

SCHOKOLADIGE VERSUCHUNG

365 Sorten – für jeden Tag eine andere Schokolade

— **WELT&LADEN:** Herr Zotter, Sie sind ein vielbeschäftigter Chocolatier. Was treibt sie gerade um?

— **JOSEF ZOTTER:** Ich schreibe gerade die Rezepte für die neuen Sorten. Wir haben jetzt 340 verschiedene Produkte im Sortiment, und im August startet die neue Saison. Vieles wird durch neue Sorten ersetzt. Und weil wir eh schon so viele haben, gibt's in der neuen Saison 365 Sorten – eine für jeden Tag!

— *Zotter ist inzwischen eine sehr erfolgreiche Marke – was ist Ihr Erfolgsrezept?*

— Es mag wohl daran liegen, dass unsere Schokolade einfach gut schmeckt. Dass sie auch noch Bio- und Fairtrade-zertifiziert ist, gefällt den Leuten. Und wir setzen auf Vielfalt, nicht auf einheitlichen Massengeschmack. Naja, und wir machen Sorten die man sich normalerweise nicht so gut vorstellen kann: „Ananas mit Sellerie“, „Süßwein und Käse“ oder „Tequila mit Salz“.

— *Was fasziniert sie am Rohstoff Kakao und dem Produkt Schokolade am meisten?*

— Eine Kakaofrucht wächst unter harten Bedingungen im Regenwald. Sie wird vom Kakaobauern gepflegt – an den richtigen Ort gepflanzt – kultiviert, gedüngt, vorbereitet und geerntet, fermentiert und getrocknet. Das sind grundlegende Arbeiten für die Qualität der Schokolade, da darf nix schiefgehen. Wenn die Bohnen zu uns kommen, müssen sie behutsam weiter verarbeitet werden. Aus schlechten Bohnen kann

man keine gute Schokolade machen. Deshalb ist der Kakaobauer auch der erste wichtige Partner in der Kette für uns. Eine Kakaobohne hat über 1.000 Geschmacksaromen, die wie kleine Diven sofort verschwinden, wenn man sie falsch behandelt. Aber das macht die Produktion von der Bohne weg so spannend. Man kann die Aromen je nach Sorte charakteristisch herauskitzeln. Deshalb schmeckt jede Sorte anders...

— *Ihre Schokolade wird als handgeschöpft bezeichnet. Was genau bedeutet das?*

— Handgeschöpft bedeute „in Schichten aufgetragen“ – ähnlich wie früher in der Papierherstellung. Es werden bis zu sieben verschiedene Füllschichten von Hand auf langen Bahnen aufgetragen. Diese werden dann in Stücke geschnitten – und kommen zum Schluss ins Schokobad. Dort werden sie mit Schokolade überzogen. Dann ist die Tafel fertig. Diese Arbeitsschritte werden alle von Hand gemacht.

— *Was bedeutet „bean-to-bar“ und was ist das Besondere an dieser Herstellung?*

— Wir beginnen die Schokoladenherstellung von der Bohne weg. Wir kaufen die Kakaobohnen direkt beim Kakaobauern – natürlich nur mit Bio- und Fairtrade-Zertifizierung – z.B. in Lateinamerika, Kongo, Indien oder Papua Neuguinea. Der Kakaobauer erhält für eine besonders gute Qualität seiner Bohnen dadurch einen wesentlich höheren Preis als üblich. Wir reinigen die Bohnen, rösten selbst, walzen und conchieren hier in der Manufaktur in der Steiermark. Alle Produktionsschritte können daher bei uns beeinflusst werden – und so auch die Charakteristiken der Anbauländer berücksichtigt werden. Wir machen Insourcing statt Outsourcing.

— *Was hat sie dazu bewegt, auf fair gehandelte Rohstoffe umzusteigen?*

— Wenn man sich mit dem Rohstoff Kakao auseinandersetzt und zu den Plantagen reist, dann sieht man sehr schnell den Unterschied zwischen konventionellen Plantagen und Fairtrade-zertifizierten Anbaugebieten. Fairtrade setzt sich für die

Einhaltung der sozialen Standards ein, unterbindet Kinderarbeit und fördert die Schulbildung. Mit der Fairtrade-Prämie werden auch Schulen in den Anbaugebieten gebaut. Dort wird zum Teil sogar doppelt unterrichtet: vormittags die Kinder und abends die Eltern. Das ist der richtige Schritt zur Verbesserung der Lebensbedingungen vor Ort. Es ist überheblich, die Verantwortung für die Arbeitsbedingungen in den Drittländern zu negieren. Es sollte selbstverständlich sein, dass man um das Wohl seiner Lieferanten bemüht ist. Sonst kann Schokolade einen ganz schön bitteren Geschmack haben...

— *Wie kommen Sie auf die ausgefallenen Kreationen? Und wer beurteilt, ob eine Kreation auf dem Markt Bestand hat und bei den Kunden ankommt?*

— Die Rezepturen schreibe ich alle selbst. Auf meinen Reisen zu den Kakaobauern lasse ich mich immer von der regionalen Küche, den Gewürzen und Gerüchen inspirieren. Ich kann Geschmack im Kopf abspeichern und kombinieren. So wird auch nicht an einer Sorte getüfelt, sondern wenn das Rezept geschrieben ist, produzieren wir sofort die erste Auflage und gehen damit in den Handel. Die ersten Tester sind direkt unsere Kunden. Wir fragen nicht, ob eine neue Sorte Chancen am Markt hat. Ich frage mich, ob die Geschmackskombination spannend ist – das ist alles. Wir stellen nicht den Anspruch, dass jede Schokolade jedem schmecken muss. Das Ergebnis wäre nur durchschnittlich. Was der eine nicht gut findet, ist für einen anderen besonders toll. Menschen sind eben verschieden – und das finde ich gut.

— *Wir sind neugierig. Können Sie uns zum Abschluss verraten, was uns an neuen Ideen von Zotter in den kommenden Monaten erwartet?*

— Nein, da wird noch nix verraten. Aber es wird Themen geben wie „Hokaido nach Japan“, „echtes Speck Takel“, „Blüten Marzipan mit Kaffee Noisette“, „Messwein und Weihrauch“, oder „Balsam Orange ‚Julia‘ Zotter“.

