

z o t t e r
SCHOKOLADE

Eine neue Wirtschaft, zurück zum Sinn



**Neues
Buch**

von Josef Zotter
S. 7

**„Des hamma
no braucht!“**

Die schrägen Neuen

**Schick in
Schale**

Wir haben die Nuss geknackt!

**Eine Klasse
für sich**

Die neuen Fruchttafeln

„Des hamma no braucht!“

Die neue Saison ist sehr variantenreich. Wir haben uns noch tiefer in Kompetenzthemen wie Nuss und Frucht eingearbeitet und auch sehr gute Sorten noch weiter verbessert. Aber natürlich gibt es auch neue Sorten, die sind uns irgendwie dazwischen gerutscht.



Cola & Popcorn, hätte Josef Zotter nie gemacht. Eindeutig eine Kreation von Julia: „Popcorn esse ich am liebsten mit vollem Mund und langem Kauen, der Maisgeschmack ist so besonders! Wir haben daher das Popcorn klein gehackt und in den Nougat eingearbeitet und das schmeckt echt geil, sorry Papa! Als Balance haben wir naheliegender eine dünne Schicht Cola dazu genommen, wie man das ja im Kino auch macht. Ein Teil ist eine salzige Röstnote und die andere Komponente ist säuerliche Süße durch das Cola, dazu kommt noch ein dunkler Überzug“, erklärt Julia schmunzelnd eine ihrer neuesten Kreationen. Die Umsetzung ist schon eine Herausforderung, aber sie ist gelungen. Das Popcorn weicht nicht auf – und bleibt als Geschmack im Nougat erhalten. Bei der

Blindverkostung mit den Mitarbeitern haben sie den Geschmack nicht zuordnen können, weil Cola und Schokolade einfach nicht in Verbindung gebracht wird, aber wirklich sehr gut schmeckt.

Der Colasirup wird aus dem Kraut der Eberraute von Peda im Mühlviertel in Bio-Qualität hergestellt. Das Produkt ist genial, denn es wird in kleinem Volumen transportiert, ist koffeinfrei und jeder kann es sich selbst mixen, auch für Cocktails ist es sehr hipp und angesagt. www.pedacola.at

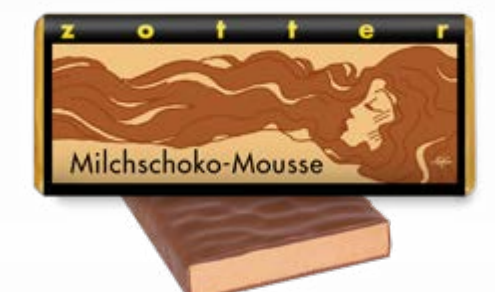


Müsli + Früchte: Wollte ich schon immer haben! - mit vielen Früchten, Nüssen und unseren in Waldbeeren drapierten Reisflakes in Kokosblütennougat eingebettet, mit Ahornzucker als Alternative zu Zucker gesüßt UND vegan!
Vegan ist immer noch ein wachsendes Segment und inzwischen auch salonfähig und nicht mehr eine exotische Lebenseinstellung. Kunden greifen auch durchwegs bewusst und gezielt zu veganen Sorten, einfach weil sie sehr gut schmecken. Die Sparte nachhaltiger Produkte mit Verzicht auf tierische Zutaten wird immer größer und man kann ja durchaus was weglassen, was nicht für den Geschmack notwendig ist. Viele essen diese Schokolade obwohl sie vegan ist. Das ist ein großer Erfolg! Vegan hat sich über viele Ernährungsgewohnheiten hinweg inzwischen etabliert.



Xo Ko In: Inspiriert vom politischen Skandalvideo entstand die Sorte „Bergl statt Ibiza“, diese trägt jetzt einen neuen Namen: **Xo Ko In** „Das war eine Sekundenentscheidung zum Video. Üblicherweise stelle ich eine neue Kreation aus Geschmackskomponenten zusammen, aber bei dieser Sorte habe ich versucht die Kreation bildlich zu übersetzen, zu dem was vorgefallen ist: Schnaps + Hanf, da viel Alkohol und angeblich Drogen im Spiel waren, dazu Johannisbeere für die blaue Farbe und eingehüllt in eine weiße Weste und ein bisschen Chili, damit sie „schoaf“ ist“, erklärt Josef Zotter seine Kreation. Die Rezeptur ist erstmals nach einer Farb-creation entstanden – und siehe da, sie war auch geschmacklich ganz gut. Die absurde politische Situation hat ihn zu dieser Vorgehensweise animiert. Übrigens: Es gibt wirklich kein Ideenlabor bei Zotter, sondern Ideen entstehen immer aus Situationen oder Geschichten, den ernsten, lustigen oder auch den skurrilen wie hier.

NEU: Wein-Kollektion: Die Kollektion 2020 - Weißwein / Rotwein / Süßwein / Portwein Seit einiger Zeit gehört zu unserer Landwirtschaft auch ein Weingarten, wo wir Muskateller- und Grauburgunder-Reben kultivieren. Im Frühling wurde die zweite Ernte aus unserem Weingarten abgefüllt und wir sind stolz auf unseren Hauswein, den wir hier bei uns in Bergl unseren Gästen ausschenken, den wir aber natürlich auch in eine wunderbare Schoko verwandeln: **Weißwein** Neben der Weißweinschokolade gibt es noch **Rotwein:** veredelt mit „Olivin“ vom Bio-Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein **Süßwein:** gefüllt mit „Salzberg Beerenauslese“ von Gernot Heinrich, einer der bekanntesten biodynamischen Winzer Österreichs. **Portwein:** mit „Ruby Reserva“ einem Bio-Portwein mit Eichenfasslagerung von Romariz aus Portugal



NEU: Mousse au Chocolat – in 3 Sorten!
Das Rezept für Mousse au Chocolat scheint erstmals 1755 in einem Kochbuch der französischen Haute Cuisine auf, die Hauptzutaten sind auch heute noch die gleichen, aber wir haben daraus eine dunkle Mousse, eine Milkschokoladen-Mousse und eine weiße Mousse gemacht, weil eine Sorte einfach zu wenig ist!

Fairer Handel ist keine Erbsenzählerei und muss weg vom Diskontdenken!



Zu Besuch bei Kakaobauern in Peru, die schon in 3. Generation mit alten Kakaoritualen arbeiten.

Viele Leute fragen mich immer: Du Zotter, das mit dem fairen Handel, kommt das bei den Leuten im Süden eh an? Aber das ist doch eine komplett falsche Herangehensweise! Es geht doch nicht darum ob der Kakaobauer jetzt mal 5 Euro mehr verdient, ein paar Cent rauf oder runter, das ist doch Erbsenzählerei. So geht nix weiter, es geht doch darum, dass er langfristig deutlich besser verdient!

In Lateinamerika ist Kakaoanbau schon seit ein paar Jahrzehnten eine wirtschaftliche Erfolgsgeschichte. Durch die Kultivierung der Plantagen auf biologischen Anbau wurden auch alte Raritäten wieder stärker angebaut und es entstand eine Sortendiversität. Mittlerweile gibt es neben uns auch noch andere namhafte Bean-to-bar-Hersteller, abseits der großen Industriebetriebe, die in Bio-Qualität Kakaospezialitäten suchen und bereit sind für Spitzenqualität auch einen deutlich höheren Preis zu bezahlen. Da sprechen wir von Preisen zwischen 5.000 und 7.000 US-Dollar

pro Tonne. Das ist deutlich über dem Börsenkurs, der sich so um 2.000 USD bewegt. Man kann sich also vorstellen, Qualität ist für einen Kakaobauern durchaus ein lukratives Geschäft. Aus Monokulturen entsteht einfach keine Qualität, das schmeckt nicht. Damit wollen wir nicht arbeiten. Und nachdem die Nachfrage nach Qualität steigt, möchten auch andere diese Nachfrage bedienen.

Nach Lateinamerika ist die Kultivierung der Kakaopflanzen auch auf den afrikanischen Inseln wie Madagaskar und São Tomé langsam vorangeschritten. Man beginnt sich von den Monokulturen abzuwenden und produziert Bio-Qualität. Und siehe da, es gibt einen stark wachsenden Markt für hochwertigen Kakao. Und diese Erfolgsgeschichte animiert auch andere umzusteigen. Man hat gesehen, wie der Anbau in Lateinamerika funktioniert, übernimmt dieses Geschäftsmodell und spezialisiert sich auf biologischen Anbau von Raritäten. Auch dort gibt es inzwischen sehr guten, qualitativ hochwertigen Bio-Kakao-

anbau. Wenn auch noch in kleinen Strukturen, aber es ist ein Anfang. Und was mich am meisten freut, das System verbreitet sich weiter! Mittlerweile gibt es auch am Festland von Afrika, in Tansania, Ghana und Uganda sehr gute Anbaugelände, die sich auf Spezialitäten fokussieren und sehr, sehr gute Kakaobohnen anbieten können. Afrika wird immer selbstbewusster und selbstständiger. Es entsteht eine neue junge aktive Geschäftswelt, weit ab von Massenkakao und sozialen Missständen. Sie emanzipieren sich von den großen Organisationen. Es sind kleine Kooperativen, die interessiert sind, für ihre spezielle Ernte einen kompetenten Partner zu finden, der ihre Qualität wertschätzt und nicht den billigsten Preis sucht. So gesehen ist der faire Handel eine echte Erfolgsgeschichte, die weiter wächst - zum Wohle der Menschen und der Umwelt! Ich bin stolz, dass wir ein Teil davon sind.

#bean-to-bar Neu im Sortiment der puren Ursprungsschokoladen



70% Uganda:

dieser Kakao kommt von „Mountains of the Moon“ in Uganda. 1000 Kleinbauern kultivieren an den Hängen der mythischen Berggruppe fair gehandelten Bio-Kakao. Selektierte, große Kakaobohnen, die sie „Selection Noir de Noir“ nennen, aromareich mit einer hohen Fruchtintensität, ein besonderes Geschmackserlebnis!



100% Maya Cacao:

Ein Stück Maya-Kultur zum Vernaschen. Mit Kakao aus Belize und Guatemala, wo heute noch Maya, die Urväter der Schokoladenkultur leben und Kakao kultivieren. Wir haben sie besucht und über dieses einzigartige Kakaoerbe gestaunt.

In Guatemala werden 26 verschiedene Maya-Dialekte gesprochen. Es gibt dort noch viele versteckte Täler, wo 200 Jahre alte Kakaobäume wachsen, wir setzen uns dafür ein, dass diese alten Sorten erhalten bleiben. Der Kakaoanbau trägt dazu bei, dass die Maya ihre traditionelle Lebensweise bewahren können. Ein echter Schatz!

Wenn wir Kakaobauern besuchen, wie in Belize, dann haben wir auch Schokolade im Gepäck. Mit den Maya in Belize arbeiten wir schon länger zusammen. Eine Kakaobäuerin staunte nicht schlecht, als sie das Foto ihrer Mutter auf unserer Banderole entdeckte. Geliebte Tradition über Generationen!



70% Peru Milkschokolade:

Eine Milkschokolade mit 70% Kakaoanteil, 22% Milch und 8% Rohrzucker lädt ein zu einer Kakaopower-Show mit peruanischem Edelkakao, ist dabei aber erstaunlich soft, mit einem ausgeprägten Sahne-Karamell-Geschmack, begleitet von einer leichten Rohrzuckerstübe. Genuss mit extra wenig Zucker!

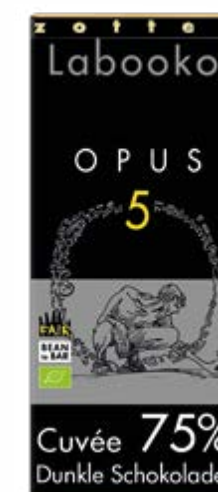


75% São Tomé :

Die kleine westafrikanische Insel kennt man kaum und doch hat sie eine lange und reiche Kakaotradition. Sie gilt als die Wiege des westafrikanischen Kakaos und wurde lange Zeit als Kolonie unterdrückt. Die Kleinbauern von der Kooperative CECAQ 11 kultivieren heute einen einzigartigen Inselkakao, der vom Terroir geprägt wird und sehr schokoladig und leicht fruchtig schmeckt. Eine echte Rarität!



Wir sind Mitglied bei der WFTO - World Fair Trade Organization (die Dachorganisation des fairen Handels), die die Einhaltung der 10 Prinzipien des fairen Handels wie faire Bezahlung, keine Kinderarbeit, Transparenz, Sorge um die Umwelt und vieles mehr kontrolliert. Mehr auf www.wfto.com



75% Opus 5 Cuvée:

Das Beste vom Besten
Die Welttournee: Erleben Sie einen Spitzenblend mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern: Tansania, Guatemala, Ghana, Brasilien und Belize. Jeder Kakao wird individuell geröstet und zu einem ultimativen Kakaoblend fusioniert, der Ihnen das gesamte Kakaopanorama eröffnet.

Mittlerweile haben wir 23 Sorten puristischer dunkler Ursprungsschokolade von 100% - bis 60% Kakaoanteil. Jede erzählt eine Geschichte ihres Ursprungs und ist auf ihre Weise einzigartig. Und hinter jeder Tafel stehen Kakaofamilien, die mit ihrer Leidenschaft zum Kakao diese Vielfalt ermöglichen.

#fruit-to-bar

Eine Klasse für sich, die neuen Fruchttafeln!



Zotter setzt sich für eine neue Klassifizierung der Schokolade ein: Fruchtschokolade!

Im Österreichischen Lebensmittelbuch, dem Codex Alimentarius Austriacus wird unter anderem festgelegt welche Begriffe für Lebensmittel verwendet werden dürfen. Für Schokolade gibt es derzeit drei Klassifizierungen: Dunkle Schokolade, diese muss Kakaomasse und Zucker enthalten, Milchschokolade muss Kakaomasse, Milchpulver und Zucker enthalten und Weiße Schokolade muss Kakaobutter, (deswegen ist sie auch weiß) Milchpulver und Zucker enthalten – auch Mindestmengen für diese Zutaten sind dort vorgeschrieben, Gewürze dürfen ebenfalls enthalten sein.

Seit einigen Jahren tüfteln wir an Fruchttafeln, die nicht in diese Klassifizierung passen und eigentlich eine eigene Klasse darstellen: Fruchtschokolade!

Diese bestehen aus vielen Früchten, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver. Noch dürfen wir unsere Fruchttafeln nicht als Schokolade bezeichnen, aber wir setzen uns für diese neue vierte Klassifizierung stark ein – und hoffen bald auf die offizielle Bezeichnung und neue Kategorie der Fruchtschokolade!

Was macht die Fruchttafel so besonders: Wir haben mit den Fruchttafeln eine ganz neue Texturebene beschriften und verarbeiten reine gefriergetrocknete Früchte zu zart schmelzenden Fruchttafeln – das klingt zwar sehr einfach – aber das ist wirklich eine Herausforderung. Denn anders als bei Nüssen oder Kakaobohnen werden die Schalen der Früchte bei der Verarbeitung ganz zäh und klumpig. Wir haben es aber geschafft durch ein eigens entwickeltes Verfahren auch den Fruchtschokoladen, nein – den Fruchttafeln – einen ganz feinen Schmelz zu verpassen und die Schalen bleiben natürlich drinnen, denn die verleihen den Tafeln Geschmacksintensität. Und damit es noch intensiver wird, haben wir kleine Fruchtstücke in die Masse gerührt, die wie Geschmacksbomben am Gaumen explodieren.

Seit 2007 arbeiten wir an der Technik die Fruchttafeln noch weiter zu verbessern und das Sortiment zu erweitern. Es gab ja schon die Sorten Erdbeere, Himbeere und Himbeer Kokos – und jetzt haben wir eine ganze Obstschüssel voll neuer Sorten wie: Heidelbeer, Johannisbeer, Maracuja, Marille, Orange und Preiselbeer!

Der besonders hohe Fruchtanteil in den Tafeln erzeugt ein besonderes Geschmackserlebnis. Denn 10kg frische Früchte werden zu einem Kilo gefriergetrockneter Früchte. So ist ein Fruchtanteil von ungefähr 11 bis 14% in den Fruchttafeln eigentlich das 10fache der Menge in frischen Früchten. Und das macht den intensiven Geschmack und die tolle Farbe aus!

Fairer Handel ist auch in Europa wichtig!



Unsere Bio-Himbeeren kommen aus der Region Srebrenica, aus dem Nationalpark Drina im Osten von Bosnien. Mittlerweile kann „fairebeere.at“ unseren gesamten Bedarf an Himbeeren abdecken. Die Himbeeren aus dem Hochland wachsen in 1000 m Höhe, sind kleiner, aber dafür auch aromatischer. Gerade wird an einer eigenen Trocknungsanlage gebaut, damit die reifen Beeren gleich vor Ort verarbeitet werden können. Wir freuen uns über diese Zusammenarbeit mit einem europäischen Lieferanten, der erstklassige Qualität mit Bio-Siegel anbietet und das aus einem ehemaligen Kriegsgebiet. Denn der faire Handel hat auch in Europa große wirtschaftliche Bedeutung!



Extravagant:

Preiselbeer & Preiselbeeren
Also die ist wirklich ganz speziell, sie ist säuerlich und bitter – und das nicht zu wenig! Pure Waldmagie: Vegane Preiselbeerkuvertüre in leuchtendem Pink, die voller wildroter Preiselbeeren steckt. Angenehm fruchtig-sauer, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter und im Finale ein voller Preiselbeergeschmack zum Niederknien. Eine vegane Fruchttafel mit Klasse!

„Die monströs gewordene Wirtschaft muss zurück zu ihrem eigentlichen Sinn“

Josef Zotter, der Sonnentor-Gründer Johannes Gutmann und der gelernte Investmentbanker und Gründer der „Gesellschaft für Beziehungsethik“ Robert Rogner fordern eine „spirituelle Revolution“ in der Wirtschaft. Sie haben ein Manifest für eine neue Wirtschaft in Buchform verfasst.

Während es früher einmal hieß, die Wirtschaft habe für uns da zu sein und der Konsum zerstöre den Planeten, heißt es jetzt, wir müssen für die Wirtschaft da sein und der Konsum rettet die Welt.

Die drei Autoren sind der Meinung, der Sinn der Wirtschaft liegt darin, Wohlstand und Sicherheit für alle zu erzeugen und Menschen dabei miteinander zu verbinden. Doch die Wirtschaft hat sich zu einem Monster entwickelt, das wenige sagenhaft reich macht, viele in Armut zurücklässt und dabei den Planeten zerstört. In ihrem Buch „Eine neue Wirtschaft – Zurück zum Sinn“ zeigen die drei überraschende Auswege aus dieser Situation. Eine Veränderung der Wirtschaft könne nur in jedem Unternehmer, in jedem Manager und in jedem Mitarbeiter selbst entstehen, sind sie überzeugt. Erhältlich auf www.zotter.at sowie im Buchhandel.



#nut-to-bar

Schick in Schale, wir haben die Nuss geknackt!



Nougat Praliné

Wenn Nüsse schmelzen, wird bei uns daraus feinstes Nougat. Die neue Nougat- Praliné-Linie wird „Nut-to-Bar“ ganz frisch in unserer Manufaktur produziert. Wir verarbeiten ganze Bio-Nüsse, rösten sie bei unterschiedlichen Temperaturen und kombinieren sie mit Kakaobutter und etwas Schokolade, so dass feinschmelzende Nougattafeln entstehen. Aus jeder Nussorte lässt sich feines Nougat herstellen, das macht aber sonst niemand! Wir peppen die Nougats noch mit etwas Orangen-, Himbeer- oder Maracujakuvertüre

auf, so entsteht ein leicht fruchtiger Akzent. Das ist ein großes Zukunftsthema, auch bei dunklen Schokoladen kommt das immer mehr. Wir haben mit Fruchtfermentation* bei Kakaobohnen experimentiert, aber mit der Infusion funktioniert das jetzt auch bei Nougats sehr gut. Nur ganz wenig, nur mit einem Schuss Fruchtkuvertüre, wie das Salz im Kuchen als Geschmacksverstärker und besondere Raffinesse. Bei Nougat Praliné geht es um Vielfalt, um das gesamte Spektrum: Von Haselnuss- und

Mandelnougat bis zu Hanfnougat, Erdnussnougat und Kürbiskernnougat, der steirischen Spezialität, die es als Nougat nur bei Zotter gibt.

*) Fruchtfermentation: bedeutet, dass zur Fermentation der Kakaobohnen frische Früchte beigemischt werden, damit sich das Aroma der Früchte auf die Kakaobohnen überträgt, diese feinen Aromen haben aber die Temperaturen bei der Röstung leider kaum überlebt.

G.Nuss

Als Erstes rösten wir ganze Bio-Haselnüsse, -Mandeln, -Cashews, und -Erdnüsse ganz frisch. Gleichzeitig stellen wir aus Edelkakaobean-to-Bar die Schokolade her. Im Schoko-Atelier wird die flüssige Schokolade mit etwas frisch gemachtem Nougat verfeinert und gemeinsam mit großen Nussstücken zu einer Tafel gegossen. Feinschmelzend und rrrrrröstfrisch, ein knackiger G.Nuss!

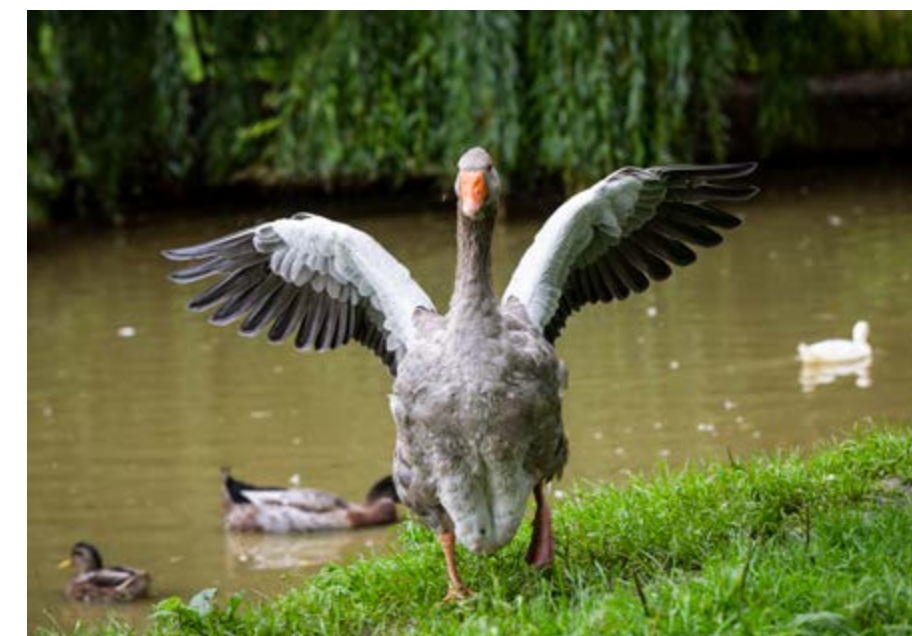
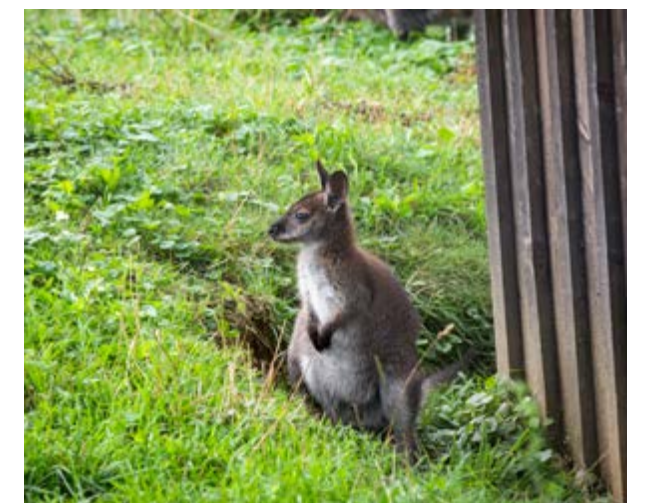


Crema: streichfeiner Brotaufstrich

Wir haben noch weiter getüftelt am Nougat und daraus viele neue Sorten Brotaufstrich gezaubert – aber auch etwas Schokolade einfließen lassen. Natürlich wird bei uns kein Palmfett in der Crema verwendet, denn unsere Brotaufstriche sind natürlich streichfähig und bestechen durch Geschmack. Mit unseren acht neuen Sorten Crema ist Abwechslung am Brot garantiert – für jeden Wochentag ein eigener Brotaufstrich – und für den Sonntag sogar zwei!

Spätsommer in der Zotter Erlebniswelt

Weil Schokolade glücklich macht, ist jeder Tag ideal für einen Besuch in der Zotter-Erlebniswelt!



...unbedingt vorab reservieren

Neues Projekt

Schokolade macht Schule



Uganda, im Osten des afrikanischen Kontinents gelegen und mit einer Einwohnerzahl von knapp 35 Millionen, hat mit 3,3 Prozent pro Jahr das größte Bevölkerungswachstum weltweit. Der Klimawandel und die damit einhergehenden Dürreperioden sind die Hauptursache für die ständige Nahrungsmittelknappheit in einigen Regionen. Locherep liegt im Distrikt Kaabong ganz im Norden Ugandas an der Grenze zu Kenia und weit entfernt vom nächst größeren Dorf oder einer erreichbaren Schule in der nächsten Stadt. Da es keine Unterstützung seitens der Regierung gab, hat die Caritas den Schulbau organisiert und finanziert.

Der Großteil der Kinder aus den Ortschaften rund um Locherep hat bis zu diesem Zeitpunkt noch nie eine Schule besucht. Die Caritas hat den ersten Schulbau für zwei Klassen finanziert und ein paar Jahre später auch den Bau des zweiten Gebäudes für die nächsten Klassen ermöglicht. Mittlerweile bietet die Schule Platz für 600 Kinder aus der Region Locherep von der 1. bis zur 6. Klasse. Nachdem die Schule bzw. die Anzahl der Schüler gewachsen sind, muss auch die kleine Küche adaptiert werden. Die Verköstigung der Kinder ist ein wesentlicher Grund, warum die Kinder überhaupt die Schule

besuchen, denn das Mittagessen in der Schule ist meistens die einzige Mahlzeit am Tag. In der nächsten Ausbaustufe soll eine größere Küche finanziert werden, da jetzt fast ausschließlich unter freiem Himmel gekocht werden muss und die Kapazitäten nicht mehr für 600 Kinder ausreichen.

„Schokolade macht Schule“ – 50 Cent pro verkaufter Tafel „SchokoBanane“ fließen in das Projekt der Caritas in Uganda, damit das Mittagessen für 600 Kinder, der Ausbau der Schulküche und die Lehrergehälter finanziert werden können.



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef;
Layout: Jacqueline Jud; Fotos: Roland Wehapp (S.1+4), Marcel Pail (S.2,10,11), Faire Beere (S.7), Ellen Pichler (S.10), Daniel Gollner (S.12); Lektorat: Mario Fink; Druck: Styria Print, Graz

z o t t e r
SCHOKOLADE