



Modernes Ambiente: das Schokoladen Theater ist eine von zahlreichen Attraktionen auf dem ehemaligen Fabrikgelände im Stadtzentrum

Zotter bringt österreichische Schokoladenkultur nach China

2 **M**it Wiener Schnitzel, Gugelhupf und Apfelstrudel hat der österreichische Chocolatier Josef Zotter Ende Mai 2014 die offizielle Eröffnung des neuen Schokoladen Theaters in Shanghai gefeiert. In Anwesenheit von 250 Gästen aus Wirtschaft, Handel und Presse gab ein Abgesandter der chinesischen Regierung in einer feierlichen Zeremonie den Startschuss für das mit allen Raffinessen ausgestattete Luxus-Schokoladengeschäft.

Im Shanghai Fashion Center in einer ehemaligen, denkmalgeschützten Hemdenfabrik am Ufer des Huangpu-Flusses hat Zotter rund 6 Mio. Euro in die 2.400 Quadratmeter große Schokoladen-Erlebniswelt

investiert, die einen aufwändig gestalteten Verkaufsraum, eine Verkostungstour, einen kleinen Produktionsraum, in dem Pralinen und Schokoladen „on demand“ gefertigt werden, und ein Wiener Kaffeehaus umfasst. Der Eintrittspreis für das Theater kostet 180 RMB, umgerechnet 21 Euro.

Direkt am Wasser und mitten im Zentrum der Millionenstadt

Große Frachter ziehen direkt am Schokoladen-Theater vorbei. Das neue Theater liegt am Huangpu-Fluss, der durch ganz Shanghai fließt, unweit vom Schokoladen Theater ist die berühmte Huangpu Bridge, die der Golden Gate Bridge ziemlich

ähnlich sieht. Unweit vom Schokoladen Theater erhebt sich der neue Shanghai Tower mit einer imposanten Höhe von 632 Metern und 128 Etagen, ein Wahrzeichen für die Expansion der Millionenstadt. Höher, schneller, weiter – keine Metropole auf der Welt ist so schnell gewachsen wie Shanghai. Die „Stadt am Meer“ war einst ein kleines unbedeutendes Fischerdorf und ist zu einer blühenden Weltstadt mit derzeit 23 Millionen Einwohnern angewachsen.

Das Schokoladen Theater wird von Tochter Julia Zotter (26) geleitet. Derzeit sind 40 Mitarbeiter beschäftigt; doch die Mitarbeiterzahl werde sich in Kürze auf 80 verdoppeln, wenn das Theater an sieben Tagen in der



Mitarbeiter bereiten auf den Anlagen von LCM die Verkostungstour vor; Tochter Julia Zotter ist für das Geschäft in Shanghai verantwortlich

Woche geöffnet hat, teilt Zotter mit. Im ersten Jahr werden zudem Mitarbeiter vom Firmensitz in Bergl nach Shanghai reisen, um die Einheimischen zu schulen und österreichisches Know-how nach China zu bringen.

Verkostung und Shop werden mit Schokoladen aus Österreich beliefert, wie Zotter ausdrücklich betont. Die gesamte Produktion bleibt in Österreich. Alle Schokoladen sind Bio und Fairtrade zertifiziert und werden nach China importiert. Aus den Schokoladenmassen werden dann vor Ort nur Pralinen und spezielle Schokoladen hergestellt, die sich die Besucher individuell zusammenmischen können. Am ersten Tag habe ein Besucher sofort 100 individuelle Schokoladen für eine Hochzeit bestellt, berichtet Julia Zotter. Und er war so begeistert, dass er spontan 30 nachbestellt habe.

„Gedanken der Mitarbeiterwertschätzung tragen wir nach China“

Im Vorfeld der Eröffnung waren in der Öffentlichkeit in Österreich Stimmen laut geworden, die das Engagement von Zotter in Fernost kritisiert hatten. Julia Zotter erklärt: „Den Gedanken der Mitarbeiterwertschätzung tragen wir nach China wie auch den Fairtrade-Gedanken und legen ihn als Samenkorn ab. Vielleicht entwickelt es sich weiter. Sobald es um China geht, fällt sofort das Schlagwort Menschenrechtsverletzungen. Aber wir sind nicht nach China gegangen, um diese Situation auszunutzen.

Wir haben unsere Produktion nicht ausgelagert, sondern in Österreich belassen. Wir sind nach China gegangen, um zu zeigen, dass es auch anders geht. Man kann das Land entweder verdammen oder eben von innen heraus verändern. Chinesen begeistern sich für westliche Luxusgüter im Allgemeinen. Und wir importieren in China nicht nur österreichische Luxusschokoladen, sondern auch die Philosophie dahinter und unsere ökosoziale Weltsicht. Bio und Fairtrade kann auch in China Mode werden, davon sind wir überzeugt.“

Die chinesischen Verbraucher lieben prinzipiell hochprozentige dunkle Schokoladen; und am besten kommen die handgeschöpften Schokoladen an, weiß Zotter: „So etwas hat man in China noch nicht gesehen.“ Wie am Hauptsitz in der Steiermark gibt es auch im Schokoladen Theater insgesamt 16 Verkostungsstationen mit Running Chocolate, Trinkschokolade online, Conchierzeitmaschine, Basic-Schokobrunnen und Kakao-Kino. „Am Running Chocolate lachen die Chinesen sehr viel, das ist ein echtes Highlight der Verkostungsshow“, erzählt Zotter. Austria werde in Shanghai des öfteren mit Australia verwechselt, erzählt der experimentierfreudige Schokoladenkünstler. „Doch Sissi ist in Shanghai noch populärer als bei uns. Deshalb haben wir auch einen Sissi-Gugelhupf gemacht. Extrem beliebt ist auch der ‚Apple Strudel‘ in unserem Wiener Kaffeehaus.“

www.zotter.at



Die ungewöhnliche Schokoladen-Erlebniswelt soll die Chinesen begeistern

Zotter brings Austrian chocolate to Shanghai

Austrian chocolatier Josef Zotter has opened the new Chocolate Theatre in Shanghai by a delegate from the Chinese government. On 2,400 m² of the heritage-protected brick factory on the bank of the Huangpu River, he revives Austrian chocolate art, along with everything that goes with it: A small manufacture that produces filled chocolates and chocolates "on demand", a great tasting tour and of course a Viennese coffee shop with drinking chocolates and "apple strudel."

The Chocolate Theatre in Shanghai is run by daughter Julia Zotter (26). Like at company headquarters in Bergl, the Chocolate Theatre has all 16 tasting stations with Running Chocolate, Drinking Chocolate online, Conching Time Machine, Chocolate Fountain and Cocoa Cinema. All chocolates are imported from Austria in organic and fair-trade quality. Zotter only produces filled and individual chocolates locally, which visitors can mix on demand. Best received are the hand-scooped chocolates, nothing

like it has been seen in China before. The Chinese are happy to try out new things and the Running Chocolate is a highlight because the Chinese know it but can experience for the first time that something sweet is served on the running conveyor belt. "The Chinese laugh a lot at the Running Chocolate conveyor belt, it is a real highlight of the tasting tour," Zotter says. The theatre currently has 40 employees. The number will double to 80 employees when the theatre will be open seven days a week.