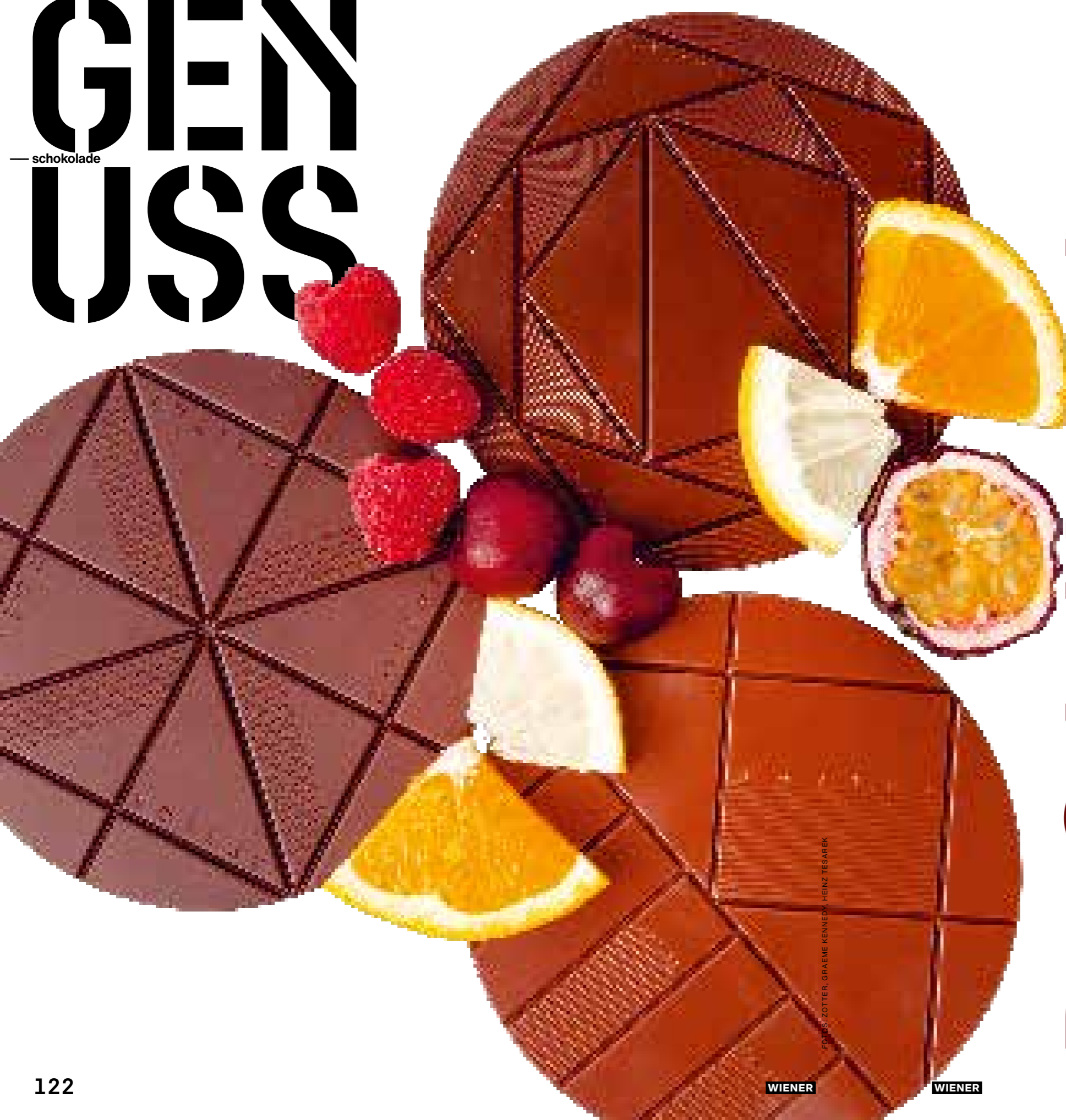


GENUSS

—schokolade



FOTOS: ZOTTER, GRAEME KENNEDY, HEINZ TESAREK

WIENER

WIENER

Der Schokolierende

Statt der Geburtstagstorte gibt es Schweineblut und Forelle, in einer Schokolade verpackt. Es feiert schließlich **JOSEF ZOTTER, Chocolatier und selbst ernannter „Andersmacher“: 30 Jahre süßer Wahnsinn.**

Die strengste Kundin in Josef Zotters damaliger Grazer Konditorei war uralt. Vor allem aber war die Französin gefürchtet beim Personal des Cafés. „Immer fand sie etwas, das ihr missfiel“, erinnerte sich „Sepp“ Zotter in unserem letzten Gespräch an die Anfänge der handgeschöpften Schokolade, die es heute in 4.000 Verkaufsstellen gibt. Die Dame war schließlich auch eine urbane Meinungsführerin – als ehemalige Klavierlehrerin des Dirigenten Nikolaus Harnoncourt. Und ausgerechnet sie kaufte die ersten Schokoladen weg, die Zotter 1992 „auf einem Tisch zwischen zwei Vorhangstangen“ produziert hatte. Die ungewöhnliche Erzeugungsmethode hatte einen profanen Grund. Dem Chocolatier waren schlicht die kleinen Gussformen ausgegangen. Also wurde es eine riesige Tafel, die wieder in Stücke geschnitten wurde, deren Ränder er dann listig mit flüssiger Schokolade versiegelte. Die Erkenntnis sollte Folgen haben: Auch so lassen sich kleine Schokos erzeugen.

„Da haben Sie endlich etwas richtig gemacht“, ließ ihn die ewige Kritikerin kurz darauf wissen. Das stimmte, auch wenn sie nicht mehr erleben sollte, wie aus der grünen 70 Gramm-Tafel mit der Aufschrift „Kürbiskrokant und Gewürze“ 1.500 Rezepturen werden sollten. So viele hat man in der Manufaktur bis heute erarbeitet, schätzt Zotter. Dafür bekam die Erfindung anno 1992 auch schnell einen Namen. Denn die eigentliche Bestellerin war total begeistert, alle wollten wissen, was der Zotter da jetzt genau anders macht. „Um es irgendwie zu erklären, habe ich gesagt: Schicht für Schicht, wie bei handgeschöpftem Papier“.

Aktuell werden 500 Artikel

TEXT:
ROLAND GRAF

angeboten, die längst über die eigentlichen Schokotafeln hinausgehen. Doch das Prinzip ist geblieben, auch wenn Gründer-Tochter Julia Zotter einen Fortschritt gegenüber den Anfangstagen anspricht: „Wir können uns heute Texturen ausdenken, die vor 30 Jahren nicht möglich waren“. Denn mittlerweile wird in Bergl bei Riegersburg jede Schicht selbst produziert, egal ob die Schokolade, Fruchtfüllungen, Nougat, Karamell, Marzipan oder Toffee. Das zieht auch die staunenden Besucher ins steirische Vulkanland, das in den Jahrzehnten davor lieber per Autobahn umfahren wurde. Zwischen 160 und 200.000 Gäste verfolgen jährlich die „Schoko-Werdung“ in der Manufaktur nahe



ROHSTOFF Josef Zotter mit dem wichtigsten Grundstock für seine Erzeugnisse: Der Kakao-pflanze

der Riegersburg. Rund herum reihen sich mittlerweile andere Genussproduzenten auf – vom Käsefeifer bis zum Sekterzeuger. Denn wer schlau ist, siedelt sich rund um den garantierten Frequenzbringer an.

So erfolgreich „Sepp“ Zotters Unternehmen ist, so bodenständig blieb der Steirer selbst: „Ich komm’ ja aus der Landwirtschaft und denke, man soll nicht die Rechnung ohne den Wirt machen“, erzählt er dem WIENER. Es geht um den wichtigsten Rohstoff für die Schokoladen, den Kakao, dem Julia Zotter ebenso wie ihr Vater in die Produktionsländer wie Ghana oder Togo hinterherreist. „Wenn ich den Kakaobauern nicht fair bezahle, wird er mir keinen guten Kakao machen wollen – so einfach ist das“. Denn Druck könne man vom kleinen Bergl in der Südoststeiermark keinen machen. „Ich verschenke ja nix, weil ich so lieb bin, sondern die Kalkulation ist ganz einfach: Ich zahle mindestens den doppelten Preis, wenn der Kakao



URSPRUNG. Julia und Josef Zotter reisen ihrem wichtigsten Rohstoff in dessen Produktionsländer wie Togo oder Ghana regelmäßig hinterher.



FOTOS: ZOTTER, GRAEME KENNEDY, HEINZ TESAREK

gut ist. Wir können nur gute Schokolade machen, wenn wir einen guten Kakao haben“!

Die eigenen Versuche zum Anbau von Kakao hat Zotter vor langer Zeit aufgegeben. Eine Plantage in Brasilien war im Gespräch, „aber ich habe es dann gelassen, weil ich das nicht kann“. Dafür kann er weiter Ideen spinnen – wovon nicht nur die jährlich nach der Sommerpause vorgelegte Kollektion zeugt. Auch die „Geburts-tagsedition“ aus fünf Schokoladen (siehe Kasten) führt einige Neuheiten vor. Wichtig war allerdings, die gesamte Kette vom Rohstoff Kakao bis zur fertigen Schokolade in den Griff zu bekommen. „Bean to bar“, also von der Bohne bis zum Riegel die Kontrolle zu haben, sichert neben der Verfügbarkeit der Rohwaren vor allem auch die gleichbleibende Qualität der steirischen Schokoladen.

Die Ideen für die vielfach als verrückt angesehenen Füllungen stammen alle aus einem Notizbuch, in dem laufend Gedanken-splitter und Wortspiele festgehalten werden. „Insektenmehl und Sauerkraut“ aber werde es dann doch nicht geben. „Manchmal bin ich von einer Idee begeistert, aber nach einiger Zeit ist sie nicht mehr so prickelnd. Zum Glück kann die Idee im Buch abkühlen“, lacht der 61-Jährige. Unerwartete Elemente gehören zu jeder Zotter-Kollektion, auch wenn es klassische Anlasschokoladen für Nikolo, Ostern oder Weihnachten genauso gibt. Auch Zotter selbst liebt sie am meisten, weil Zitrusnoten oder Chilischoten ebenso wie knusprige in seiner Machart den



TEAMWORK Julia und Josef Zotter im Kreise ihrer Familie

Gaumen immer überraschen. „Man könnte auch alles zusammenrühren und pürieren, aber dann wäre das Erlebnis sehr flach! Erst durch die Schichten bekommt eine neue Sorte ein ganzes Aromenspektrum, das ist das Geniale!“

Wobei eine Sache unverrückbar geblieben ist, seit die Klavierlehrerin die Erstlingswerke auf einen Sitz gekauft hat: Der Preis ist hoch. Aus den 28 Schilling für die 70 Gramm-Tafel wurden nun 4,10 Euro und somit ein theoretischer Kilopreis von 58,57 Euro. Den stecken allerdings nicht Zotter und seine Kinder Michael und Julia ein, sondern er geht in die Rohstoff-Beschaffung. Tatsächlich war dem Chocolatier das Fairhandel-System für Kakao, das bereits seit 2004 Standard ist, wichtiger als die Bio-Zertifizierung (sie folgte dann zwei Jahre darauf). „Eigentlich gehören die beiden Aspekte zusammen“, so Sepp Zotter, „wie kann es fairen Handel geben ohne Bio“? Und vor allem hält er nichts von „ein bisschen Bio und ein bisschen fair“ etwa als Fair Trade-Linie. Denn wenn der Jubilar eines gelernt hat, dann „dass Schokolade ganz schön bitter sein kann, wenn diese nicht fair gehandelt ist. Ich mein“, wovon reden wir: Ist fairer Handel nicht das Selbstverständlichste der Welt“? In Bergl/Riegersburg ist er es – denn warum sollen andere für den täglichen Luxus in der Naschlade zahlen...

Auch Julia Zotter betont stets, dass ihr eigener Berufsweg zur Schokolade mit der Entscheidung für Bio und Fairtrade verknüpft war. Die 35-Jährige arbeitete bereits in jungen Jahren („erste Aufgabe war es, jeweils einen Kürbiskern auf eine Schokolade zu legen“) mit. Mittlerweile ist sie Konditormeisterin und hat die Zotter-Dependance im fernen Shanghai aufgebaut. Während der Pandemie führte sie den



BLUT, MISO & BANANE Zotters schräge Jubiläums-schoko

Den Bildungsauftrag, das Erzählen der 30 Jahre währenden Geschichte der handgeschöpften Schokolade, übernimmt ein Video. Per QR-Code führt er zu Josef und Julia Zotters Rückblick. Gefüllt ist die Packung mit dem Code mit fünf Neuheiten, wobei „Herzblut & Himbeerfisch“ den legendären „Fischgummi“ (eigentlich eine Forellen-Marshmallow) wiederauferstehen lässt. Mit ein paar Tropfen Schweineblut und Himbeer-Kokos-Ganache ist es die eigenwilligste Füllung. Dagegen sind „Muscaris-Marzipan“ mit der neuen Rebsorte Muscaris, „SchokoBanane“ und „NougatVariation“ fast brav. Mit „Misokaramell & Sesam“ allerdings hat man eine salzige Schoko mit Umami-Touch zur Schoko-Zeitreise-Box dazugepackt.

Erhältlich ist das Schoko-Geschenkset um 23,40 Euro im Online-Shop zotter.at

Außenposten des süßen Österreich von der Südoststeiermark aus. Auch den Tiefpunkt der Firmengeschichte, den Konkurs 1996, hat die präsidentliche Nachfolgerin miterlebt. „Manchmal dauert es länger, bis aus harter Arbeit eigenes Handwerk entsteht“, sagt Julia Zotter dazu. Doch nach 30 Jahren „schokierender“ Erfolge, darf man diese Übung wohl als gelungen ansehen. ✕