

Schokomania mit Spargel und Sellerie

In der Oststeiermark pflanzt Josef Zotter eine der süßesten Blumen der steirischen Spezialitäten-Wiese: Schokolade. Handgeschöpft und in Geschmacksrichtungen, die vieles sind – nur nicht alltäglich.

Was andere als Wein und Schnaps trinken, in ihren Salat mischen, sich aufs Brot schmieren oder vielerorts als Droge verrauchen, verarbeitet Josef Zotter zu exquisiten Schokoladen. 60 verschiedene Sorten hat er mittlerweile im Sortiment: Von Muskateller, Scotch Whisky, Marillen- und Uhdlerbrand über Paradeispaprika, Spargel, Sellerie- und Kürbiskerntrüffel bis zu Rauchschmalzbrand, Grammeln, Schweizer Käse und Hanf reicht die Palette. Es schmeckt trotzdem. Und wie!

Und warum eigentlich? „Weil in einer fermentierten Kakao-Bohne mehr als 600 Aromakomponenten stecken“, klärt Zotter auf. Aromen, die sich auch in anderen Nahrungsmitteln wieder finden „und deshalb auch in eine Schokolade passen“ (Zotter). Der Laie staunt – und genießt, Edelbitterschokolade mit Schilchertrestern, Speckkrokant oder Trockenbeerausleseessig beispielsweise.

Die Rohstoffe für die süßen Köstlichkeiten kommen aus der ganzen Welt nach Bergl bei Kornberg bei Riegersburg. Aus Afrika und Südamerika bezieht Zotter die Kakao-Bohnen, aus Indien Gewürze, aus dem Iran und Kanada Nüsse, aus Australien Rosinen. Vieles andere (Kürbiskerne, Frischmilch, Edelbrände) aber kommt direkt aus der Region rund um die erst vor kurzem ausgebaute Produktionshalle mitten im oststeirischen Hügelland.

In der modernen Stahl-Glas-Holz-Konstruktion werken mittlerweile 28 Mitarbeiter. Mehr als

100 Tonnen Schokolade werden pro Saison (August bis Mai) produziert. Für Schokolieliebhaber in den USA, der Schweiz, Deutschland, vor allem aber Österreich. Viele heimische Unternehmen versüßen ihren Kunden das Geschäft mit eigens verpackten Firmen-Ausgaben der 70 Gramm leichten Tafeln. Der Preis unterstreicht die Exklusivität des Produkts: 2,65 Euro kostet ein Schoko-Barren (Mengenrabatt möglich).

Als Konkurrenz zur marktherrschenden lila Kuh sieht sich Zotter nicht. „Wir sind ein Nischenplayer“, erkannte der ge-



Zotter und seine Schokolade: solange sie flüssig ist, auch eine „Fastennahrung“.

Foto: Die Steirische/Stroblond

lernte Koch, Kellner und Konditor vor knapp acht Jahren die Chance, am Markt mit einem qualitativ hochwertigen Produkt reüssieren zu können, „das in dieser Form noch nie da war“. Er wollte Schokolade wieder zu dem machen, was sie zu Beginn ihrer Verbreitung in Europa war: ein Luxusgut. Immerhin blieb Schokolade bis ins 19.

STEIRISCHE
PEZIALITÄTEN

Von der Lederhose bis zum Golfschuh
Vom Holzfass bis zur Harmonika

WIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGKEIT

Handwerksleistung aus der Steiermark
Hochwertig – Nachhaltig

Eine Serie der „Steirischen Wirtschaft“, Teil 4

nicht bei einem Produkt, „das ich liebe und auch täglich koste“. Von Anfang an habe er bei der Umsetzung seiner im Kopf entstehenden Rezepte den Weg „kompromissloser Qualität“ eingeschlagen. Daraus ist in den vergangenen Jahren „ein bisschen so etwas wie ein Lebensmittel“ geworden.

Die Produktpalette wurde kontinuierlich erweitert und umfasst heute mehr als 100 Artikel, von handgeschöpfter bis zu Trink-Schokolade. „Kalorien sind nirgends drinnen, weil wir keine draufschreiben“, beruhigt Zotter augenzwinkernd. Das Umschiffen von argumentativen Diätklippen hat bei Schokoladenerzeugern Tradition. So waren Klöster neben den Apothekern die Ersten in Europa, die sich auf die Zubereitung von Schokolade verstanden. Auch Kardinal Brancaccio betonte päter, dass Schokolade ein Getränk bleibe, solange sie flüssig ist, und deshalb als Fastennahrung erlaubt sei.