

Rezepte

SOMMER CHOCTAILS

Seite 3



Zotter Weltreise

DIE CHAMPAGNER-ERNTE

Seite 4



Ein Tag im
ESSBAREN TIERGARTEN

Seite 10



Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN

WOW!
Coole Sommerdrinks
von z o t t e r ...

Overdose
DARK • MILK • WHITE
Der coole Chocolate Drink
mit dem Superfood-Kick.
Trendig, ökologisch und mit einem
absolut genialen Geschmack.
Schokopower für große und kleine
Naschkatzen.



Kalt genießen!

Der Cocktail Insider

Der charmante und quirlige Profi-Barkeeper Hannes Söls (32) ließ sich von der Overdose inspirieren und kreierte eine Reihe von genialen Overdose-Cocktails, mit denen wir jetzt den Sommer genießen können. Als er 2011 in die Manufaktur kam, um Schokolade für eine Meisterschaft zu kaufen, bekam er prompt von Herrn Zotter ein Jobangebot. Seither belebt er mit Humor und seinem unbändigen Charme die Trinkschokoladen-Bar im Schoko-Laden-Theater. Hannes erklärt, worauf es bei Cocktails ankommt, was die neusten Styles sind und wie das Leben eines Profi-Barkeepers aussieht.

„Hannes, unser Profi-Barkeeper, hat sich von der Overdose inspirieren lassen und eine Reihe von genialen Overdose-Cocktails kreierte, die man einfach cool im Sommer mixen kann.“

Wie war es für dich, die Overdose-Cocktails zu mixen, die von sich aus sehr cremig und luftig sind?

Hannes Söls: Die Overdose ist ein kompletter Allrounder, dabei man kann eigentlich nicht viel falsch machen. Man muss einfach ein bissl mit Spirituosen wie Whisky, Rum, Tequila und Likör jonglieren. Nur mit der Säure muss man etwas aufpassen, da ist die Milch empfindlich. Overdose ist perfekt als Classic Twist Cocktail, den man, je nach Saison, mit Orangen, Kiwis, Erdbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren aufpeppen kann. Wir bei Zotter arbeiten auch viel mit Kräutern wie Minze, Thymian, Basilikum, Zitronenverbene und Oregano.

Man darf also kreativ sein beim Mixen?

Hannes Söls: Ja, auf jeden Fall – aber grundsätzlich gilt: Weniger ist mehr. Jeder erinnert sich noch an die Cocktails mit einer Orangen- und einer Ananasscheibe und einem Limettenfächer als Dekor. Die waren ziemlich überladen – das ginge heute eher als Obstsalat durch denn als Cocktail.

Der Trend ist „weniger ist mehr“. Was genau ist denn in den Clubs und Bars angesagt?

Hannes Söls: Blattgold, flambieren und mit Sprays und Smoking Guns zu arbeiten – es gibt eine Menge toller Sachen.

Gibt es sonst Stile beim Shaken wie zum Beispiel Freestyle?

Hannes Söls: Es gibt Flair-Bartending und das klassische Bartending. Beim Flair geht es hauptsächlich um das Jonglieren, was man in der Fachsprache als Show-Barkeeping, Flair-Bartending bezeichnet, und da gibt es auch eigene Competitions. Die besten sind in Las Vegas, London, Paris und die bekannteste ist Roadhouse. Beim Flair kann man natürlich auch Freestyle einbauen und sich bei dem Wettbewerb Extrapunkte holen. Je mehr Gegenstände man in die Luft wirft, umso besser. Die meisten wirbeln mit vier bis fünf Sachen herum. Vier Sachen sind Standard, mit fünf ist man sehr gut dabei. Doch die meisten konzentrieren sich sehr stark auf das Jonglieren und wissen eher wenig darüber, wo die Cocktails herkommen und wie man richtig Gäste begrüßt. Mir war es immer wichtig, dass ich ein Allrounder bin, der die Grundtechniken beherrscht, mit vier, fünf Flaschen jonglieren kann, aber auch schnell und sauber arbeitet und vor allem auch Show und Entertainment beherrscht. Ich mag es, wenn die Gäste einen Aha-Effekt beim Drink haben, aber mir macht es auch sehr viel Spaß, die Gäste mit Geschichten zu unterhalten. Die Gäste sollen spüren, dass man mit Herzenslust dabei ist, dann kann auch nicht viel schiefgehen.



Du wurdest bei Zotter von der Stelle weg eingestellt? Wirklich?

Hannes Söls: Genau, am Anfang hab' ich nur zwei Tage pro Woche gearbeitet, und der Chef war so begeistert, dass er mich gefragt hat, ob ich nicht einmal ausprobieren möchte, hier zu arbeiten. Es hat von Anfang an gepasst.

Du hast dir diese wunderschönen Cocktails selbst ausgedacht: Ist der kreative Spielraum auch ein Grund, weshalb du gern bei Zotter bist?

Hannes Söls: Genau! Herr Zotter sagt immer, es gibt kein Richtig oder Falsch. Man soll einfach kreativ sein, und dann sieht man, was dabei herauskommt.



z o t t e r Kerosin

3 cl Wodka (Humbel)
1 cl Chililikör
4 cl Cranberrysaft
2 cl Overdose White

Technik:
Alle Ingredients im vorgekühlten Shaker auf Eiswürfeln kräftig shaken und in ein vorgekühltes Glas gießen.

Glas: Champagnerschale
Garnitur: 3 Stk. Blaubeeren



The Royal Caribbean Diamond

3 cl heller Cuba Rum (Humbel)
1 cl Amaretto
2 cl Overdose White
3 cl Maracujasaft

Technik:
Alle Ingredients im vorgekühlten Shaker auf Eiswürfeln kräftig shaken und in ein vorgekühltes Glas gießen ...

Garnitur: karamellierte Haselnüsse,
Zitronenspirale

Du hast auch an der Weltmeisterschaft teilgenommen.

Hannes Söls: Ja, letztes Jahr waren wir bei der World Class Competition in Hamburg im Viertelfinale, und kurz vor dem Halbfinale sind wir leider ausgeschieden.

Was erlebt man bei einer Weltmeisterschaft?

Hannes Söls: Man muss sich erst einmal qualifizieren. Bei der WM werden dann all deine Skills getestet. Pro Tag gibt es vier bis fünf verschiedene Challenges. Man zieht ein Thema und muss das bearbeiten. Da zählt das gesamte Schauspiel: der Drink, die Show, dein Auftreten, deine Kleidung, dein Entertainment und sogar dein Humor.

Die Punkte für Humor hast du sicher bekommen, oder?

Hannes Söls: Bei der Weltmeisterschaft muss man natürlich Englisch sprechen, und obwohl ich mit Julia Zotter vorher fleißig Englisch geübt habe, hat sich die Jury totgelacht über mein steirisches Englisch und mir tatsächlich Extrapunkte gegeben.

Warum bist du eigentlich Barkeeper geworden? Ist das überhaupt der richtige Begriff?

Hannes Söls: Barkeeper ist eigentlich falsch, weil Barkeeper im Englischen bedeutet, dass man eine Bar besitzt. Richtig heißt es Bartender. Mich hat das schon als Kind fasziniert: Las Vegas – die Lichter – die Männer hinter der Bar in Anzug und mit Fliege.

Du liebst den Glamour?

Hannes Söls: Ja, schon, aber den Lehrberuf gab es nicht. Deshalb habe ich erst meine Koch- und Restaurantfachmann-Ausbildung abgeschlossen und anschließend in München an einer Privatschule meinen IHK Barmixer gemacht. Diese Privatschulen gibt es noch nicht so lange. Die Barschule in München gibt es seit 2003, und die erste staatlich anerkannte Barschule wurde 1992 in Rostock gegründet. Dort trifft man die Barverbrecher aus der ganzen Welt – also Kollegen. Cocktails mixen ist eigentlich nichts anderes als kochen, es ist die flüssigste Form des Kochens – wir kochen nicht heiß, sondern eher kalt, wenn kein Feuer im Spiel ist.



Du spielst aber gern mit dem Feuer, oder?

Hannes Söls: Feuerspucken kommt immer gut an, aber es ist irrsinnig gefährlich, und es sind schon einige dabei gestorben oder haben sich die Lunge ruiniert. Vor dem Spucken sollte man immer etwas Fettiges trinken wie Schlagobers oder Olivenöl. Im Profibereich verwendet man zum Feuerspucken ein pyrotechnisches Fluorid, das ist im Prinzip nichts anderes als Kerosin, das Flugzeuge tanken, nur gefiltert. Hochprozentiger Rum funktioniert auch, das Problem dabei ist nur, dass er auch auf dem Tresen weiterbrennt und auch die Gäste Feuer fangen, wenn sie etwas davon abbekommen. Deshalb sind spezielle pyrotechnische Sachen sicherer. Viele Barkeeper greifen trotzdem gerne zu Rum, weil sie auch sehr gerne trinken.

Du bist eine Ausnahme und trinkst eigentlich nicht.

Hannes Söls: Frauen, trinken, rauchen – das ist das Klischee des Barkeepers. Nur sehr wenige kümmern sich darum, dass der Gast im Mittelpunkt steht, dabei sollte sich gerade in unserem Beruf alles um den Gast drehen. Bei uns im Schokoladentheater sollen die Gäste rausgehen und denken, das ist ein cooles Unternehmen, die bieten etwas, die Mitarbeiter sind freundlich, und es schmeckt genial. Es hilft nichts, wenn wir die besten Schokoladen und Schokodrinks kreieren und dann unfreundlich sind.

Eigentlich fällt mir bei Zotter immer auf, dass die Mitarbeiter sehr aufmerksam und freundlich sind.

Hannes Söls: Bei uns im Unternehmen wird auch sehr darauf geachtet. Wir haben ein sehr gutes Arbeitsklima, und die Geschäftsführung ist sehr sozial eingestellt. Wir sind hier so etwas wie eine Familie.

Du liebst deinen Job?

Hannes Söls: Ja, klar, ich bin komplett verrückt.

Was ist dein Lieblingsdrink?

Hannes Söls: Ich stehe total auf fruchtige Geschichten mit Erdbeeren, Kiwi und Colada.

Eis?

Hannes Söls: Es darf etwas mehr Eis sein, aber man muss immer aufpassen: Drinks sollten gekühlt sein, aber nicht verwässert. Eis



For You

3 cl Gin (Humbel)
1 cl Lycheelikör
4 cl Ananassaft
4 cl Overdose White

Technik:
Alle Ingredients auf Eiskwürfeln im vorgekühlten Shaker kräftig shaken und in ein vorgekühltes Glas gießen ...

Glas: Longdrink
Garnitur: Cranberries

spielt bei Cocktails eine enorm wichtige Rolle. Das beste Eis ist das Cold Draft Ice aus London.

Wichtig ist auch, dass man das Glas vorkühlt, frappiert, dadurch bleibt der Drink kompakt. Wenn man mit einem heißen Glas arbeitet, dann schmilzt das Eis zu schnell. Einfach und toll wirkt auch etwas Deko auf Crashed Ice, ein Kräuterzweig, ein paar Cranberries oder Granatapfelkerne – das schaut wunderschön aus. Das Auge trinkt mit, wie beim Essen.

Und zu den Cocktails gehört auch immer gute Laune, wie man bei dir sieht.

Hannes Söls: Unsere Gäste im Schokoladentheater sind meistens schon ziemlich gut gelaunt und entspannt. Aber wenn ein Kind weint, muss man es auch zum Lachen bringen. Psychologie gehört zum Job. Man muss gut mit Menschen umgehen können und sich für Menschen interessieren.

Bist du viel gereist?

Hannes Söls: Ja, vor drei Jahren war ich mit Barkeeper-Kollegen in der Karibik. Am Morgen und am Nachmittag haben wir trainiert, und dazwischen haben wir uns alles angesehen – Jamaika, Belize, St. Martin, Grand Cayman, Santo Domingo, Santa Domenica – das war fantastisch. Dann gibt es noch die einschlägigen Adressen wie New York, London, Paris, Saint-Tropez und Monaco, wo man als Barkeeper natürlich schon einmal war, und last, but not least Las Vegas, das ich immer noch sehr liebe. Aber Österreich liebe ich auch sehr, und es ist immer wieder schön, wenn man nachhause kommen darf. Von den Reisen nimmt man sehr viel mit, lernt sehr viel und verändert sich selbst.

Wie alt wird man als Barkeeper?

Hannes Söls: Unterschiedlich, mein Ziel war es, spätestens mit dreißig nicht mehr so viel in der Nacht zu arbeiten. Mit 28 habe ich dann bei Zotter angefangen. Viele andere schaffen den Absprung nicht, und ich bin wirklich total glücklich, dass ich jetzt bei Zotter bin. Nun müssen wir das Level halten, und da kann ich vielleicht auch bei Zotter in Pension gehen.

Es macht mir einfach Spaß, und Herr Zotter hört einem auch immer zu, ist offen, und selbst wenn es nicht so gut läuft oder man einen Fehler gemacht hat, reicht er einem immer wieder die Hand. Ich bin so gern in der Firma, dass meine Freundin schon



z o t t e r ... Simply the Best

1 Fl. Champagner
Overdose-Eiskwürfel

Technik:
Overdose in Eiskwürfelform füllen und einfrieren. Homemade Overdose-Eiskwürfel in ein vorgekühltes Glas geben und mit Champagner oder Limonade vorsichtig auffüllen. Ein erfrischender Sommer-Drink ...

Glas: Champagnerschale
Garnitur: Overdose-Eiskwürfel

vermutet hat, dass es da noch andere Frauen gibt. Ich habe gelacht und gesagt, du kannst gerne vorbeikommen, Schatzi.

Deine Overdose-Cocktails gibt es jetzt auch im Restaurant im Tiergarten.

Hannes Söls: Ich habe mir sehr viele Cocktails ausgedacht, im Restaurant bieten wir immer drei bis vier an und wechseln dann saisonbedingt oder um wieder etwas komplett Abgefahrenes zu machen.

Hast du verrückte Hobbies?

Hannes Söls: Nein, aber ich liebe Sport, spiele Fußball, mache Kickboxen, laufe sehr gerne, fahre Ski und Wasserski.

Wo genießt du am liebsten deinen Cocktail?

Hannes Söls: Am liebsten in der Karibik – auf Jamaika oder auf Kuba.

Magst du noch etwas sagen?

Hannes Söls: Ja, dass ich hier wirklich glücklich bin.



Die Overdose-Drinks gibt es bei allen coolen Händlern und natürlich im Online-Shop von Zotter. Dort gibt es auch noch mehr Overdose-Cocktail-Rezepte, mit denen Sie den Sommer feiern können.

www.zotter.at



Gregor Sieböck besucht den Champagnerbetrieb Fleury mit Sitz in der Champagne, ganz im Norden Frankreichs. Die Wiege des Champagners und die einzige Region, in der der glamouröse Tropfen gekeltert werden darf. Die Herkunftsgarantie schützt bis heute die Region und ihr bekanntestes Produkt. Es wäre daher für Monsieur Fleury ein Leichtes gewesen, sich auf dem Ruhm auszuruhen. Stattdessen wagte Fleury das, was den meisten Design- und Luxuswaren fehlt, den Bezug zum Ursprung, zum Leben herzustellen, die umweltbewusste Einstellung eben. Als erster Champagnerhersteller der Welt begann Fleury, biodynamisch zu wirtschaften. Luxus in Bio – da diese Philosophie hervorragend zu Zotter passt, beflügelt der exquisite Champagner von Fleury eine der allerersten und bis heute eine der meistverkauften Schokokreationen von Zotter: die Marc de Champagne, die seit 1992 produziert wird.

Meine Freundin Simone und ich waren mit dem Zug aus Paris in die Champagne gereist. Als wir ausstiegen, lagen noch 30 Kilometer Fußweg bis zum Champagnerbetrieb von Monsieur Fleury vor uns.

Endlos weit erstreckten sich die Felder, und wir wanderten zügigen Schrittes los.

Wir waren bereits zwei Stunden unterwegs, als sich ein älterer, wohlbeleibter Herr in einem klapprigen Auto durch ein kurzes, intensives Hupkonzert bemerkbar machte. Er wollte



Bei Fleury wird für die Champagner-Herstellung eine traditionelle, mechanische Weinpresse verwendet.

WO ERNTEHELFER CHAMPAGNER TRINKEN

wissen, wohin wir des Weges waren, und meinte, dass er uns ein paar Kilometer mitnehmen könne. Schnell waren unsere Rucksäcke im Kofferraum verstaut, der Kofferraum mit Schnellspannern geschlossen, und noch hurtig ein Sitzplatz auf der Rückbank freigeräumt, wo allmöglicher Klimbim lag. Dann bot er Simone, die neben ihm am Vordersitz Platz genommen hatte, eine Zigarre an. Er entschuldigte sich für den miserablen Zustand seines Autos und meinte, er würde es nur für die Jagd benützen. Und schon begann er sich in Geschichten von Wildschweinen und Rehböcken zu verlieren, fragte uns immer wieder über dies und jenes aus und stellte unsere Französischkenntnisse mit seinem wilden Dialekt ganz schön auf die Probe. Gelegentlich schauten Simone und ich uns ratlos an und antworteten dann mit einem verstohlenen „Oui, oui!“ Nun, er hatte trotzdem seine Freude mit uns.



Der Weingarten von Fleury.

Eine Weile und einige Geschichten später stiegen wir wieder aus und flogen dann, beflügelt von dem unerwarteten „Järgertaxi“, durch die Weingärten, in ein kleines Dorf namens Courteron, malerisch am Ufer des Oberlaufs der Seine gelegen. Dort bewirtschaftet die Familie Fleury auf 15 Hektar einen biodynamischen Weingarten. Seit 1895 produzieren sie erlesenen Champagner, der bis nach Japan, Brasilien, Australien, Martinique, in die USA und eben auch an die Zotter Schokoladenmanufaktur exportiert wird.

Als wir die Hauptstraße im Ort entlangspazierten, begegneten wir gleich Jean-Pierre Fleury, dem Seniorchef. Er hieß uns herzlich willkommen und wollte sogleich wissen, wie wir denn nach Courteron gekommen seien. Ein Lächeln huschte über sein Gesicht, als wir ihm von unserem Spaziergang durch die Weingärten erzählten, und er meinte, wir sollten doch gleich einmal ins Presshaus hinaufspazieren und uns mit einem Glas frisch gepressten Traubensaft stärken. Die Weinernte sei bereits voll im Gang, und es gebe viel zu sehen und zu entdecken!

Im Presshaus, das von drei Bioweinbauern gemeinschaftlich betrieben wird, trafen wir Jean-Sébastien und Benoît, die in vierter Generation den Champagnerbetrieb Fleu-

ry weiterführen. Jean-Sébastien hatte eingeführt, dass die Weingärten mit Pferden anstatt Traktoren bewirtschaftet werden, er lässt auch seit einigen Jahren die ganz besonderen Jahrgangschampagner in riesigen 6.000 Liter großen Eichenfässern lagern und produziert erstmals Champagner ohne Schwefelzugabe. Benoît achtet auf die Gesundheit der Böden im Weingarten. An diesem Nachmittag war er damit beschäftigt, die beiden riesigen hölzernen Weinpressen zu bedienen. Dutzende Kisten voller frischer Weintrauben wurden händisch in die Presse gekippt. Köstlicher, frischer Traubensaft floss in die großen Edelstahltanks im Weinkeller. Monsieur Jean-Pierre Fleury meinte, es sei heuer ein ausgezeichneter Jahrgang. Der Traubensaft habe eine wunderbare Säure und so könne man einen herrlichen Jahrgangschampagner – les Millésimes – herstellen. Jedes Jahr werden 200.000 Flaschen Champagner erzeugt und fast ebenso viele verkauft, während im Keller bereits über eine Million Champagnerflaschen lagern.

Jean-Pierre Fleury hatte den elterlichen Betrieb 1962 übernommen. In jenem Jahr war auch Rachel Carsons weltberühmtes Sachbuch „Silent Spring“ erschienen, das erstmals auf die Problematik des Pestizideinsatzes in der Landwirtschaft und die daraus resultierenden Gefahren hinwies. Carson erklärte, dass die chemischen Spritzmittel nicht nur vermeintliche Schädlinge töten, sondern das Leben an sich. Sie warnte davor, dass wenn dieser unkontrollierte Gifteinsatz weiterginge, es in Zukunft sehr still wäre, wenn der Frühling ins Land ziehe, weil alle Vögel verendet wären. Als Konsequenz auf den Welterfolg des Buches wurden viele besonders giftige Chemikalien verboten, was dazu beitrug, dass uns die Singvögel nach wie vor den Frühling ankündigen.



Monsieur Fleury freut sich über die gute Ernte.

Jean-Pierre war in seiner Kindheit bereits durch die Weingärten spaziert und schon damals fiel ihm der Gestank auf,

der aufzog, sobald sein Vater die Pestizide ausgebracht hatte. Ihm wurde schwindlig von den Dämpfen. Als er den Weinbau übernahm, stellte er nach und nach auf Biolandwirtschaft um. Alle Kollegen im Ort lachten ihn aus und hielten ihn für einen Spinner, der sich gegen den „Fortschritt“ stellt, doch Jean-Pierre konnte nicht anders wirtschaften. Ich fragte ihn, ob er in der Schule den Biolandbau kennengelernt habe, doch Jean-Pierre lachte nur: „In der Schule? Niemals, die Lehrer waren ja alle vom Giftspritzen überzeugt. Nein, dort habe ich es nicht gelernt. Es war vielmehr mein „Bio-Gen“, das mich dazu veranlasste – das Wissen wohnt wohl in mir selbst.“ Bereits in den 1970er Jahren arbeitete er mit den Erkenntnissen von Rudolf Steiner, der biodynamischen



Die Trauben werden händisch geerntet, ohne großen maschinellen Aufwand.

Landwirtschaft und 1989 ließ er dann den ganzen Weinbaubetrieb biodynamisch zertifizieren – Jean-Pierre Fleury war der erste Champagnerhersteller der Welt, der biodynamisch wirtschaftete.

Der biologisch-dynamische Landbau basiert auf den Vorträgen von Rudolf Steiner, dem Begründer der Anthroposophie, die dieser 1924 verfasste. Rudolf Steiner hat sein Wissen von Goethe gewonnen, dieser wiederum von den Griechen und die Griechen von den Persern. Es handelt sich also um einen uralten, immer wieder überlieferten Wissensschatz.

Um die Gesundheit von Boden, Pflanzen, Tieren und den Menschen nachhaltig und lebendig zu erhalten, folgt diese Form der Bewirtschaftung den Rhythmen der Natur. Im Jahresverlauf ist es wichtig, dass die Weinrebe im Frühling zunächst ihre Kräfte im vegetativen Wachstum voll entfaltet, sich im Sommer in Richtung Reife orientiert und im Herbst dann ihre Kräfte in den reifen Weintrauben konzentriert. Das bringt Trauben mit viel Fruchtpotenzial und ausgewogener Säure.



Vor dem Pressen werden die Weintrauben noch „gesegnet“.

Die Weinernte war ein Fest! Im Weingarten wurde jede Traube von Hand gepflückt und anschließend in großen Kisten ins Presshaus transportiert. Jean-Pierre Fleury presst die Trauben nur in einer traditionellen, mechanischen und nicht in einer maschinellen Weinpresse, weil er überzeugt ist, dass es einen Unterschied mache, wenn der Champagner händisch erzeugt wird. Auch die besten Jahrgangschampagner im Keller werden bei Fleury nur von Hand gedreht und das mehrmals am Tag. Wenn die gleiche Tätigkeit von einer Maschine ausgeführt wird, sei das anders. „Warum?“, frage ich ihn und Jean-Pierre lächelt nur. Er zuckt mit den Schultern und meint, er könne es mir nicht erklären, aber für ihn sei das eben eine Gewissheit: „Alles ist Schwingung.“



Die besten Champagner werden mehrmals am Tag händisch gedreht.

„Alles ist Schwingung“, dieser Satz gefiel mir und ließ auch die Arbeit im Presshaus zum Leben erwachen. Ja, sie wurde immer lebendiger, je weiter die Stunde fortschritt. Als die Arbeiter vom Feld ins Presshaus zurückkehrten, wurden einige Flaschen vom köstlichen Rosé-Champagner geöffnet. Jeder Arbeiter trank Champagner und es schien einen endlosen Vorrat an stets neuen Flaschen zu geben. Nach dem gemeinsamen Umtrunk, bei dem Geschichten ausgetauscht wurden und jeder dem anderen zuprostete, formierten sich wieder kleine Gruppen und die Arbeit ging weiter: Presse beladen, pressen, den Presskuchen in eine große Kiste schaufeln. Eine sehr anstrengende Arbeit. Fünf Minuten lang habe ich mitgeschauvelt und es selbst gespürt. Danach wird die Presse gereinigt und wieder beladen. Für den ganz besonderen Rosé-Champagner werden alle Trauben sortiert und nur die besten verwendet, die Stängel entfernt und dann gepresst. Jeder Handgriff war perfekt, denn alle arbeiteten bedächtig, ohne Stress und doch effizient. Es gab auch keine Hierarchie. Jean-Pierre und Jean-Sébastien Fleury arbeiteten genauso mit wie alle anderen, sie waren beim Staplerfahren, Pressereinigen und Traubenausortieren dabei und auch beim Champagnertrinken mit den Arbeitern. Sauberkeit und Ästhetik prägten den Arbeitsablauf, und es war jedem ein Anliegen, die Arbeit gut und bewusst zu erledigen.

Das alles trägt wohl dazu bei, dass Fleury Champagner so gut schmeckt und auch der Traubensaft ist königlich – vor allem jener für den Rosé-Champagner. Ich habe in meinem ganzen Leben noch nie einen so wohlschmeckenden, süßen Traubensaft getrunken!

Und Zotter? In der „Marc de Champagne“-Schokolade wird kein Champagner, sondern Marc de Champagne verwendet. Dabei handelt es sich um ein Destillat, das aus dem Presskuchen gewonnen wird, und daraus wird ein hochprozentiger (61%iger) Alkohol gewonnen. Ein Freund von Jean-Pierre Fleury destilliert den Marc de Champagne im Nachbarort. Und jedes Jahr verbraucht Zotter mindestens 1.000 Liter davon.



Es war bereits zehn Uhr abends, als wir mit Jean-Pierre Fleury zum Abendessen in der nahegelegenen Gîte d'Étape einkehrten. Sie wird von einer polnischen Familie betrieben, die vor vielen Jahren als Erntehelfer zu Fleury kamen und geblieben sind. Ihre Tochter und Jean-Sébastien verliebten sich ineinander und haben mittlerweile eine Tochter: die kleine Rosalia. Irgendwann wird sie wohl den Familienbetrieb Fleury weiterführen und dann ist es halt ein französisch-polnisches Traditionshaus! Bei Wein und Käse saßen wir noch lange beisammen. An was ich mich erinnere, sind



Monsieur Fleury verbringt viel Zeit im Weinkeller.



Die Trauben kommen aus dem Weingarten direkt in die Presse.



Die Stimmung ist ausgelassen, obwohl das Pressen harte Arbeit ist.



Champagner für alle! Zwischendurch trinken alle Erntehelfer und Arbeiter ein Gläschen.

die leuchtenden Augen und die sanfte Stimme von Monsieur Fleury ... und so schiefen wir nach dem so besonderen Weinerntefest alle selig ein!

Am nächsten Tag waren Simone und ich noch bei der Ernte im Weingarten mit dabei. Jean-Pierre führte uns durch den Champagnerkeller und dann stiegen wir am Abend in den Bus zum Bahnhof. Gerade als der Bus anrollte, kam noch ein Erntearbeiter vorbei und fragte mich, wo er denn von unserer Reise nachlesen könnte, und so schenkte ich ihm eine Tafel Zotter-Schokolade, denn auf der Verpackung steht die Adresse der Website. Freudestrahlend spazierte er weiter! Zum Glück hatte ich wohl an die sechs Kilo Zotter-Schokolade im Rucksack mit dabei, denn Simone und ich verteilten unzählige Tafeln Schokolade. Die Arbeiter und die Familie Fleury freuten sich von ganzem Herzen, und immer wieder begegneten wir in diesen Tagen Arbeitern, die sich gerade Zotter-Schoki teilten oder selig ein Stück „Marc de Champagne“-Schokolade im Mund zergehen ließen. Was für eine Freude, und was für ein Fest!

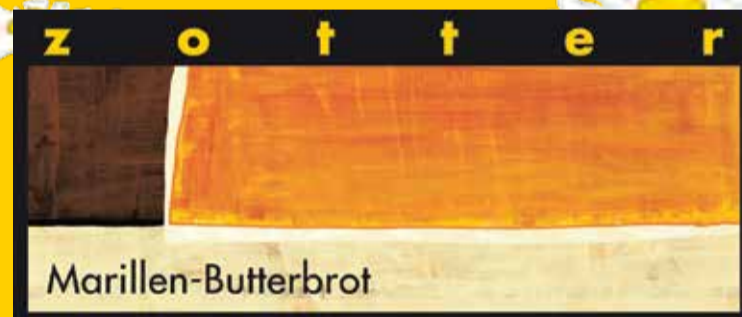
Weitere Informationen zu Fleury finden Sie unter:
www.champagne-fleury.fr

Gregor Sieböcks Reisetagebuch mit Berichten von den Besuchen bei Milch, Honig, Hanf und Chili finden Sie online auf www.zotter.at und auf unserer Facebook-Seite.



Die fruchtigen Sommer-Schoko-Highlights

Diese Sorten gibt es nur im Frühjahr und im Sommer





Unsere Umwelt Zertifizierung

Die Bio-Zertifizierung und die Fairtrade-Zertifizierung waren Meilensteine für uns, mit der ISO-14001 und der EMAS-Zertifizierung mit gleichzeitiger Eintragung ins EMAS-Organisationsregister des Umweltbundesamtes haben wir einen neuen Meilenstein erreicht. Während die Bio- und Fairtrade-Zertifizierung garantiert, dass unsere Rohstoffe und unsere Produkte ökosozial und verantwortungsbewusst hergestellt werden, beleuchtet die EMAS-Zertifizierung erstmals den Umweltschutz im Unternehmen Zotter als Ganzes. Ein Jahr lang hat unsere Qualitäts- und Umweltmanagerin Christa Pleunik Daten, Fakten und Informationen gesammelt und analysiert, um das ehrgeizige Ziel der EMAS-Zertifizierung zu erlangen und neue ambitionierte Ziele zu stecken. In ein paar Jahren soll das gesamte Unternehmen energieautark sein.

Was ist EMAS?

EMAS (Eco Management and Audit Scheme) ist ein freiwilliges Instrument der Europäischen Union für Unternehmen, die sich systematisch im Umweltschutz verbessern wollen. Es geht primär darum, Verantwortlichkeiten, Strukturen und Transparenz im Hinblick auf die Umweltauswirkungen und die Umweltschutzmaßnahmen des Unternehmens zu schaffen. Dazu werden EMAS-zertifizierte Unternehmen in einem europaweiten Register erfasst und auf nationaler Ebene durch vom Umweltministerium zugelassene Umweltgutachter geprüft und regelmäßig kontrolliert. An die 260 Unternehmen, von NGO bis produzierendem Gewerbe, sind bislang in Österreich EMAS zertifiziert. Wir haben als erstes die ISO-14001-Zertifizierung abgeschlossen und dann die umfangreichere EMAS-Zertifizierung umgesetzt. Die EMAS verlangt noch mehr Transparenz und setzt Rechtskonformität voraus – was sich zum einen auf die EU-Richtlinien bezieht und zum anderen auch darüber hinausgehen kann. Jedes Land ist verpflichtet, die EU-Richtlinien einzuhalten und hat gleichzeitig die Freiheit Umweltschutzgesetze zu verschärfen. Im europäischen Raum hat Österreich eine der schärfsten Umweltschutzgesetzgebungen. Das gut ausgebaute Recyclingsystem verdankt sich einer strengen Abfallwirtschaft und auch die schärferen Abwasserregelungen zeigen ihre Wirkung. Viele österreichische Seen haben eine hervorragende Wasserqualität und einige sogar Trinkwasserqualität. Vor Jahren war das noch nicht der Fall.

Unsere Umweltaspekte – Ressourcen, Wasser, Energie und Abfall

Bei der EMAS wurden folgende Umweltaspekte für unser Unternehmen identifiziert und bewertet: Emissionen, Wasser, Abfälle, Ressourcen, Energie, Verkehr, Bio und Fairtrade-Rohstoffe und Verpackung.

Die Ist-Analyse ergab, dass wir erfreulicherweise in keinem der Bereiche eine hohe Belastung haben, die umgehende Maßnahmen erfordern würde. Wir sind einfach von einem relativ hohen Niveau aus gestartet, da wir seit Jahren in Umweltschutz investieren.

Seit 2012 setzen wir als Pilotfirma das neue Abfallwirtschaftskonzept der steiermärkischen Landesregierung, Referat für Abfallwirtschaft und Nachhaltigkeit, um. Im Vergleich der Wirtschaftsjahre 2012/2013 haben wir trotz steigender Besucherzahlen 27 % Abfälle eingespart. Beim Restmüll waren es sogar 36 %. Wir haben sorgfältiger getrennt und einen Kakaobuttertank installiert. Die Kakaobutter wird jetzt flüssig angeliefert und wir sparen viel Kartonverpackung. Wir versuchen einerseits Abfälle zu verringern und andererseits dafür zu sorgen, dass Abfälle erst gar nicht anfallen. Das gilt vor allem für Lebensmittel. Lebensmittel sind für uns kleine Heiligtümer, die nicht verschwendet werden dürfen. In der Produktion, im Restaurant und in der Mitarbeiter-Kantine wird sehr sorgfältig geplant und in kleinen Mengen produziert, damit keine Überschüsse anfallen.

Wir verwenden im gesamten Betrieb, angefangen bei der Produktion, im Tiergarten-Restaurant und in der Bio-Kantine für Mitarbeiter ausschließlich Bio- und Fairtrade zertifizierte Lebensmittel. Die natürlichen Ressourcen werden dadurch effizient geschont. Auch unsere eigene Landwirtschaft im Essbaren Tiergarten ist Bio-zertifiziert und unsere Rohstoff-Lieferanten sind es auch, dadurch verursachen wir keinerlei Pestizideinsatz. Wasser und Boden werden nicht kontaminiert, sondern in ihrer natürlichen Qualität bewahrt. Mehr noch, wir können das eigene Wasser sogar trinken. Jährlich beziehen wir 1.500 Kubikmeter Wasser aus eigenen Quellen, nutzen eigenes Brunnenwasser und sammeln Regenwasser. Durch Prozessoptimierungen haben wir die Verunreinigung des Abwassers aus der Produktion im Vergleich zum Vorjahr um 60 % verringern können.



Von der Verpackung bis zum Putzmittel beginnt der Umweltschutz bereits bei der ressourcenschonenden Herstellung. Im Verpackungsbereich versuchen wir vehement auf Plastik zu verzichten, denn für die Herstellung von Plastik werden fossile Rohstoffe verwendet, die das Klima belasten. Unsere Verpackung besteht hauptsächlich aus Papier, Karton und zum Teil aus Bio-Plastik. Diese Materialien werden aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und sind dadurch CO₂-neutral. Das Papier ist FSC-zertifiziert – sprich: aus nachhaltiger Forstwirtschaft –, wir verzichten auf die Glanzbeschichtung des Papiers und drucken mit Pflanzenfarben bei einer Grazer Druckerei, die ebenfalls FSC- und Print-CO₂-geprüft ist. Allerdings haben wir auch noch Alu-Goldfolie im Einsatz, die nicht umweltfreundlich ist. Wir setzen diese für unsere handgeschöpften Schokoladen und unsere puren Labookos ein, weil diese Produkte keine geschlossene Verpackung haben und nur in eine Papierbanderole eingewickelt sind. Immerhin konnten wir durch die Kombination mit Fettpapier den Anteil an Alufolie auf ein Minimum reduzieren. Die Schokolade selbst wird entsprechend den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen durch das Fettpapier geschützt und kommt nicht mit der Alufolie in Berührung. Bislang haben wir hier aus produktionstechnischer Sicht wenig Alternativen. Wir forschen und testen seit Jahren mit Biofolienherstellern wie zum Beispiel bioMat andere Stoffe aus und setzen auch schon Bio-Plastik bei Produkten wie Mitzi Blue und Biofekt-Pralinen ein.

Im Büro verwenden wir Recyclingpapier, im Versand nutzen wir Füllmaterial aus Maisstärke und in der Produktion nehmen wir Reinigungsmittel, die biologisch abbaubar und teilweise auch mit dem ökologischen Umweltzeichen ausgezeichnet sind.

Mobilität und Verkehr erzeugen CO₂-Emissionen und tragen somit zur Erderwärmung bei. Daher setzen wir im Unternehmen auf E-Mobilität, die keine Emissionen verursacht. Wir haben im Unternehmen ein Elektrofahrzeug, ein E-Motorrad, zwei „Elektro-Golf Caddy“ und zwei Elektrofahrzeuge, die für Kurzstrecken zur Verfügung stehen.

Um ein Zeichen für E-Mobilität zu setzen, haben wir auch eine öffentliche E-Tankstelle errichtet, die alle Besucher nutzen können. E-Mobilität ist die Zukunft, auch wenn wir derzeit noch für längere Dienstreisen auf die Benzin-/Diesel-Autos oder den Hybrid zurückgreifen müssen.



Besonders positiv beurteilten die Gutachter Zotter in puncto Artenvielfalt und artgerechte Tierhaltung. Unsere eigene Landwirtschaft ist 72 ha groß und besteht aus dem Essbaren Tiergarten direkt bei der Manufaktur sowie weiteren Flächen in der Nachbarschaft, die wir als Wechselweiden verwenden. Im Essbaren Tiergarten verfolgen wir die Vision einer starken, autonomen Landwirtschaft, die mit der dazugehörigen Gastronomie komplett Bio-zertifiziert ist. Artgerechte Tierhaltung ist ein ganz wichtiger Teil dieser Vision. Deshalb haben unsere Tiere viel Platz, leben das ganze Jahr im Freien und können sich nach Belieben in den Stall zurückziehen. Die meisten Tiere stammen aus dem Arche-Austria-Programm. Es sind alte einheimische Tierrassen wie Altsteirerhühner und Steirische Scheckenzeigen, die vom Aussterben bedroht sind. Diese Rassen sind ideal an unseren Standort angepasst, kommen aber kaum noch vor, da sie nicht für Stallhaltung und schnelle, intensive Aufzucht geeignet sind. Die Artenhaltung alter heimischer Nutztierarten ist unser Ziel.

Kakaobohnen und Rohrohrzucker beziehen wir zu hundert Prozent über den fairen Handel. Fairtrade-zertifizierter Kakao wird ausschließlich von Kleinbauern angebaut (IMO-zertifiziert auch größere Flächen, wie man sie in Brasilien findet). Kleinbauern kultivieren Kakao nicht auf Plantagen, sondern in Mischkulturen mit anderen Pflanzen gemeinsam. Mischbau ist eine ausgesprochen umweltschonende und extensive Agrarweise, die auf Artenvielfalt setzt. Der Kakao gedeiht einfach zwischen vielen anderen Pflanzen wie Pfeffer, Mango, Bananen und mehr, fast wie in einer intakten Natur.

Auch die Vielfalt an Zutaten und Rohstoffen, die wir verwenden, aktuell sind es 325, tragen zur Artenvielfalt bei. Angefangen bei seltenen Rohstoffen wie Aroniabeeren, Weihrauch aus Wildsammlungen und Gojibeeren bis hin zur Auswahl der Lieferanten, die ambitioniert kleinstrukturierte Bio-Landwirtschaften betreiben und beim Anbau auf Artenvielfalt und Artenschutz achten.

Unsere Energievision

In puncto Energie möchten wir uns verbessern, denn in der Produktion wird von der Rösterei bis zur fertigen Schokoladentafel natürlich sehr viel Energie verbraucht. In diesem Bereich beschäftigen wir auch die meisten Mitarbeiter. Deshalb haben wir, neben dem Umweltteam, mit den Produktionsabteilungen ein Umweltkernteam gebildet, um in dem Bereich mit der höchsten Umweltauswirkung mehr Mitarbeiter aktiv in die Umweltaufgabe einzubeziehen. Unser gemeinsames Ziel ist, ein komplett energieautarkes Unternehmen zu werden.

Fossile Energieträger emittieren Luftschadstoffe und Klimagase. Binnen etwas mehr als zweihundert Jahren wurden die seit Jahrmillionen in fossilen Brennstoffen eingelagerten CO₂-Reserven freigesetzt. Deshalb versuchen wir fossile Brennstoffe zu vermeiden und Energie aus nachwachsenden Rohstoffen zu gewinnen, da diese CO₂-neutral sind und keine klimaschädigenden Auswirkungen haben. 60 % unserer Energie erzeugen wir bereits selbst. Mit unserem Dampfkesselhaus decken wir 100 % unseres Wärmebedarfs ab. Die dafür benötigten Hackschnitzel beziehen wir von Landwirten aus der Umgebung.

Wir haben bereits eine Photovoltaikanlage mit 9 Modulen und einer Leistung von 76,5 kWp, die im Jahr 99.000 kWh produziert. Damit ist unser Essbarer Tiergarten samt Landwirtschaft und Restaurant energieautark. In ein paar Jahren soll das gesamte Unternehmen energieautark sein. Unsere Produktion läuft zwar komplett mit Ökostrom, den wir aber noch nicht selbst herstellen. Um die Eigenstromversorgung zu verbessern, erweitern wir in diesem Jahr die Kollektorfläche um 700 Quadratmeter, wodurch wir den jetzigen Stromertrag von 99.000 kWh/Jahr annähernd verdoppeln.

Umweltschutz ist eine Wertvorstellung

Umweltschutz ist ein ganz wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie, ein sehr emotionales Thema, das durch die EMAS-Zertifizierung greifbarer und strukturierter geworden ist, mit dem Ziel, einen Überblick zu gewinnen und für Mitarbeiter und Kunden gleichermaßen transparent zu sein.

Denn das Umweltbewusstsein eines Unternehmens sagt viel über dessen Wertverständnis und die Wertschätzung des Lebens aus. Viele Menschen leben heute schon sehr umweltbewusst, und es ist an der Zeit, dass auch Unternehmen diesen Schritt machen. EMAS ist selbst für uns, die wir schon im Sinne der Umwelt wirtschaften, ein geniales Tool, um sich sukzessive zu verbessern und alle im Unternehmen für das Thema zu begeistern. Christa Pleunik resümiert: „Für mich persönlich ist es eine totale Bereicherung, in einem umweltbewussten Unternehmen zu arbeiten. Mein Elternhaus war schon sehr umweltbewusst, ich bin damit großgeworden, und ich war sehr froh, dass ich ein Unternehmen gefunden habe, wo Umweltschutz etwas zählt und auch umgesetzt wird. Für mich gehören Qualitätsmanagement und Umweltschutz eindeutig zusammen. Denn Umweltschutz ist eine wichtige Qualitätserkenntnis, eine Werterhaltung und unsere Verantwortung, die wir über Generationen tragen.“

DANK

Wir danken **Christa Pleunik** für die beharrliche und professionelle Umsetzung der EMAS-Zertifizierung! Sie hat das Unmögliche möglich gemacht und Zotter in Zahlen erfasst, sich durch Rechtsregister und eine Serie von Workshops gekämpft, Zeit damit verbracht, die passenden Berechnungstools für Emissionen und Co zu finden und die Ergebnisse in unserer Umwelterklärung zusammengefasst.

In unserer Umwelterklärung können Sie alle Zahlen, Daten, Fakten und Maßnahmen online auf www.zotter.at nachlesen. Die Umwelterklärung wird jährlich aktualisiert und von der Zertifizierungsstelle geprüft, alle drei Jahre wird eine Neuzertifizierung erstellt.



Tschüss Plastik – hallo Bio-Plastik!

Was Sie schon immer über Bio-Plastik wissen wollten



kompostierbar

Plastik überflutet die Welt, überall sieht man Plastikmüll in den Städten, an den Stränden und in den Ozeanen, wo sich schon riesige Plastikmüllinseln gebildet haben. Denn Plastik verrottet nicht. Mikroorganismen sind nicht in der Lage, Plastik zu zersetzen, der Plastikmüll zerfällt zwar kontinuierlich in kleinere Partikel, aber bis eine Plastikflasche verschwindet, braucht es an die 450 Jahre. Trotzdem steigt der Plastikkonsum von Jahr zu Jahr.

Biologisch abbaubares Bio-Plastik ist eine attraktive Alternative

Wir bei Zotter versuchen auf Plastik zu verzichten, vor allem da, wo es am unnötigsten ist, bei der Verpackung, die nur bis zum Kauf interessant ist und anschließend direkt in den Müll wandert. Seit 2005 arbeiten wir mit NaturaBiomat, ehemals Protech, zusammen und setzen Bio-Plastik, das biologisch abbaubar ist, für die Verpackung der Mitzi Blue und unserer Biofekt-Pralinen ein. Was dieser attraktive Bio-Werkstoff genau ist, was er kann und wie sich der Trend entwickelt, haben wir versucht im Expertengespräch mit Herrn Lehner von NaturaBiomat herauszufinden und in Fakten zu präsentieren.

Bio-Plastik – ein Überblick

Fact 1: Was ist Bio-Plastik?

Bio-Plastik bezeichnet Kunststoffe, die aus nachwachsenden, lebenden Organismen hergestellt werden und gemäß EN 13432 biologisch abbaubar und kompostierbar sind. Beim Bio-Plastik funktioniert der natürliche Kreislauf. Die Werkstoffe stammen aus der Natur und kehren nach Gebrauch wieder in die Natur zurück. Sie sind CO₂-neutral, weil sie beim Abbau und auch bei der Verbrennung nur so viel CO₂ freisetzen, wie sie während ihres Wachstums aufgenommen haben. Die Herstellung von Bio-Plastik unterscheidet sich nicht von herkömmlichem Plastik, allerdings gibt es beim Bio-Plastik viele Ansätze, um durch Cradle-to-Cradle-Verfahren eine bessere Umweltbilanz zu erzielen. Es gibt eine Vielzahl an biologischen Stoffen, aus denen Bio-Plastik hergestellt wird, wie Zellulose, Stärke, Pflanzenöl, Zuckerrohr oder Milchsäure.

Fact 2: Weltweiter Verbrauch von Plastik und Bio-Plastik im Vergleich

Die Angaben zur weltweiten Plastikproduktion gehen etwas auseinander, aber um eine Relation zu bekommen, zitieren wir die Angaben des österreichischen Lebensministeriums. Demnach belief sich der weltweite Bedarf an Plastik im Jahr 1980 auf rund 60 Mio. Tonnen und vervierfachte sich fast bis 2009 auf rund 230 Mio. Tonnen. Gleichzeitig wurden im Jahr 2009 rund 400.000 Tonnen Bio-Plastik produziert, was einem Anteil von 0,17 % entspricht.

Bislang decken wir nur einen kleinen Teil unseres Bedarfs mit Bio-Plastik. Aber die Nachfrage steigt, was sehr wichtig für die Forschung ist, die natürlich Geld kostet. Herr Lehner von NaturaBiomat bestätigt, dass die jährlichen Zuwachsraten im zweistelligen Bereich liegen, bei NaturaBiomat sind es zwischen 12 und 17 %. Aber man sei auch quasi von null weg gestartet. Die Szene ist noch relativ jung und hat sehr viel Potenzial. Das Biomüllsackerl hat sich als erstes durchgesetzt, da gab es auch keine Ansprüche an das Material, die Funktion war sehr einfach. Erst seit 10 Jahren gibt es auch Alternativen im Bereich Verpackung, die viel höhere Ansprüche erfüllen und im Praxiseinsatz bestehen müssen. Zotter ist damals schon eingestiegen und hat die ersten Produkte in Bio-Plastik gepackt.

Insgesamt ist die Entwicklung in Österreich sehr vorbildlich und der Pro-Kopf-Verbrauch von Bio-Plastik im europäischen Vergleich sehr hoch. Doch auch Länder, von denen man es gar nicht erwartet, wie Italien, haben eine innovative Bio-Plastik-Branche entwickelt. Auch in England tut sich sehr viel, wohingegen Deutschland noch eher zurückhaltend reagiert.

Es zeichnet sich deutlich ab, dass das größte Entwicklungspotenzial von Bio-Plastik im Bereich Verpackung steckt. Experten gehen davon aus, dass mittelfristig etwa 10 % der gesamten Kunststoffproduktion und 70 % der Kunststoffverpackungen durch Biokunststoffprodukte ersetzt werden können.

Fact 3: Die Mitzi Blue-Folie ist eigentlich durchsichtiges Papier

Wie schon erwähnt, kann man Bio-Plastik aus unterschiedlichen Materialien herstellen. Zellulose ist eines davon, sie wird zu den Biokunststoffen gezählt, aber im Grunde genommen ist es kein Bio-Plastik, sondern transparentes Papier. Wir verwenden die Zellulosefolie als Verpackung für unsere Mitzi Blues. Als Laie kann man die Zellulosefolie optisch und haptisch nicht von einer klassischen erdölbasierten Kunststoffolie unterscheiden. Sie sieht haargenau gleich aus und hat doch einen völlig anderen Ursprung, eine andere Herstellung und eine andere Umweltbilanz. Reine Zellulosefolie wie unsere Mitzi Blue-Folie wird aus Holz gewonnen und wie Papier hergestellt. Deshalb wird sie nicht zum Bio-Plastik gezählt. Die Herstellung von Biokunststoffen, die aus anderen Rohstoffen bestehen, unterscheidet sich im Wesentlichen nicht von der klassischen Kunststoffherstellung. Es wird raffiniert, teilweise fermentiert, dann wird die Masse granuliert und ergibt das Halbzeug, das eingeschmolzen und weiterverarbeitet werden kann.

Die Herstellung der Biomat-Zellulosefolie hat im Vergleich zur herkömmlichen Papierherzeugung einen viel besseren ökologischen Fußabdruck, weil sie Cradle to Gate sehr energieeffizient und annähernd CO₂-neutral produziert wird. Das Holz, aus dem die Zellulose gewonnen wird, ist FSC-zertifiziert, also aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Verwendet werden nur schnellwachsende Weichhölzer wie Ulmen und Eukalyptus, die allesamt aus Europa stammen.

Reine Zellulosefolie, wie sie bei Zotter verwendet wird, kommt auf einen nachwachsenden Anteil von 98 %, der Rest sind ökologische Bindemittel, die notwendig sind, um das Material verarbeitbar zu machen. Damit ist die Zellulosefolie ein Vorreiter, denn viele der derzeit verfügbaren sogenannten Bio-Kunststoffe erreichen einen so hohen nachwachsenden Anteil noch lange nicht. Man könnte ohne Weiteres eine Stärkefolie aus 99 % nachwachsenden Rohstoffen herstellen, aber sie wäre weder reißfest noch transparent. Alle Bio-Materialien müssen auch Praxisanforderungen erfüllen und vor allem auch eine spezielle Atmosphäre und Schutz für das Produkt bieten, wir sprechen da von „Barrieren“.

Greenpeace hat vor Jahren herausgefunden, dass klassische Folien nicht verhindern können, dass toxische Stoffe hindurchwandern, und zwar in messbaren Größen. Die Zellulosefolie bietet eine natürliche Barriere, das wurde jetzt in mehreren unabhängigen Instituten in Europa nachgewiesen. Die Zellulosefolie ist auch atmungsaktiv, aber alles kann sie natürlich nicht. Doch in dem Bereich, in dem Zotter sie einsetzt, ist sie ein fabelhafter Werkstoff, der allerdings auch spürbar teurer ist.

Fact 4: Pralinenschachteln aus Milchsäure

Für unsere Biofekt-Pralinen und AlienShips werden die transparenten Blister aus Milchsäure gefertigt. Im Fachjargon heißt der Werkstoff PLA. Dafür wird in sogenannter Nassfraktion Stärke extrahiert, denn Stärke ist wasserlöslich. Danach wird die Stärke fermentiert, und durch die Fermentation entsteht Milchsäure, die dann getrocknet und granuliert wird, also in kleine Körnchen verwandelt. PLA ist vielfältig einsetzbar, man kann daraus nicht nur Folien, sondern auch Hartplastikteile wie Kugelschreiber fertigen, und man kann es so simpel wie klassischen Kunststoff bearbeiten. PLA besteht zu 100 % aus nachwachsenden Rohstoffen und ist zu 100 % biologisch abbaubar und kompostierbar.

Fact 5: Gehört Bio-Plastik auf den Kompost?

Die Verpackungen und Folien, die wir von bioMat haben, sind alle EN 13432-zertifiziert, diese Zertifizierung bescheinigt die biologische Abbaubarkeit in einem bestimmten Zeitraum und die Kompostierbarkeit. Man kann die Mitzi Blue-Folien und die Pralinen-Blister auf den Kompost werfen, aber Sie dürfen sich nicht wundern, wenn Sie Teile davon noch im nächsten Jahr finden, denn die Zertifizierung geht von einer industriellen Kompostierung aus, die gewisse Rahmenbedingungen wie relative Feuchte, Temperatur und eine bestimmte Anzahl von Mikroorganismen erfüllen muss und kontrolliert wird. Nach 3 Monaten dürfen nur noch 10 % der Grundmasse im Kompost zu finden sein, und nach weiteren 3 Monaten muss der Stoff komplett in Kohlenstoffdioxid, Biomasse (Humus) und Wasser umgewandelt worden sein.

Man könnte also die Bio-Plastik-Verpackungen auf den eigenen Kompost werfen, da aber die Umgebung für die Mikroorganismen nicht immer ideal ist und der Kompost im Winter ruht, kann man nicht genau sagen, wie lange der Umwandlungsprozess dauert.

Oft kann man als Konsument das Bio-Plastik nicht von herkömmlichem Plastik unterscheiden, deshalb rät Herr Lehner, Bio-Plastik über den Gelben Sack zu entsorgen. Denn selbst wenn das Bio-Plastik in der Verbrennungsanlage endet, hat der Bio-Kunststoff den Vorteil, dass er CO₂-neutral verbrennt und dass durch die Verbrennung wieder Energie in Form von Strom oder Fernwärme gewonnen werden kann.

Fact 6: Der Trend

Es gibt noch eine Vielzahl von stärkebasierten Bio-Kunststoffen, die wir bei Zotter aber nicht verwenden. Die Stärke wird aus Mais, Kartoffeln, Rüben und anderen Pflanzen gewonnen. Sie bildet den nachwachsenden Basisstoff, dem oft noch Stoffe aus fossiler Herkunft beigemischt werden, um sie verarbeitbar zu machen. Diese Beimischung entspricht auch der Norm EN 13432, denn die molekularen Ketten der fossilen Beigabe wurden so verändert, dass sie gleich schnell abbauen wie der organische Teil. Der Trend geht natürlich dahin,

diesen fossilen Anteil ständig weiter zu minimieren, und in jedem Jahr gibt es neue Erfolge. Vielpersprechend entwickelt sich auch das Bio-Plastik, das aus Pflanzenölen gewonnen wird. NaturaBiomat hat diese schon länger im Programm, aber jetzt spürt man, dass dank der Forschung ein tolles, neues Produkt zu reifen beginnt, das alle Umweltschützer glücklich macht. Es wird aus Disteln gewonnen, die überall in Europa zuhauf wild wachsen, keinerlei Pestizide oder Herbizide benötigen und deren Produktion zu 100 % auf Cradle to Cradle basiert.

Fact 7: Was wir erwarten können

„Wenn ich heute eine Verbesserung vornehmen kann, dann sollte ich es tun und nicht warten. Zotter tut, was derzeit technisch möglich ist, und natürlich ist das noch nicht die letzte Weisheit und alles hundert Prozent, aber der, der wartet, wird immer warten“, sagt Lehner.

Große politische Lenkungsentscheidungen sind leider nicht zu erwarten. Mehr als 30.000 Lobbyisten sitzen in Brüssel, also fast 40 pro Europaparlamentarier. Die Erdöl-Lobby ist immer noch sehr stark.

Immerhin wird derzeit in Brüssel über ein Verbot der kostenlosen Obst- und Gemüsebeutel nachgedacht. Allein in Österreich werden jährlich ca. 1 Milliarde Obst- und Gemüsesackerln verbraucht. Es gab keinen Hinweis oder keine Entscheidung, auf Bio-Plastik umzustellen, aber durch die kostenpflichtige Abgabe ist eine Reduktion zu erwarten. NaturaBiomat hat die Chance genutzt und ein Angebot für Bio-Plastiksackerln vorgelegt. Das Interesse ist da, ob es umgesetzt wird, entscheidet dann doch der Preis. Es wäre ein Zeichen ...



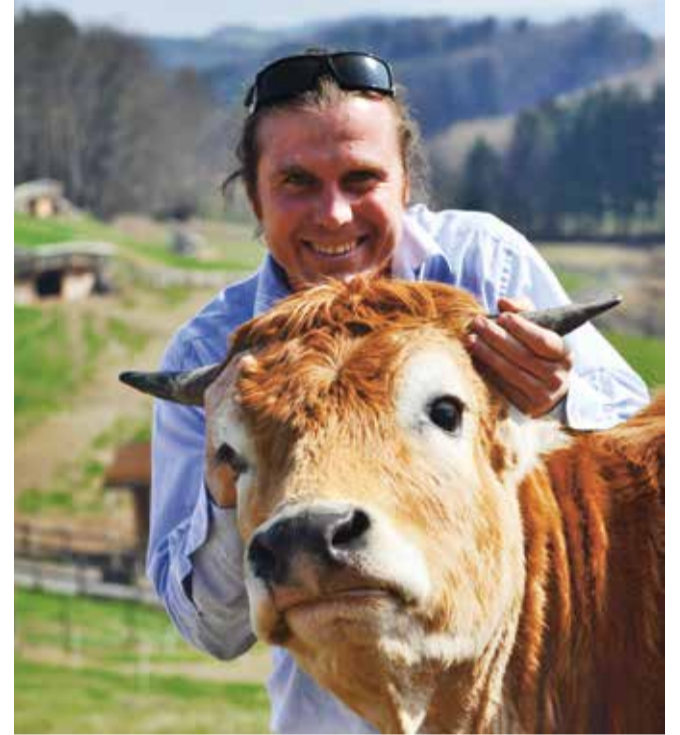
Cradle to Cradle

Cradle to Cradle (von der Wiege in die Wiege) ist das Modell einer Produktionsweise, die in natürlichen Kreisläufen denkt. Produkte und ihre Herstellung sollen keine Belastung für Mensch und Natur darstellen, sondern vielmehr von Nutzen sein. Das Vorbild ist das Ökosystem, in dem keine schädlichen Endprodukte erzeugt werden, sondern immer wieder Neues aus Altem entsteht. Cradle to Cradle ist die Abkehr vom industriekapitalistischen Gedanken des Cradle to Grave (von der Wiege ins Grab).

DAS SOMMER-PARADIES

NICHT NUR DER POOL VERSPRICHT ERFRISCHUNG,
WIR TAUCHEN LIEBER AB INS GRÜNE

Ein Besuch im Essbaren Tiergarten, dem begehbaren Bio-Paradies von Zotter VON YVONNE QUELLA



Holger Zillmann leitet den Tiergarten und hat ihn mit aufgebaut. Er liebt die Verantwortung und die Möglichkeit, etwas Besonderes zu schaffen. Seit zwei Jahren isst er weder Fleisch noch Fisch und kocht leidenschaftlich gerne.



Nichts ist entspannender als nach der Schokoladen-Runde im Schoko-Theater in den Tiergarten zu wandern, Sonne zu tanken und die Natur zu genießen. Während die Kinder im Wald und auf der Riesenrutsche toben, sitze ich im Gastgarten und entspanne. Neben mir klettert der vertikale Kräutergarten das Gebäude hoch und verwandelt es mit seinem üppigen Grün zu einem Teil der Landschaft. Halb Haus – halb Beet. Ich genieße meine hausgemachte Kräuterlimo, in der frisch gepflückte Minzeblätter aus dem Garten schwimmen.

Matthias, der im Öko-Restaurant arbeitet, war schon am Morgen unterwegs, um Blüten und Kräuter zu sammeln, die zum Dekorieren und Würzen der Speisen gebraucht werden. Denn alles, was im Tiergarten wächst und gedeiht, ist auf der Speisekarte in der Öko-Essbar. Farm to Table nennt man das – vom Gemüsebeet und von der Weide direkt auf den Teller und dabei ist alles ausnahmslos Bio. Meine Limo, der Kaffee, das Eis, das Gemüse, das Brot, das Fleisch und natürlich auch ein verführerisches Mousse au Chocolat. Ziemlich konsequent das Ganze. Auch wenn ich nachdenke, fällt mir kein anderes Restaurant ein, das komplett Bio wäre und sich selbst versorgt.

Ich studiere die neue Speisekarte und muss unwillkürlich an die hippen Großstadt-Lokale denken, die Burger aus artgerechter Tierhaltung anbieten und damit extrem angesagt sind. In Zotters Speisekarte finde ich einiges davon, Tibet-Veggi-Burger, US-Style-Burger vom Zottelrind, Toast Hawaii und hausgemachte Pizza mit Käsemix, Schinken, Salami, Lardo und frischen Kräutern. Daneben Zottelrindsgulasch nach Omas Rezept, Putencurry und täglich wechselnde Wok-Gerichte. Sehr hipp der Laden. Aber im Unterschied zu den Großstadt-Biotrend-Läden wachsen die Zutaten tatsächlich hier. Wenn man sich umschaute, entdeckt man zahlreiche alte Apfel- und Birnensorten, Kirschbäume, Beeren und Gemüse, das direkt vor der Tür des Restaurants in den Hochbeeten gedeiht. Das sind alles samenfeste alte Sorten, die Zotter über Arche Noah, die Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt, bezieht. Hier wächst eine Menge Obst und Gemüse, das ich noch nie gesehen, geschweige den gegessen habe. Aber für ausgefallene Kreationen und Vielfalt ist Zotter ja bekannt. „Die Möglichkeiten, die wir hier haben, sind unbegrenzt, alles was man dazu noch braucht, ist Kreativität und die kann man sich nicht kaufen“, meint

Holger Zillmann, der Josef Zotters Ideen in die Tat umsetzt und für den gesamten Tiergarten und die Gastronomie verantwortlich ist.

Es ist an der Zeit, einmal einen Blick in die Küche zu werfen. Gekocht wird nur frisch auf Bestellung, trotzdem gibt es einiges vorzubereiten, denn in der Öko-Essbar werden überhaupt keine Convenience-Produkte verwendet. Eigentlich gibt es kaum noch eine Gastronomie, die nicht auf Halbfertigprodukte, also Convenience, zurückgreift. Der Verzicht auf Convenience-Produkte hat einen ähnlichen Seltenheitswert wie manch' Pflanze, die da draußen wächst. Bei Zotter wird alles händisch hergestellt, denn zur guten Küche gehört für ihn das Kartoffelschälén genauso wie das Geschmackserlebnis. Matthias schneidet gerade Kartoffeln und Angelika, die Küchenchefin, bereitet gerade frische Apfelfchips zu, die sind hauchdünn und geschmacklich wirklich ein Hit. Marianne bereitet Brotteig zu. Sie bäckt die Kuchen und das Brot für die Öko-Essbar und hat relativ viel zu tun, weil stets eine Hof-Brot-Lade voll frischem Gebäck und Brot für die Gäste am Tisch bereitsteht. Frisch gebacken heißt nicht nur frisch aufgebacken, sondern ist im ursprünglichen Sinne gemeint. Marianne bäckt das Brot händisch und verwendet Sauerteig. Das Mehl wird auch frisch gemahlen. Marianne nimmt sich etwas Zeit und zeigt uns im oberen Stock die Zentrofan-Mühle, in der das Getreide kalt gemahlen wird. Durch dieses schonende Mahlverfahren bleiben alle Nährstoffe des Getreides erhalten. Daneben stehen viele verschiedene Getreide-Sorten oder besser gesagt Urgetreide-Sorten wie Einkorn, Waldstauden und Dinkel, die am Maierhof angebaut werden. Helma Hamader und ihr Mann Josef Ehrenberger betreiben den Maierhof und haben sich auf den Anbau von Urgetreide spezialisiert. Sie arbeiten pfluglos, setzen auf eine biologisch-dynamische Landwirtschaft und sind Demeter-zertifiziert. Tolle Leute, die es geschafft haben, das Urkorn zurück in unsere Speiselandchaft zu bringen!

In den letzten drei Jahren ist der Essbare Tiergarten von 27 ha auf 72 ha* biologische Landwirtschaft angewachsen. Rund um die Talsenke, in der der Tiergarten am Fuße der Manufaktur liegt, sind Wechselweiden dazugekommen sowie ein 2 Hektar großer Ostgarten. Seit diesem Jahr gibt es noch einen 1 Hektar großen Weingarten. Aus den Trauben wird Saft gemacht und Verjus (grüner Saft), der sehr gesund ist und mit dem man fabelhaft kochen kann.

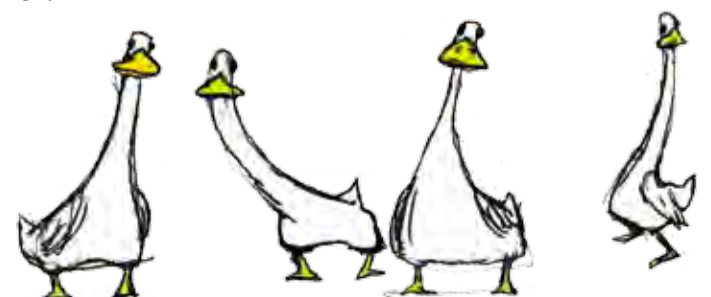


Ein großer Teil der Fläche ist bewaldet und das Holz wird auch genutzt, um die eigene Energieversorgung zu decken. Der Essbare Tiergarten ist schon jetzt komplett energieautark und über kurz oder lang soll das ganze Unternehmen samt Produktion unabhängig werden. Im Tiergarten wird mit Sonnenenergie gekocht, den die große Photovoltaikanlage produziert. Auch in puncto Wasserversorgung und Wärme ist der Tiergarten völlig autark.

Ich schlendere mit Holger durch den Tiergarten, wo auf den ausgedehnten Weideflächen viele junge Lämmer, Zicklein und Kälber spielen. Jedes Jahr kommen allein 40 bis 70 Lämmer zur Welt. Die Jungtiere wachsen bei ihren Müttern auf, auch die Kälbchen. Denn die Hochlandrinder werden nicht gemolken, deshalb bleibt der Mutter genug Milch, um das Kälbchen aufzuziehen. Holger greift ein, wenn das Muttertier es nicht schafft, das Junge aufzuziehen. „Wir haben schon ein paar Pflegekinder mit der Flasche großgezogen. Cora, das Hochlandrind, und einige Lämmer. Da entwickelt sich natürlich eine ganz andere Beziehung zum Tier“, gesteht Holger, der sich sonst zu keiner Sentimentalität hinreißen lässt. Holger kann man sich als eine Mischung aus Manager und ambitioniertem Bio-Bauern vorstellen, null Romantik, aber ein sicheres Gespür für Tiere und Bio-Landwirtschaft. Der schwarze Hochlandstier Pauli zählt natürlich auch zu seinen Lieblingstieren. Pauli sieht wirklich sehr beeindruckend aus, mit seinen riesigen weit geschwungenen Hörnern. Aber Angst braucht man nicht zu haben, denn Pauli ist wie alle Hochlandrinder äußerst gutmütig. Heuer feiert er seinen 10. Geburtstag im Tiergarten. Wahrscheinlich im Kreise einiger Hühner, die ständig um ihn herumlaufen und ihn als lebenden Schatten und Greifvogelabwehr benutzen. Die Hühner sind eben klüger, als man glaubt. Im Tiergarten lebt die größte Population an weißen Altsteirerhühnern, die es überhaupt noch gibt. 70 Hühner umfasst das Völkchen, das wie viele andere Rassen im Tiergarten aus dem Arche-Austria-Programm zur Erhaltung alter Nutztierassen stammt. Die Zackelschafe mit den gedrehten Hörnern entwickeln sich prächtig und auch die Jakobsschafe, bei denen die Böcke vier Hörner und mehr tragen, sind immer gesund und vermehren sich. Alle Tiere leben das ganze Jahr im Freien. Die Rinder, Ziegen und Schafe fressen einfach Gras von den Weiden und erst im Winter wird Heu zugefüttert. Aber manchmal versuchen die Ziegen, Gänse und Perlhühner sich einen Extrabissen im Gemüsegarten zu holen; so haben nicht nur die Tiere hier, sondern auch Holger viel Bewegung.

Ich hole mir ein Bier, das der Holger selbst erfunden hat: Ein echtes Naturbier, das aus Hopfenblüten, Gerste, Wasser und Kakaobohnen gemacht wird. Oft wird in den Brauereien nur noch Hopfenextrakt benutzt, aber das passt natürlich nicht zur Philosophie von Zotter und schon gar nicht zu Holger. Das Beste aus der Natur herausholen, in kleinen Mengen. Deshalb wird das Bier auch nur in 120-Liter-Chargen gebraut. Die Pizza, die ich mir bestellt habe, nehme ich mit und schaue, ob ich noch eine freie Hängematte im Wald erwische, wo ich es mir gemütlich machen kann. Die Kids spielen ihre x-te Runde Bauerngolf und freuen sich, wenn sie den Gummistiefel ins Ziel bringen. Ich genieße meine Pizza mit Schinken, Salami und Lardo, während sich hinter mir im Wäldchen die Schweine suhlen, aus denen diese Wurst gemacht wird. Ehrlich gesagt, stört mich das nicht, ich korrigiere nur das Bild von rosa Schweinchen in meinen Kopf, rosa Schweinchen gibt es hier gar nicht. Nur rotbraun gelockte Mangalitzaschweine, neckisch gepfleckte Turopolje- und Schwäbisch-Hällische Schweine, die aussehen, als hätte man sie vorn und hinten in Schoko getunkt. „Schau dem Essen in die Augen“, heißt es bei Zotter. Das tu ich gerade und genieße es auch.

** 27 ha sind für Besucher geöffnet*



Wenn Sie Lust auf einen Besuch im Essbaren Tiergarten haben, dann finden Sie alle Infos zu Angeboten, Preisen und Öffnungszeiten auf www.zotter.at



z o t t e r Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten

z o t t e r

Flat Ice

Ab sofort darfst du wieder deine Eis-Fantasie ausleben: Das Flat Ice ist zurück! Hausgemachtes Eis – live für dich gemacht – gemixt nach deinen Wünschen ... erhältlich bei zotter am Bio-Würstel-Stand



Feiere deinen Geburtstag im Essbaren Tiergarten!

Themengeburtstag mit Spiel, Spaß und Kinderbetreuung

Möchtest du einen tollen Tag mit deinen Freunden im Tiergarten erleben? Dann wähle ein Thema aus, das dich interessiert. Auf dem Programm stehen „Schatzsuche“, „Kleine Künstler“, „ÖkoLogisch!“, „Kräuterhexen aufgepasst“ und „Erzähl mir was“. Passend zum Thema entdecken wir den Tiergarten und die Tiere, werden selbst kreativ und stärken uns mit Cupcakes und einer Bio-Jause. Ein tolles Programm mit viel Spaß & Spiel erwartet dich und deine Freunde. Wenn du magst, kannst du vorher auch Schokolade naschen gehen und das Schoko-Laden-Theater mitbuchen. **Mehr auf www.zotter.at**

SCHOKO NASCHEN

Spannende Verkostungstour: Erleben Sie live mit, wie Schokolade entsteht – von der Bohne bis zur Tafel. An vielen kreativ inszenierten Naschstationen präsentiert Zotter ein einmaliges Geschmacksspektrum: Alles von Zotter – ausgefallene Geschmacksrichtungen und unglaubliche Kompositionen. Lassen Sie sich überraschen und tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade.

NATUR GENIESEN

Der Essbare Tiergarten lädt Groß und Klein zu tierischem Vergnügen und Entspannung ein. Erkunden Sie mit Ihren Kindern oder Freunden unsere Erlebnis-Bio-Landwirtschaft, wo alte heimische Tierrassen leben und regionale Obst- und Gemüsesorten gedeihen.

Ein echtes Open-Air-Erlebnis mit vielen Tieren und verrückten Einfällen nach Zotter-Art.

In der Öko-Essbar zaubern wir Speisen und Getränke aus allem, was in unserer Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Genießen Sie Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten inmitten der Natur!

Infos zum Tagesausflug & Online-Ticket auf: www.zotter.at

BUCHEN SIE IHR SCHOKO-EVENT

Für Gruppen und Firmen bieten wir Spezialführungen an.

Ihr Zotter-Besuch mit mehr Genuss & mehr Erlebnis: 3 Spezialführungen mit Extras und der beliebten Schoko-Wein-Verkostung stehen zur Auswahl. Termin nach Vereinbarung!

z o t t e r Schokoladen Manufaktur

Bergl 56, 8333 Riegersburg, Mo bis Sa: 9.00–20.00 Uhr

Sommerkino im Essbaren Tiergarten

Von Juni bis August verwandelt sich der Essbare Tiergarten jeden Freitag in ein Open-Air-Kino unterm Sternenhimmel. Schon ab 18 Uhr ist der Eintritt im Tiergarten frei und wir freuen uns auf alle Nachbarn und Besucher, die mit uns die Filmnacht genießen möchten. P.S. Der Film beginnt natürlich erst, wenn es dunkel ist. Das Filmprogramm finden Sie online www.zotter.at und im Programmheft.

www.zotter.at

Shops

BERGL

z o t t e r Schoko-Laden & Schoko-Laden-Theater
Bergl 56, A-8333 Riegersburg
Tel.: +43 (0)3152/55 54
Fax: DW -22
schokolade@zotter.at
schokoladentheater@zotter.at
www.zotter.at

Öffnungszeiten (Mai–Okt.):
Montag bis Samstag:
9.00 Uhr bis 20.00 Uhr

INNSBRUCK

z o t t e r Schoko-Laden
(EG-Hauptplatz) DEZ Einkaufszentrum
Amraser-See-Straße 56a
A-6020 Innsbruck
Tel.: +43 (0)512/32 54 40
dez-innsbruck@schokoladentheater.com

SALZBURG

z o t t e r Schoko-Laden
Herbert-von-Karajan-Platz 4
A-5020 Salzburg
Tel.: +43 (0)664/192 37 73
salzburg@schokoladentheater.com

ESSEN/Ruhr

z o t t e r Schoko-Laden im ECE-Center
Limbecker Platz 1a
D-45127 Essen
Tel.: +49 (0)201/61 24 99 51
essen@schokoladentheater.com

Wo gibt es z o t t e r noch?

Schicken Sie uns einfach ein E-Mail mit Ihrer PLZ und wir schicken Ihnen eine Liste mit den z o t t e r Händlern in Ihrer Nähe. schokolade@zotter.at

Rätsel

Welchen Weg durch das Tiergarten-Labyrinth muss das Königsschweinchen nehmen, wenn es zu seinen Untertanen möchte?

Tragen Sie die Lösung - den richtigen Buchstaben - online auf www.zotter.at ein.

Unter den Einsendern verlosen wir jeden Monat eine Geschenkpackung mit 5 verschiedenen Zotter-Schokoladen. **Viel Glück!**

