

z o t t e r
SCHOKOLADE



**Rrrrröstfrisch,
jede Bohne zählt**

**NEU: Burger,
Cevapcici & Co,
frisch vom Hof-Grill**

**10 Fragen an:
Michael Zotter**



Street Food Zone im Hof

Heiße Würstel am Bio-Würstelstand, erfrischende Limo, knusprige Pommes, ein kühles Bier und vieles mehr – an unserem Bio-Würstelstand gibt es Klassiker für den großen und kleinen Hunger! Und am neuen Hof-Grill neben dem Bio-Würstelstand bekommen Sie Mixed-Burger, Wagyu-Burger, vegane Tofu-Burger und Cevapcici. Natürlich alles BIO, mit Fleisch aus unserer Landwirtschaft.

Bio-Feinkost

Ob Kaffee und frische Mehlspeisen oder herzhaftes Schmankerl wie Stäbchen-Brettjause, Pizza-Baguette, Sandwiches und Toasts: alles wird selbst hergestellt und mit einem kühlen Glas Wein aus dem Zotter Weingarten serviert. Hier gibt's schnelle Snacks für zwischendurch.

Tipp:

Aperitif-Tour mit „Schinken On-Line“, Wein, Sekt oder Saft vor oder nach der Schokotour, schon vorab buchen!



Delikatessen to go

Viele köstliche Schmankerl wie Aufschnitte, Ragouts und Aufstriche aus unserer Metzgerei finden Sie im Shop zum Mitnehmen für zuhause. Gerne können Sie auch eine Auswahl online bei uns bestellen.



Kulinarik bei Zotter

Die gute Küche beginnt bereits bei den Zutaten; deshalb verarbeiten wir nur Fleisch aus eigener Bio-Landwirtschaft, direkt von den Weiden aus dem Essbaren Tiergarten neben der Schokofabrik. Jedes Tier wächst bei uns in der freien Natur auf. Von der Aufzucht bis zur Schlachtung und Verarbeitung werden alle Arbeitsschritte von uns durchgeführt. Transporte oder Massentiere kennen unsere Tiere nicht. Aber auch Kuchen und Brot werden bei uns in der Hausbäckerei frisch gebacken und auch Säfte und Wein stammen aus eigener Produktion. Warum wir das machen? Weil es uns wichtig ist, ganzheitlich nachhaltig zu produzieren, um nicht nur im Bereich der Schokoladenherstellung unseren Beitrag für eine bessere Zukunft zu leisten.





Die Kunst des Röstens

Qualität beginnt ganz am Anfang, doch dort endet sie noch lange nicht. Fakt ist, aus mittelmäßigem Kakao kann keine gute Schokolade entstehen. Nur beste Bohnen werden bei Zotter zu köstlicher Schokolade veredelt und deshalb wird stets fleißig an jedem Schritt des Bean-to-Bar-Prozesses getüftelt. So kann sichergestellt werden, dass aus den Bohnen das maximale Geschmackspotential gekitzelt wird. Derzeit widmen wir uns ganz besonders der Röstung und nehmen diesen Produktionsschritt in einem eigenen Forschungsprojekt genau unter die Lupe.

Die Schritte von der Bohne bis zur Tafel

Wir produzieren unsere vielen Schokosorten Bean-to-Bar hier in Bergl. Das heißt wir erledigen jeden Arbeitsschritt selbst. Sobald die Kakaobohnen bei uns eintreffen, werden sie gereinigt, geröstet, gewalzt und conchiert. Wir möchten den größtmöglichen Einfluss auf den Prozess haben, den unsere Kakaobohnen durchlaufen und arbeiten ständig daran, die einzelnen Arbeitsschritte für ein optimales Ergebnis zu verbessern. Bisher haben wir uns primär auf die Conche und unterschiedliche Conchierzeiten fokussiert. Ob eine dunkle Schokolade 18 oder 20 Stunden conchiert wird, macht einen großen Unterschied. Aber ganz am Anfang der Produktionslinie steht die Röstung.

Welchen Einfluss hat die Röstung? - Die Fabrik wird zum Labor

Seit Herbst letzten Jahres hat FH Joanneum Student, Clemens Muster, unsere Rösterei in ein Versuchslabor umgewandelt. Im Zuge seines Masterstudiengangs „Lebensmittel: Produkt- und Prozessentwicklung“ schreibt Clemens eine Arbeit über den Einfluss der Röstung auf die Aromen der Kakaobohne. Seine Ergebnisse zeigen, dass durch eine optimierte Steuerung der Röstung gezielte Geschmacksprofile erreicht werden können. Dabei spielen zwei Faktoren eine besonders wichtige Rolle: die Dauer der Röstung und die Temperatur. Generell erzeugen lange Röstungen bei hohen Temperaturen eher einen nussigen Geschmack, während kurze Röstungen bei niedrigen Temperaturen fruchtige und blumige Aromen hervorbringen. Doch jede Bohne ist anders und je nach Sorte und Herkunftsland sind mehr nussige oder fruchtige Aromen in den Bohnen vorhanden. Diese gilt es nun durch eine gezielte Röstung zu verstärken. Um bestmöglich den Geschmack zu kontrollieren, hat Clemens für jeden Kakaolieferanten und jedes Land detaillierte Profile mit den aromatischen Eigenschaften erstellt. So können seine Ergebnisse zukünftig in die Arbeitsabläufe integriert werden und führen durch eine gezielte Röstung zu hochwertigen und replizierbaren Ergebnissen.

Bevor die Bohnen zu uns kommen

„Nicht nur die Röstung und die Conchierzeit können das Aroma des Kakaos beeinflussen, auch die Ernte, die Fermentierung und Trocknung spielen schon eine große Rolle. Aber dies liegt in den Händen unserer Partner*innen in den Anbauländern im Süden“, erklärt Julia Zotter. Ziel ist es jedoch, dass jede Produktionscharge gleich schmeckt. Die Herausforderung dabei ist, dass jede Ernte sich leicht von der nächsten unterscheidet. Klar, die Natur ist ja keine Maschine und jedes Jahr gibt es andere Umweltfaktoren. Auch die Fermentierung und Trocknung haben Einfluss auf die Aromaentwicklung, bei der sich Säure, Bitterkeit und Adstringenz bilden. Aber über die Jahre wurden die Fermentations- und Trocknungsergebnisse weiter perfektioniert und die Qualität der Kakaobohnen wird dadurch immer besser. Auch das ist ein sehr erfreuliches Ergebnis jahrelanger Zusammenarbeit und engem Austausch mit unseren Partner*innen im Süden. „Das Fazit aus den Versuchen ist, dass darin sehr viel Potenzial steckt. Jede Bohne ist anders und braucht daher eine individuell abgestimmte Röstung. Diese Erfahrungen werden bei den Röstungen noch stärker berücksichtigt“, meint Clemens rückblickend auf seine Arbeit. Durch seine genaue Dokumentation haben wir eine sehr gute Wissensgrundlage, um aus zukünftigen Lieferungen das optimale Aromareultat zu erzielen und somit eine gleichbleibende Qualität zu erreichen!

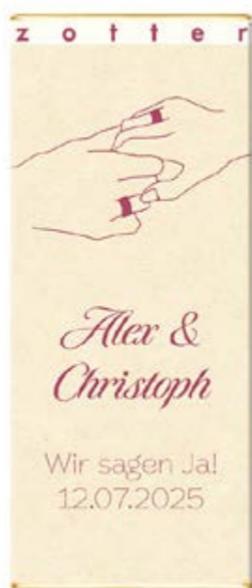


Fruchtig bunte Sommer-Schokoladen



Der Sommer lockt mit Erdbeeren, Himbeeren und Zitrusfrüchten. Fruchtig-bunte handgeschöpfte Schokoladen, »drunter & drüber«, das Frucht-Nougat-Duo und die »In • Fusion« von Schoko mit Früchten. Natürlich BIO + FAIR + BEAN-TO-BAR.





Feste feiern mit einem persönlichen Geschenk!

Ob Hochzeit, Taufe, ein runder Geburtstag oder ein Familienfest – mit einer Tafel Zotter-Schokolade im eigenen Design überraschen Sie Gäste und Besucher! Einfach Sorte wählen und Design erstellen, wir erledigen den Rest und liefern Ihnen zu jedem Anlass das passende Präsent – auch in kleinen Bestellmengen ab 50 Stück. Mehr Infos unter www.zotter.at/eigene-edition



Ein Lächeln ist durch Technik nicht ersetzbar

In den letzten Jahren und besonders in den letzten Monaten, hat sich viel im Feld der KI und der Robotik getan. Als Unternehmen kann Zotter diese Entwicklungen nicht ignorieren, doch der Mensch wird bei uns weiterhin im Mittelpunkt stehen. Wir setzen seit einigen Jahren im Bereich der Schokoproduktion Roboter ein. Sie erledigen jene Aufgaben, die für Mitarbeiter*innen zu banal, unkreativ oder filigran sind. Handarbeit ist wichtig, aber monotone Arbeitsschritte funktionieren automatisiert deutlich besser.

In der Zotter-Erlebniswelt, sorgen zwei Robotergreifarme für die Unterhaltung der Gäste. Man wählt am Touch-Screen eine Schokolade aus und der Roboter serviert ganz elegant dann die Kostprobe. Zwei weitere Roboter fahren mit Kostproben im Eingangsbereich und im Geschäft herum. Technik ist schon eine prima Sache und sollte in erster Linie eine erfolgreiche Zusammenarbeit von Mensch und Maschine sein.

Ein Bereich, indem wir zukünftig aber auf keinen Fall einen Roboter einsetzen werden, ist der direkte Kontakt mit unseren Kund*innen. Alle Chat-Anfragen, E-mails, Telefonate und Social Media Beiträge werden auch zukünftig persönlich beantwortet. Jedes Anliegen und jede Anfrage beantworten wir sehr gerne und möchten uns auch bedanken, für jedes Lächeln das wir dafür von unseren Kund*innen bekommen.

10 Fragen an Michael Zotter

1. Du bist im Unternehmen für IT zuständig. Was machst du da eigentlich?

Der Bereich der IT zieht sich mittlerweile durch das ganze Unternehmen. Nicht nur Computer und Kommunikationsnetzwerke sind davon betroffen, sondern jede Maschine hat eine computergesteuerte Software, jede Tür hat ein elektronisches Schließsystem. Die Technik ist so stark vernetzt, dass es kaum einen Bereich gibt, der davon nicht betroffen ist, von der Verwaltung über die Produktion bis hin zur gesamten Haustechnik. Für all das bin ich im Unternehmen verantwortlich.

2. Digitalisierung ist in aller Munde, Online-shops boomen. Fluch oder Segen?

Viele Kund*innen gehen gerne wieder in ihren Bioläden, aber zu besonderen Anlässen kaufen sie auch bei uns online ein. Beides ergänzt sich sehr gut. Also auf jeden Fall „Segen“!

3. Was hat sich ganz speziell im Bereich IT in den letzten beiden Corona-Jahren verändert?

Wir haben schon früh in technische Infrastruktur investiert. Heute haben wir uns an eine weitere Automatisierung als Unterstützung gewöhnt, vieles wurde in der Pandemie schneller vorangetrieben – und es funktioniert bestens!

4. Ist Homeoffice gekommen, um zu bleiben?

Ich habe alle Verwaltungsmitarbeiter mit Homeoffice ausgestattet. Bis heute hat niemand das Equipment zurückgegeben. Aber es hat auch niemand angefragt, weiterhin ganz im Homeoffice zu arbeiten. Der persönliche Austausch und die gemeinsame Ideenentwicklung sind essentiell. Eine Mischung ist die ideale Lösung.

5. Cyber-Crime ist die neue Form des Einbruchs, wie stark ist Zotter davon betroffen?

Wir werden täglich mehrmals angegriffen. Das sind automatisierte Programme, die Lücken suchen – und gegen die man sich laufend wappnen muss, aber das gehört mittlerweile zum täglichen Geschäft, nicht nur für uns. Aber entsprechende Software-Programme bieten einen guten Schutz, sowie regelmäßige Updates und natürlich eine saubere Datensicherung. Schulungen der Mitarbeiter*innen sind ebenso wichtige Präventionsmaßnahmen.

6. Wenn ein Blackout kommt, wie gut ist das Unternehmen darauf vorbereitet?

Für kleine regionale Stromausfälle sind wir gut gerüstet, die können wir überbrücken. Sollte es jedoch zu einem großflächigen Ausfall kommen, können wir zumindest noch die Datensicherung abschließen, Mitarbeiter*innen aus dem Gebäude bringen, die Maschinen herunterfahren und das Gebäude verschließen. Das ist gewährleistet. Den Betrieb können wir nicht fortführen, das ist ausgeschlossen. Aber wir können zumindest alles versorgen, damit keine allzu großen technischen Schäden entstehen. Aber hoffentlich werden wir das nie herausfinden müssen.

7. Würdest du dich als „digital native“ bezeichnen?

Ja, ich denke schon, ich bin ein typischer Nerd.

8. Tiktok oder Whatsapp, was nützt du mehr?

Beides nicht – auch keine anderen Social Media Tools. Ich habe einfach kein Vertrauen zur Datensicherheit. Ich nutze nur Tools, die wir selbst warten und sichern. Ansonsten bin ich ganz einfach offline.

9. Dein Lieblings-Gadget?

Container, aber das ist keine Hardware – sondern ermöglicht durch unterschiedliche Softwarebausteine, die zu individuellen Lösungen kombiniert werden können, eine ganz coole Option. Damit können wohl nur wenige etwas anfangen, ich finde diese Technik mega spannend und sehe darin viele Möglichkeiten.

10. E-Mobilität oder Verbrennungsmotoren, wie fährst du?

Ganz klar elektrisch! Ich bin sicher in den letzten 15 Jahren schon 200.000 km elektrisch gefahren. Die Technik ist absolut zukunftstauglich. Von E-Fuels und Wasserstoff halte ich wenig. Am Anfang der Fahrzeugentwicklung waren stark bleihaltige Kraftstoffe auch nicht die letzte Weisheit und so bin ich überzeugt, dass auch die E-Mobilität sich noch sehr stark entwickeln wird.



Michael als Choco-Terminator, das Bild wurde mit einem KI-Programm erstellt. Vom Original ist es doch noch weit entfernt, finden wir.