 eröffnete der Steirer in Graz mit seiner Frau Ulrike eine Konditorei und scheiterte. 1999 konzentrierten sich die beiden am elterlichen Hof auf Schokolade, stellten auf fairen Handel und Bio um. Die zwei älteren der drei Kinder, Julia und Michael, arbeiten im Unternehmen mit.

sind viele bereit, mehr zu zahlen. Früher haben manche ihre Sau mit Steinen gefüttert, damit sie mehr wiegt. Aber nur einmal. Weil der Fleischer fand die Steine irgendwann. Steht man sich Aug in Aug gegenüber, tut man so was einfach nicht.

STANDARD: Sie kämpfen seit mehr als vier Jahren für Weideschlachtungen. Ist eine Bewilligung in Sicht?

Zotter: Wir sind damit bis zum Obersten Gerichtshof und stehen kurz vor dem Durchbruch. Der Bezirkstierarzt hat die Lösung, ein Hochstift, aus dem man nicht waagrecht, sondern runter schießt. Es gibt in der artgerechten Tierhaltung nichts Schlimmeres als Transporte. Wehe, du willst eine Sau festhalten – frage nicht, wie stark die ist. Die Landwirtschaftskammer wollte mich boykottieren. Aber irgendwann müssen wir aus dem Kreislauf raus, in dem es kein Geld gibt, wo alles schwer ist.

STANDARD: Im Dienste der Kakobohne sind Sie oft auf Reisen. Wie kann es, dass Sie sich in Madagaskar unter schiefwichtigen Vanillebauern wiederfinden?

Zotter: Man warnte mich vor meiner Reise vor der Pest. Was ich stattdessen sah, waren bewaffnete Bauern. Vanille war in den letzten Jahren extrem teuer, der Kilo kostete bis zu 800 Euro. Arme stehlen sie nachts, wird einer erwischt, wird er sofort erschossen – 30 bis 50 Menschen monatlich, furchbar. Leute sterben wegen Vanille, die wir locker essen. Ich will mit meiner Schokolade „Knockenpest“ zeigen, dass es weniger die Pest ist, die den Tod bringt, sondern Vanille.

„

Bevor ich einem Flüchtling den Weg übers Meer versperre, lasse ich meinen Hund einschläfern.

“

STANDARD: Was wurde aus der Flüchtlingsfamilie, die Sie aufgenommen haben?

Zotter: Der Vater wollte bei uns mitarbeiten, durfte aber nicht. Die Kinder gingen zur Schule, konnten gut Deutsch, die Nachbarn mochten sie. Sie bekamen letztlich keinen Flüchtlingsstatus und wurden abgeschoben, die Cobra holte sie mit sieben Leuten ab. Es wurde trotzdem eine Erfolgsgeschichte. Sie gingen von Bulgarien zurück nach Syrien. Der Vater, zuvor Obstverkäufer, machte in Damaskus eine Fensterfabrik auf und hat nun sieben Mitarbeiter. Dieser Weg ist keine Ausnahme, sondern zu 90 Prozent die Realität.

STANDARD: Zurück zu Schokolade: Ihre Devis war einst: keine Handelsreisen, keine Preisvergleiche, kein Duell mit der Industrie. Können Sie ihr über die Jahre treu bleiben?

Zotter: Ich fahre bis heute zu keinen Handelsreisen, wo mir drei Hyänen gegenüber-

sitzen und den Preis diktieren. Wir machen keine Zentrallistungen. Und klar, ich könnte zehn Prozent Rabatt geben, aber morgen sind es 20, was dann? Viele sind in der Spirale ganz unten, da kommt man nicht mehr raus. Wir machen 46 Prozent des Umsatzes hier im Haus. Damit bin ich frei. Wissen Sie, was das für die Margen heißt? Vertreiber ich über Händler, muss ich für den gleichen Ertrag dreimal so viel verkaufen.

ZWISCHEN DEN ZAHLEN

Unternehmer im Gespräch

STANDARD: Sie betreten auch Harvard-Studienten. Was lernen diese von Ihnen?

Zotter: Dass sie nie den Markt tragen sollen, was er sich wünscht, sondern das machen sollen, was sie für richtig halten. Wir machen etwa Würmchenschokolade. Hätte ich zuvor alle um ihre Meinung gefragt, gäbe es sie nicht. Der Markt gibt dir nur Antworten, die er eh schon kennt. Unternehmen dürfen sich nicht auf ihn ausreden. Sonst gibt es keine Innovationen. Alle wollen Mittelmäßigkeit, um ja kein Risiko einzugehen.

STANDARD: Und wer hat die Würmchen und Heuschrecken nun als Erster gekostet?

Zotter: Ich musste Stärke zeigen und habe vor versammelter Mannschaft getöfelt. Das war erst wenig super, denn aber gar nicht so schlecht. Es ist wie beim Schwein, erst frisst die Mutter vor, dann kosten die anderen. Heute ist das bei uns kein Thema mehr. Alle essen sie, auf der Pizza wie im Salat.

STANDARD: Sie beschäftigen neben 200 Mitarbeitern auch drei Roboter. Haben sich Ihre Leute mittlerweile mit ihnen angefreundet?

Zotter: Es sind die ersten Schokoroboter auf diesem Planeten. Das war mir wichtig. „Jösses, jetzt muss' ma aufpassen“, hieß es unter den Mitarbeitern, „wir werden gekündigt.“ Aber es geht mir nicht darum, Arbeitsplätze einzusparen, sondern um Produkte, die es sonst nicht geben würde, die Menschen in dieser Präzision nicht machen könnten. Heute sind die Roboter keine Schreckgespenster mehr. Einmal machte es einen Klescher, ein Roboter fuhr mit seinem Arm in eine Kühlstruktur und riss sich die Finger ab: Mitarbeiter kamen und fragten: Chef, sollen wir ihn ins Spital führen?

STANDARD: Was halten Sie von der aktuellen Steuerreform? Entlastet sie finanziell?

Zotter: Dass die Unternehmenssteuern sinken, ist aus Sicht der Betriebe gut. Was mich stört, ist der Koloss Bürokratie. Und geht es um Umverteilung, will ich ein bedingungsloses Grundeinkommen. Bei allen Debatten kommen Traunzahlen heraus: 1500, 1800, 2000 Euro im Monat. Das ist unrealistisch. 700, 800 Euro kann ich mir gut vorstellen.

STANDARD: Sie waren einst als junger Unternehmer pleite. Hatte Sie ein bedingungsloses Grundeinkommen davor bewahrt?

Zotter: Ich war großwahnsinnig und deswegen pleite. Ich war von Unternehmen sein beseelt, wollte expandieren. Ich wäre genauso gescheitert. Wir lebten dann von sehr wenig und waren dennoch glücklich. Viele werden mich jetzt in der Luft zerreißen, sagen, ich hab' keine Ahnung vom Leben. Aber es ist auch möglich, von nur 600 Euro im Monat zu leben. Wichtig ist mir, dass der finanzielle Grunddruck weg ist.

ZUM UNTERNEHMEN

Zotter verarbeitet jährlich 350 Tonnen Kakao zu 550 Schokoladeartiken. Die Bohnen werden direkt in den Anbäuländern eingekauft. 200 Mitarbeiter in Bergl bei Riegersburg setzen 22 Millionen Euro um. Die Manufaktur zählt täglich rund 1000 Besucher, wurde um eine Biolandwirtschaft und einen essbaren Tiergarten erweitert. 2014 baute der Betrieb ein Schokoladentheater in Schanghai auf. 2018 verzichtete er aufgrund der Massenblanzierung auf das Fairtrade-Siegel und wurde Mitglied der World Fair Trade Organization.