



Nataschas

# GENUSS- FLÜSTEREI

Diesmal entführen wir Sie in die Zotter Schokoladenmanufaktur in der Steiermark. Nicht nur der Genuss von Schokolade steht dabei im Vordergrund, sondern auch die vielen unerschöpflichen Ideen und Visionen von Josef und seiner Tochter Julia Zotter.

TEXT Natascha Golan FOTOS Nadine Poncioni



**Noch mehr Zotter**  
Nataschas Interview mit Julia Zotter gibt es online zu lesen auf [GUSTO.at/julia-zotter](https://GUSTO.at/julia-zotter)



## Schokolade ...

... der Inbegriff von Genuss.

Ich denke dabei an den Film „Chocolat“ mit Juliette Binoche und würde mich am liebsten mit geöffnetem Mund unter einen Schokobrunnen stellen oder eine dieser herrlichen Schokoprälinen essen, die eine so wundersam befreiende Wirkung auf Menschen hat. Doch muss ich weder nach Frankreich noch in die Untiefen meiner Fantasie abtauchen, sondern kann mich gemeinsam mit Schlü, unserer Social-Media-Redakteurin Melisa und Fotografin Nadine ins Auto setzen und nach Riegersburg in die Steiermark fahren, um Josef und Julia Zotter in deren Zotter-Schoko-Welt zu besuchen.

Nach der Fahrt über die Südautobahn und durch die oststeirische Landschaft kommen wir in Bergl an und sind gespannt auf die Zotter-Welt mit Schoko-Laden-Theater (Informations- & Verkostungstour) und „Essbarem Tiergarten“. (Hinweis: wenn Schlü fährt, sitzt man besser vorne, sonst wird das mit dem Genuss danach für eine Zeit lang nichts.) Schlü und Josef kennen sich schon seit Beginn ihrer Kochkarrieren und sind alte Freunde, deren Wiedersehen mit einer Art Freudentanz ein Spektakel ist.

Die kurze Runde im Schoko-Laden mit dem Chef höchstpersönlich, der (für ihn typisch) in zwei verschiedenen Schuhen erscheint, ist etwas Besonderes, als wäre man mit einem Hollywoodstar unterwegs. Erstens überragt er alle schon seiner Größe wegen (1,90 Meter), zweitens wollen die Besucher natürlich von höchster Instanz erfahren, wo etwa die „Schokoladentafel mit dem Kaffee“, eigentlich Espresso Macchiato, liegt. Da begibt sich die höchste Instanz sofort auf die Suche, findet sie und übergibt sie der jetzt glücklichen Schokobesitzerin mit einem Schmunzeln: „Den Chef kann man sowas eigentlich gar nicht fragen, der kennt sich schlechter als die Mitarbeiter aus!“ Bei über 500 Schokoladensorten durchaus verständlich.

Dann lernen wir Julia Zotter kennen, jene junge Frau, die zusammen mit ihrem Vater das Unternehmen führt und die innovativen und originellen Schokokreationen mitverantwortet. Neben ihrem beeindruckenden Lebenslauf spricht sie sechs Sprachen fließend und ging mit Mitte 20 für einige Jahre nach Shanghai (ja, sie spricht auch Chinesisch), wo sie das Zotter-Schoko-Theater aufbaute. Seit 2017 ist sie wieder zurück und setzt ihre originellen Schokoideen in die Wirklichkeit um.



Als Kind war es ihr Traum Astronautin zu werden, doch zum Glück aller Schokolielhaber wie mich arbeitet sie nicht für eine Weltraumorganisation, sondern für das erfolgreiche Familienunternehmen, womit auch die Zukunft der Zotter-Welt gesichert ist. Beim Rundgang durch die vielen Stationen der Manufaktur, in der wir viele Kostproben naschen, Pralinen machen, eine Marzipanschicht erfolglos streichen dürfen und hautnah miterleben, wie das Schokolademachen funktioniert, sind wir mitgerissen von der Leidenschaft von Vater und Tochter. Die Liebe zu ihrer Schokolade ist ihnen gemein, wie auch der Umgang mit Rohstoffen und den Maschinen, die die Eigenproduktion der Schokolade in der Fabrik, also dem Konzept Bean-to-Bar (von der rohen Bohne bis zur fertigen Schokoladentafel), überhaupt erst ermöglichen.

Beide brennen für eine bessere Welt, ein Umdenken unseres Massenkonsums und den Genuss von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Bei Julia glänzen ihre Augen, wenn sie über nachhaltiges und faires Wirtschaften spricht. Trotz dieser Ähnlichkeiten wirken sie grundverschieden: Julia scheint bedachter, ruhiger, während ihr Papa wie eine Quelle sprudelt und uns immer weiter durch die Manufaktur treibt, damit wir ja keinen Winkel auslassen und eh alles sehen. In einen Tag, der dafür eigentlich viel zu kurz ist, packt er die Zotter-Erlebniswelt, Schokolektion 1 bis 100, Gang durch seinen Kunstsulpturenpark, den Ideenfriedhof, wo Schokoladesorten bestattet werden, deren Zeit noch nicht reif war oder bereits vorbei ist, und die Fahrt zum neuen Kuh- und Schweinestall. Dabei bekommen wir natürlich auch eine Lektion im richtigen Verkosten dunkler Schokolade.

**Achtung:** *Nicht essen, sondern genießen.*

Diesen Tipp gibt es bei dunkler Zotter-Schokolade gleich mit, denn ein wahrer Genussmoment entsteht, wenn man sich ein bisschen Zeit dafür nimmt: Die Schokolade auf die Zunge legen, langsam im Mund schmelzen lassen und nach und nach die verschiedenen Nuancen schmecken. Bei manchen handgeschöpften Sorten, die in Füllschichten aufgebaut sind, kommt man erst durch das langsame Schmelzen zum Genuss der einzelnen Komponenten.

Die Idee der handgeschöpften Schokolade ist übrigens mehr aus der Not als einem durchdachten Plan entstanden. Als Zotter Anfang der 90er Jahre einen Auftrag für 300 Schokoladen für eine Firmenfeier zu spät in Angriff nimmt und ihm klar wird, dass es mit seinen Gussformen nicht rechtzeitig zu schaffen ist, kommt ihm die Idee, die Schokomasse über lange Tische zwischen Vorhangstangen zu ziehen und diese dann einfach zu schneiden. Gesagt, getan! Nach einem Besuch beim Baumarkt und ohne viel Schlaf liefert er die Tafeln, die er mit gehackten Kürbiskernen verfeinert hat, um ihnen einen selbstgemachten Touch zu geben, aus. Nicht mit einer Entschuldigung und traurigem Dackelblick. Er schiebt sie in dem Lieferanteneingang durchs Tor und verschwindet, um vor Ort keinen Ärger zu haben. Statt der sicheren Reklamation war die Kundin jedoch hellauf begeistert. Der Rest ist Geschichte.



Die Zotters machen alles nach dem Motto „Ganz oder gar nicht“. Als sie schon recht früh, Anfang der 2000er, auf den Bio-Zug aufspringen, ist das zu Beginn weder in noch sexy. Ganz im Gegenteil: die Zutaten waren damals zumeist „hässlich, älter oder es gab sie gar nicht in Bio-Qualität“. Darum löschte die Umstellung auf bio-zertifizierte Zutaten zuerst die Hälfte des Sortiments aus.

### „Wir mischen nichts in unsere Produkte, was wir nicht selbst essen würden.“

Aber nicht nur Bio sondern auch fairer Handel liegt ihnen am Herzen. Sie reisen zu Kakaobauern nach Südamerika und Afrika, lernen deren Produktionsweise, aber auch Lebensumstände und Nöte kennen. Schnell wird klar, gute Schokolade hat mit den Kakaobauern selbst zu tun – mit der Wurzel von Schokolade. Daher baut Zotter eigene Lieferketten auf, zahlt faire Preise und erhält bessere Qualität, die man in seinen Produkten schmeckt. Das Ziel, Menschen zu bewusstem Konsumverhalten zu motivieren, hat zweifellos mit Geschmack zu tun. Dazu meint Zotter: „Wie oft wird jemand Bio-Schokolade kaufen, wenn's nicht schmeckt?“ Man muss ihm recht geben, denn nicht umsonst ist er einer der besten Schokoladenhersteller der Welt.

Aber nicht nur Schokolade, auch der „Essbare Tiergarten“ signalisiert den Weg der Zotters gegen die Masse und für mehr Transparenz im Umgang mit unserem Essen. Die Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine, die dort leben, sind die, die im hauseigenen Bio-Restaurant irgendwann auf der Speisekarte zu finden sind. Das Bewusstsein, dass das Fleisch nicht einfach aus dem Supermarkt, sondern von der Weide kommt, lässt „das Schnitzelr bei vielen schrumpfen“, wie Josef Zotter anmerkt.

Übrigens dürfen wir auch Schinken und Speck verkosten. Zotter schmunzelt: „Schaut's, das ist unser Schinken ‚On-Line‘.“ Der wird nämlich hängend auf einer Art Mini-Wäscheleine serviert.

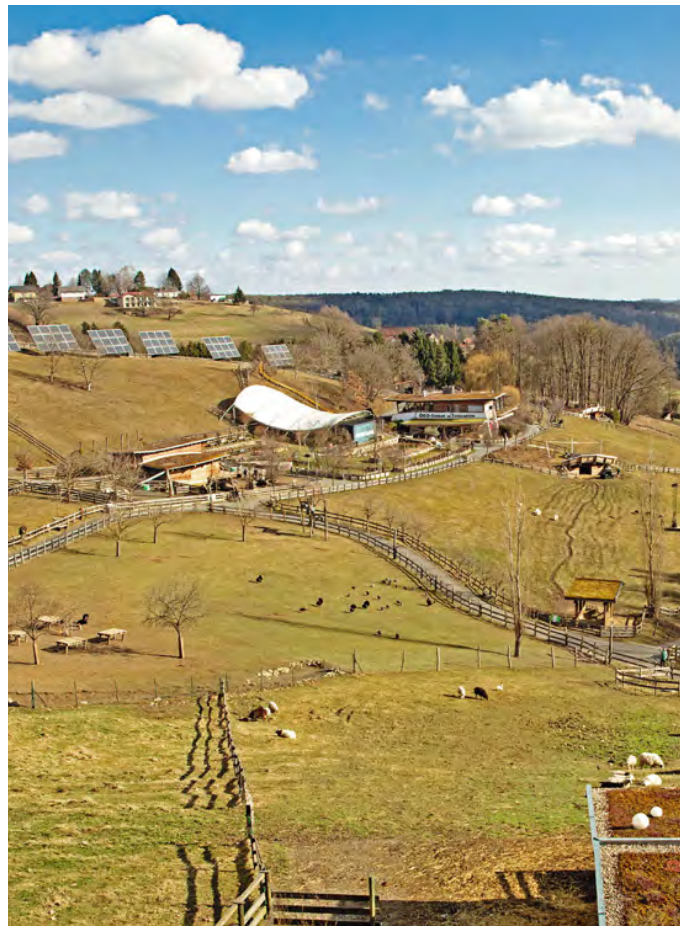
## Fazit

Josef und Julia Zotter sind wahre Genussmenschen. Sie schmecken, riechen und fühlen jeden Bestandteil ihrer Eigenkreationen. Man spürt ihren Spaß und liebt ihre Leidenschaft. Die Authentizität und den Humor, den wir stundenlang miterleben, gespickt mit vielen Anekdoten über das Schaffen, das Hinfallen und Wiederaufstehen, das richtige Bauchgefühl und das Ausprobieren ist ein Manifest fürs Andersmachen.

Wir als Schoko-Amateure sind nach einem Tag jedoch fast besinnungslos vor lauter Schokoladetesten und all den Eindrücken, die wir hier sammeln konnten. Eines ist klar, das war nicht das letzte Mal in Bergl. Wir kommen wieder!

### Randnotiz:

Da es am Schluss doch recht spät geworden ist, wurden wir nicht nur mit einem Sack voller Schokolade für das Redaktionsteam nach Hause geschickt, sondern auch mit hauseigenen Käsekrainern und Milchrahmstrudel für die Kinder daheim. Die Zotters sind einfach die perfekten Gastgeber!



## GUSTO Gastgeschenk

Diesmal haben wir Schokolade von verschiedenen Anbietern als Gastgeschenk gewählt, um mitzuerleben wie wahre Schoko-Connaisseurs Schokolade blind verkosten. Neben dem Kakaogehalt (den sie tatsächlich jedes Mal punktgenau trafen) gab es viel über den Wettbewerb und deren Produktionsweisen zu erfahren. Eines war klar: die eigene Schoko haben beide sofort erkannt und als beste herausgeschmeckt.

**Gastgeschenk-Tipp:** Schokolade eignet sich besonders gut als Gastgeschenk. Wenn es nicht eine Pralinenbox sein soll, dann liegt man mit zwei bis drei unterschiedlichen Sorten richtig.