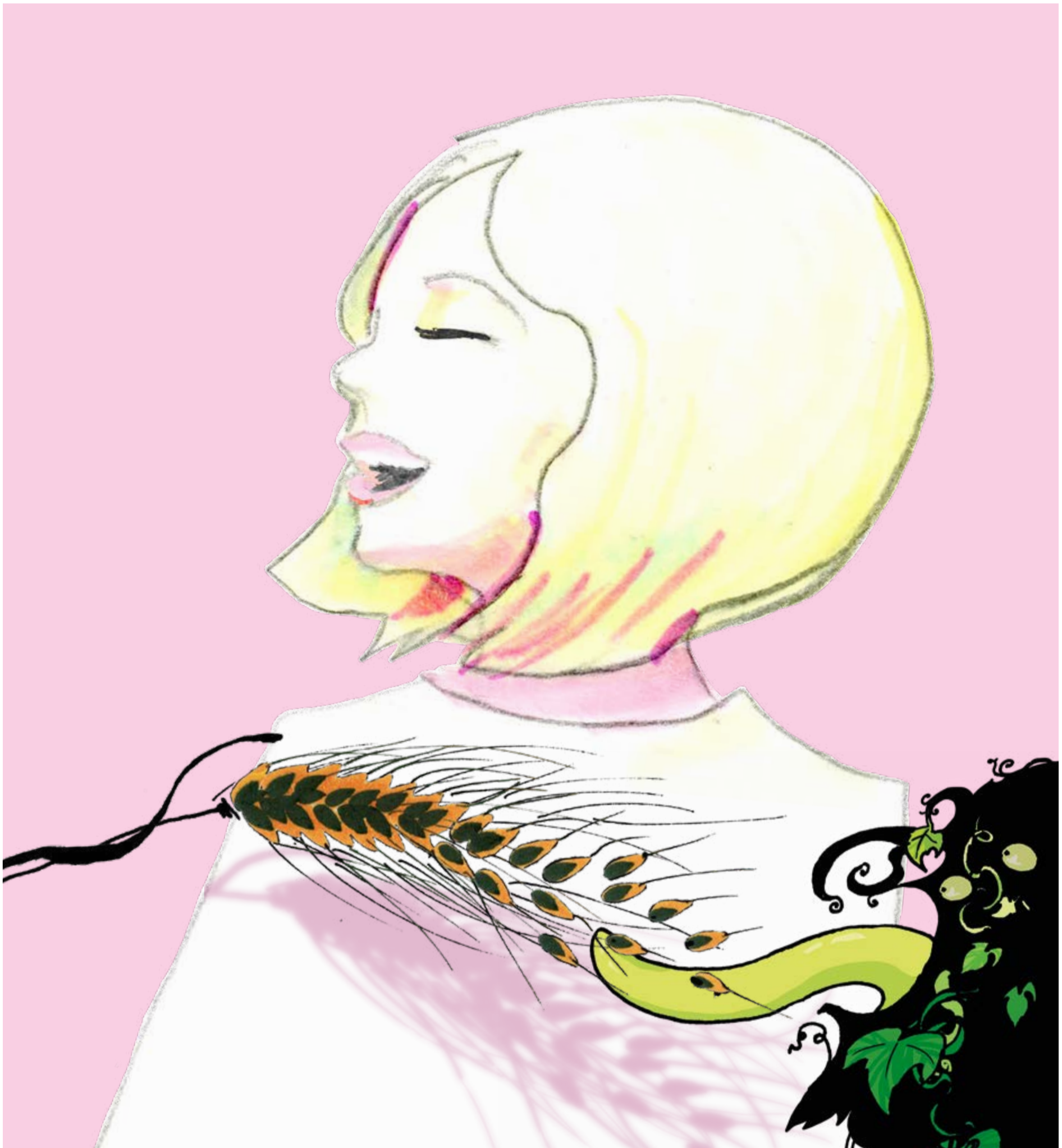


z o t t e r
SCHOKOLADE



Das Zotter-Design

Artdirector Andreas H. Grätze im Gespräch über Bananentiger und Pac-Man

Sortiment 23/24

mit tollen Designs und innovativen Kreationen

drunter & drüber

Das zartschmelzende Schoko-Nougat-Duo mit Frucht und Nuss, jetzt neu in 13 Sorten erhältlich

Das Zotter-Design – die kleinen Kunstwerke

Andreas H. Grätze, Artdirector von Zotter, im Gespräch über Bananentiger und Pac-Man



Seit 1994 entwirfst du die Designs für Zotter, das sind bald 30 Jahre.

Andreas H. Grätze: Wir kennen uns, seitdem ich 18 bin. Sepp hatte die Idee mit der Schokolade und brauchte ein gutes Design. Auch als ich 5 Jahre in Wien und 11 Jahre in Berlin gewesen bin, hat die Zusammenarbeit und unsere Freundschaft gehalten – bis heute.

Für diese Kollektion hast du tatsächlich über 50 neue Designs in wenigen Monaten entworfen. Was inspiriert dich?

Andreas H. Grätze: Im Grunde genommen alles: Natur, Menschen, Filme. Die *Misokaramell* ist aus so einem asiatischen Film – eine Kampfszene mit weiten Rücken, da ist mir diese Bewegung eingefallen und die *Gebrannten Mandeln* sind zum Beispiel Steine in Kroatien am Strand. Und die *Fruchtnougat + Duftmarzipan* ist von Märchen abgeleitet, wo der Apfelkuchenduft weht, wie bei Tom & Jerry, da schwebt die Maus, wenn der Käse lockt.

Wie entstehen die Zeichnungen?

Andreas H. Grätze: Wenn ich die Ideenliste von Zotter bekomme, dann gehe ich sie durch und mache schon kleine Skizzen und Notizen. Manches muss ich recherchieren: Herkunftsland oder was dahintersteckt. Ein paar Ideen nehme ich aus meinem Skizzenbuch, viele entstehen auch während des Zeichnens, wenn ich Zitronenspalten zeichne, fällt mir plötzlich auf, was ich daraus machen kann: Die Pac-Man-Zitrone,

zum Beispiel. Meine Skizzenblätter sind auch total gemischt, ich arbeite nicht Sorte für Sorte ab, sondern zeichne kreuz und quer und entwickle die Designs gleichzeitig.

Du arbeitest auf Papier?

Andreas H. Grätze: Ich zeichne auf Papier, mit Feder. Da bin ich viel schneller und flexibler, man kann zwar keine Return-Taste drücken, dafür kann man es noch einmal zeichnen, wodurch es oft besser wird oder mich auf neue Ideen bringt.

Die Zeichnungen sind alle schwarz-weiß?

Andreas H. Grätze: Genau, die scanne ich dann ein. Die Farbflächen male ich extra auch auf Papier mit Farbstiften und Markern. Die werden auch eingescannt und am Computer baue ich dann alles zusammen. Oft zeichne ich auch extra Muster und Strukturen, die ich noch in die Bilder einsetze. Das Zusammensetzen ist dann noch mehr Arbeit als das Skizzieren und Erfinden – weil es da ins Detail geht.

Die Motive sind also so vielschichtig wie die Schokoladen selbst, die auch in Schichten entstehen.

Andreas H. Grätze: Ja, ich bin sehr verspielt. Ich baue Details ein, für alle, die sich Zeit nehmen beim Betrachten, damit sie noch etwas entdecken können. Die Bilder erzählen oder erinnern vielleicht jemanden an etwas. Jeder hat andere Assoziationen. Es soll auch ein Lächeln beim Betrachter entstehen.



Wie wichtig ist Kunst für das Leben? Was kann Kunst – deine Kunst?

Andreas H. Grätze: Kunst ist wichtig für Geist und Seele und die Freiheit. Das freie Denken. Sie steht im Kontrast zum täglichen Leben, ist also auch Ablenkung. Meine Kunst ist bisserl näher bei der Unterhaltungsbranche, aber es sind nicht nur schöne Bildchen: Durch Kunst wird man auch beansprucht, sie soll inspirieren und zum Denken anregen. Das ist auch sicher gut gegen Alzheimer. *(lacht)*

Die Zeichnungen sind Kunstwerke im Kleinformat und die Schokolade bekommt man gratis dazu. *(lacht)*

Jetzt wird viel über DALL-E gesprochen, das Programm, das Bilder erschaffen kann. Was bedeutet Kunst im Zeitalter der KI?

Andreas H. Grätze: Ich denke, dass es weiter Künstler geben wird, was sollen die sonst machen. KI ist ein Werkzeug und es kommt darauf an, wer es benutzt. KI schwebt ja nicht herum und sagt: „Ich möchte ein Bild malen.“ Jemand entscheidet, was er damit machen will. Ich nehme an, dass Künstler das Potenzial dahinter herausholen und Erstaunliches schaffen werden. Es ist ähnlich wie beim Synthesizer, viele haben damit gespielt und einige wenige Musiker haben damit großartige Musik erschaffen.

Du hast jetzt bald 30 Jahre mit Sepp zusammengearbeitet und jetzt die letzten Jahre auch mit Julia. Wie ist die Zusammenarbeit?

Andreas H. Grätze: Julia ist die neue Generation und natürlich anders. Sepp entscheidet sehr schnell, spontan und impulsiv. Julia lässt sich mehr Zeit, sie schaut viel genauer, erkennt und merkt sich auch jedes Detail im Bild.

Du beherrschst auch sehr viele unterschiedliche Stile, du bist so eine Art Stil-Chamäleon.

Daran scheitert auch DALL-E, wenn es Zotter bzw. Grätze imitieren soll.

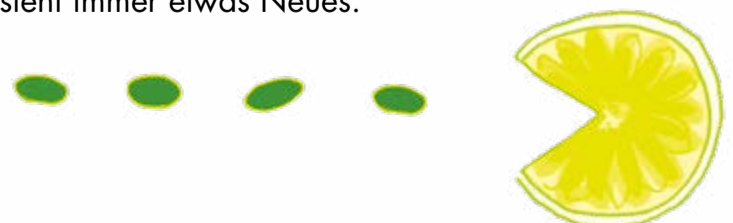
Andreas H. Grätze: Ja, ich entscheide mich erst durch die Zutaten, den Geschmack und meine Skizzen für einen Stil. Rückblickend gibt es Epochen, da erkennt man schon Stile aus den unterschiedlichen Jahren. Außerdem gibt es natürlich auch unterschiedliche Stile für *Choco Lollys*, die einfach niedlich und witzig sein sollen, wie ein Bananentiger, also ein Tiger in Bananenform. Bei den *Labookos* geht es um den Charakter der Schokolade. Deshalb habe ich mich für Figuren entschieden, für Charaktere, bei denen auch die Herkunft eine Rolle spielt. Die *drunter & drüber* ist in zwei Bildteile gegliedert und Farben und Früchte stehen im Vordergrund, mit ein paar Spielereien.



Hast du ein 10-köpfiges Team?

Andreas H. Grätze: Nein, aber für Weihnachten habe ich jetzt die Unterstützung von meinem Sohn Anouk, der auch Grafik-Designer ist und den Pralinen-Adventbaum und eine Wichtel-Schoko entworfen hat. Das hat mir die Arbeit sehr erleichtert und ich bin natürlich auch schon stolz auf ihn.

Als ich das Zotter-Logo entworfen habe, war der ursprüngliche Gedanke: Oben das Logo, dann ein schwarzer Bilderrahmen mit weißer Fläche, wo man reinzeichnen kann, was man will. So wie auch Zotter mit der Schokolade variiert und alles Mögliche ausprobiert, was ihm so einfällt. Das Blatt ist immer weiß, und so entsteht immer etwas Neues.



Die neue Kollektion ist da!



Karamell + Zitrone

Die fruchtige Karamellschoko: Eine klassische, weiche Karamellschicht, die mit Butter gerührt, fabelhaft gut schmeckt. Kombiniert mit einer Mandelnougatschicht und als Clou kommen viele knusprige Zitronenfruchtstücke dazu. Eine aufregende Kreation, die mit selbst gemachter, bonbonsüßer Karamellkuvertüre überzogen wird.



Olive + Zitrone

Eine ultimativ schmelzende Olivenschicht aus grünen Oliven, Olivenöl und Schokolade. Der Olivengeschmack bleibt dezent im Hintergrund, nur der Schmelzeffekt versetzt in Staunen. Dazu eine Mandelnougatschicht mit erfrischenden und knusprigen Zitronenstückchen. Umhüllt von dunkler Schokolade und komplett vegan.



Zitrone & Mandel

Erfrischend & vegan & WOW: Ein softer und erfrischender Zitronenmarzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit vielen kleinen, leicht knusprigen Zitronenteilchen lockt. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Diese Kreation eröffnet eine völlig neue vegane Schoko-Dimension.



Käse + Mango-Chutney

Pikant-fruchtige, süße Käseschoko: Eine süße Käseganache mit Schmelzkäse, selbst gemachtem Walnussnougat und einem Schuss Grappa. Kombiniert mit einer Mango-Chutney-Schicht aus Preda-Mangos, einem Schuss Limette und Zotter Muscariswein, dazu viele Gewürze. Umhüllt von Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.



Fruchtnougat + Duftmarzipan

Die Nougat-Innovation: Ein Mandelnougat kombiniert mit Mangos, Maracujas und Himbeeren, mit ganz wenig Zucker. Aufgepeppt mit Erdbeerstückchen, Preiselbeeren und Himbeeren. Darauf eine Schicht Duftmarzipan mit Orangenconfit, Kardamom, Ingwer und Zitrone. Umhüllt von Milkschokolade.



Skyr • Rhabarber • Avocado

Ein feines Rhabarbergelee, darauf eine cremige Skyr-Schicht aus dem isländischen Joghurt-Topfpendant, verfeinert mit einem Spritzer Zitrone und Vanille. Zuunterst eine Avocado-Milkschokocreme, die einen fein-herben Kontrast zum fruchtig-wolkeigen Rhabarber-Skyr setzt. Umhüllt von Milkschokolade.



Erdbeer Pistazie

Der Schoko-Flirt: Eine Erdbeerfruchtschicht aus vielen Erdbeeren und weichem Marzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit einem Hauch weißer Schokolade und Pistazienstücken verfeinert wird. Überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Rum Kokos

Tropical Dream: Brauner Rum lässt in einer dunklen Schokoganache chillige Vibes schwingen. Dazu passt natürlich eine helle Kokoschicht aus Mandelnougat, Kokoskuvertüre, Kokosmilch, einem Pfiff Ananassaft und knusprigen Kokosflocken. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Tropisch & vegan!



Sautanz Specktakel

Saugut: Ein Haselnussnougat mit Schweinsgrammeln, alias Grieben, knusprig geröstet und karamellisiert, mit Zimt verfeinert und sehr nussig. Dazu eine Himbeer-Blutganache aus Himbeeren, Thymian und echten Blutstropfen von unseren Schweinen im Essbaren Tiergarten. Alles vom Tier ist wertvoll und sollte nicht verschwendet werden.



Spermidin + Natur-Secco

Die spritzig-spaßige Schoko: Spermidin ist das Superfood in den Weizenkeimlingsflocken, die in eine Mandelnougatschicht mit weißer Schokolade tauchen. Darunter perlt der Sekt von Zotter, der mit Apfel- und Birnensaft zu einem fruchtigen Natur-Secco aufgespritzt wird. Umhüllt von Milkschokolade.



Utopia Wein + Obst

Die fruchtige Wein-Schoko mit Sauvignier gris Weißwein aus Zotters Utopia-Weingarten. Der Wein gedeiht in Mischkultur mit Schatten spendenden Obstbäumen. Eine honigsüße Fruchtschicht aus Äpfeln und Dörrbirnen spiegelt das Zusammenspiel von Wein und Obst im Weingarten wider. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Pralinenstangerl Endorphine Süßgold (3 Kugeln)

3 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln. Süß und golden wie Honig und Karamell und mit Kürbiskernen und Kürbiskernnougat, dem steirischen Gold. Sorten: Karamell-Endorphin, Honig-Endorphin, Kürbiskern-Endorphin



80% Kolumbien

Conchierzeit: 12 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Viva Kolumbien! Mit dieser dunklen Ursprungsschokolade mit 80 % Kakaoanteil präsentieren wir einen sehr faszinierenden Trinitario- und Criollo-Kakao, gesüßt mit 10 % Rohrohrzucker und 10 % Mascobadozucker. Kultiviert von einer ganz kleinen Kooperative in der Gebirgsregion Sierra Nevada de Santa Marta, die von Frauen geführt wird.



72% Haiti

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine dunkle Inselfschokolade mit 72 % Kakaoanteil, die mit einem ausgesprochen fruchtigen Geschmack, ohne die typische Fruchtsäure, erstaunt. Angebaut von der Kooperative Pisa, die über 1200 Mitglieder hat und zeigt, wie wichtig fairer Handel in politisch instabilen Regionen ist.



60%/40% Kakao-Haferdrink-Tafel, ohne Zuckerzugabe

Eine vegane Tafel mit 60 % Kakaoanteil und 40 % Haferdrink anstelle von Milch, völlig ohne Zuckerzugabe. Klassischerweise enthält Milkschokolade auch Zucker, in dieser Kreation verzichten wir darauf und konzentrieren uns rein auf das Zusammenspiel von Kakao und Haferdrink. Wobei der Haferdrink von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Die vegane, leicht süße Milkschokoalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.



50% Haferdrink

Die vegane Milkschokoalternative, die auf Hafer basiert und dank 50 % Kakaoanteil sehr schokoladig schmeckt. Das Gute an Hafer ist, dass er in Europa angebaut wird und perfekt ans Klima angepasst ist. Geschmacklich bleibt der Hafer sehr dezent im Hintergrund und entfaltet dafür eine natürliche Süße, unterstützt von Rohrohrzucker, einem Hauch Zimt und echter Vanille.



Kaffee

Der süße Kaffee-Shot wirkt wie ein doppelter Espresso. Diese Trinkschokolade hat einen sehr hohen Kaffeeanteil. Hergestellt aus fair gehandelten Bio-Kaffeebohnen, die in der hauseigenen Kaffeerösterei geröstet und gemahlen werden, um dann mit reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker zu verschmelzen. Komplett vegan.



Choco Lolly „Himbeer Einhorn“

Ein pinker Himbeerlolly, dessen magische Farbe und traumhafter Geschmack ganz natürlich aus vielen Himbeeren entstehen. Zauberhaft beerig und einfach märchenhaft gut!



Choco Club

Schon Mitglied im Zotter Choco Club? Als Mitglied sichert ihr euch die Vorteile unseres Bonusprogramms: Choco Points bei jedem Einkauf sammeln und im Online-Shop und in der Zotter Erlebniswelt für exklusive Prämien einlösen. Jetzt kostenlos anmelden!



www.zotter.at/club

drunter & drüber

FRUCHT TRIFFT NOUGAT UND NUSS!

Außen eine bunte Fruchtkuvertüre und innen ein selbst gemachter Nougat mit kleinen Nussstücken, die für den besonderen Knusperereffekt sorgen. Die bunten Farben und der intensive fruchtige Geschmack der Kuvertüre entstehen ganz natürlich aus Beeren und Früchten. In unserem Bean-to-Bar-Werk stellen wir die Fruchtkuvertüre und auch den Nougat selbst her. Hochwertige Nüsse werden schonend geröstet und fusionieren mit Früchten zu einem wahren Genusslebnis.





Was gibt es Neues?



Schulmilch für Kinder in Ghana

Ghana ist der zweitgrößte Kakaoexporteur der Welt. Kakao wächst in Ghana in natürlicher Mischkultur, es gibt keine Superhybriden, sondern eher alte Sorten. An eine Kooperative liefern ca. 3.000 Kakao-bauern, mit ca. 1 – 1,5 ha Landbesitz und einem Ertrag von ca. 400 – 600 kg (vgl. in Lateinamerika werden bis zu 1.000kg/ha geerntet). Die meisten Familien sind Selbstversorger und leben von dem, was sie anbauen. Kakao ist ein willkommenes Nebeneinkommen. Wir haben für 80 Mädchen und 80 Buben in einer Blinden- und Gehörlosenschule in Ghana die Schulmilch bezahlt und damit die Verpflegung in der Schule unterstützt.



Gold und Silber für Zotter-Weine

Als »PiWi-Reben« bezeichnet man pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die vor allem gegen Mehltau resistent sind. PiWi-Sorten entstehen durch die Kreuzung verschiedener herkömmlicher Rebsorten. Zotter gewinnt 1x Gold und 3x Silber für die Bio-Weine beim PiWi-Weinpreis 2023!

Souignier Gris + Muscaris Reserve, 2021
Gold (Platz 5)

Muscaris großes Fass, 2021
Silber (Platz 18)

Souignier Gris Klassik, 2022
Silber (Platz 19)

Muscaris Klassik, 2022
Silber (Platz 29)

Geschenk aus Ecuador

In Ecuador wurden bereits vor 5.000 Jahren die ersten Sorten Theobroma Cacao im oberen Amazonasgebiet kultiviert. Wir haben von der Regierung in Ecuador eine Replik eines antiken Kakaotopfs geschenkt bekommen, der nun in der Erlebniswelt ausgestellt wird.



Botschafterin Mireya Muñoz Mera überreicht Josef Zotter das Geschenk der Republik Ecuador, als Zeichen der Wertschätzung.



Neues Photovoltaikdach

Unser neuer Hof-Grill samt Sitzbereich vor dem Schokoladen-Theater wurde mit einem Glasdach mit integrierten Photovoltaik-elementen ausgestattet. Ein neuer Meilenstein auf dem Weg zur Energieautarkie. Mit unserem Heizkraftwerk und den Photovoltaikanlagen aller Dachflächen erzeugen wir bereits über 60% des Energiebedarfs selbst.



Chocolate & Friends

All you need is *Chocolate & Friends* - in Schokolade gegossene Freundschaft zweier Chocolatiers. Josef Zotter und Patrick Walter von Choco Del Sol kennen sich schon seit vielen Jahren. Anlässlich des diesjährigen EuroBean Festivals stellen Zotter und Choco Del Sol nun die erste gemeinsam entwickelte Schokolade vor.

Chocolate & Friends:
2 Bean-to-Bar Hersteller,
2 Schoko-Schichten,
2 Länder in einer Tafel fusioniert.

Jetzt online & vor Ort in der Schokofabrik erhältlich.



WFTO – Vorbildlich im Siegelcheck

Die unabhängige NGO Südwind hat alle gängigen Siegel hinsichtlich Ökologie, Transparenz und sozialer Wirksamkeit überprüft. Die WFTO wurde in puncto Soziales und Glaubwürdigkeit als vorbildhaft eingestuft und hat die höchste Gesamtbewertung erhalten. Als Mitglied der WFTO-Europa freuen wir uns sehr über die höchste Bewertung des Siegels.



Schokolade macht Schule – bereits 50.000 Tafeln verkauft!

Pro verkaufter Tafel „SchokoBanane“ fließen 50 Cent in ein Projekt von Jugend Eine Welt in Ijely, im Norden Madagaskars, wo 700 Kinder in die Schule gehen. Mit dem Geld wird der Ausbau der Schulküche und der Anbau von Obst und Gemüse am Schulgelände gefördert und die Lehrergehälter finanziert.

Auch die Eltern sind eingeladen, sich wöchentlich am Gemüseanbau zu beteiligen. So werden sie auf lokale Anbaumethoden geschult, die sie wiederum für die Lebensmittelversorgung für ihre Familien anwenden können. Dies ermöglicht den Familien ein Leben in Würde und den Kindern wird durch Bildung ein selbstbestimmtes Leben in ihrer Heimat ermöglicht. Nach einem Jahr konnten bereits 25.000 Euro an Jugend Eine Welt gespendet werden. Auch in der neuen Saison unterstützen wir mit „Schokolade macht Schule“ weiterhin die Kinder in Madagaskar. Vielen Dank an alle Kunden, die dies ermöglicht haben!



Termin Tipp Lange Nacht der Museen

Nachts in der Schoko-Fabrik.
Am Samstag, 7. Oktober ist im Rahmen der ORF „Lange Nacht der Museen“ die Zotter-Erlebniswelt bis 1 Uhr morgens geöffnet. Ab 18 Uhr gilt das Regionalticket, letzter Tourstart ist um 23.30 Uhr.



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef; Text: Yvonne Quella; Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Christina Pendl, Graeme Kennedy, Jacqueline Jud, Julia Suppan; Grafiken: Andreas H. Gratze; Lektorat: Florian Figl; Druck: Styria Print, Graz

z o t t e r
SCHOKOLADE