

Das neue VR-Filmtheater von Zotter





Das neue 360°-VR-Theater im Essbaren Tiergarten. Mit selbstgebauten Xokonen und 40 VR-Brillen beamt Zuschauer nach Madagaskar.

# Madagaskar 360°-VR-Theater

## Beam me up!

„Mit dem 360°-VR-Kino können wir Besucher nach Madagaskar beamen – im wahrsten Sinn des Wortes, denn man vergisst dabei wirklich, dass man mit den Füßen in der Steiermark steht! Es wird das Reisen natürlich nicht ersetzen, aber man ist schon ganz nah an der Realität und kann durch ferne Länder reisen, ohne sich wirklich fortzubewegen. Man könnte es einen Reise-Quickie nennen.“  
(lacht)

Josef Zotter, Chocolatier, Querdenker und Bauernhofromantiker

**Das neue Highlight der Schoko-Genuss-Tour: Das VR-Theater mit atemberaubenden Aufnahmen aus Madagaskar. Setzen Sie die VR-Brille auf, und tauchen Sie ein in die bunte Kakaowelt der Insel!**



**Ihr bezieht Kakao ja hauptsächlich aus Lateinamerika und habt jetzt den ersten bio und fair gehandelten Kakao aus Madagaskar. Warum Madagaskar?**

**Julia Zotter:** Madagaskar gehört zwar zu Afrika, hat aber als Insel ein ganz eigenständiges Ökosystem. Auf dem Festland sitzen die Hauptexporteure von Kakao in Ghana und der Elfenbeinküste, aber auf Madagaskar gibt es nur ein relativ kleines Anbaugelände, das Sambiranotal, nur dort wächst Kakao. Es gibt sehr alte Kakaobäume, die sich sehr gut an den Standort angepasst haben. So hat der Kakao aus Madagaskar eine ganz spezielle Geschmacksnote: nämlich fruchtig, zitronig. Aufgrund dieses Charakters und der besonderen Qualität ist Kakao aus Madagaskar sehr gefragt, die Bauern können ihren Kakao immer verkaufen, auch ohne Zertifizierungen. Es gab also nicht viele Anreize, etwas zu ändern. Eine einzelne Familie, die eine sehr große Kakaopflanzung besitzt, wagt ein Pilotprojekt. Sie haben auf Bio und fairen Handel umgestellt, damit sich endlich etwas ändert, denn Madagaskar zählt zu den ärmsten Ländern Afrikas und ist eines der Länder mit rückläufigem Bruttoinlandsprodukt. Wir haben uns wahnsinnig gefreut, endlich fair gehandelten Bio-Kakao aus Madagaskar zu bekommen.

**Deshalb seid ihr gleich in den Flieger, um das Projekt und die Kakaobauern in Madagaskar zu besuchen. Warst du zum ersten Mal in Afrika?**

**Julia:** Ja, für mich war es das erste Mal, aber Papa war schon in Marokko, da gibt es zwar keinen Kakao, aber sehr tolle Gewürze.

Auf Madagaskar gibt es nicht diese typische afrikanische Kultur: niemand trommelt oder tanzt dort; zumindest habe ich niemanden gesehen. Die Madagassen sind eher so zurückhaltend wie Asiaten. Und tatsächlich gibt es in Madagaskar einen ungewöhnlichen Kulturmix aus französischen Einflüssen aus der Kolonialzeit und chinesischen. Madagaskar hat den höchsten Reiskonsum der Welt, pro Kopf gerechnet. Es gibt viele China-Restaurants, und im Hochland leben sehr viele Chinesen. Nach meinem langen Shanghai-Aufenthalt hatte ich wirklich nicht erwartet, ausgerechnet in Afrika auf chinesische Kultur zu treffen. Reisen ist immer überraschend. Die Natur in Madagaskar ist einzigartig. Die Strände sind wie in der Karibik, und im Inland ist man sofort im Urwald mit diesen gigantischen Urwaldbäumen.

**Ihr habt in Madagaskar gedreht, keinen gewöhnlichen Film, sondern einen 360°-VR-Film.**

**Julia:** Ja, die Idee dafür hatten wir schon vor zwei Jahren, aber die Technik war noch nicht reif dafür. Wir haben jetzt mit einer Spezialkamera gedreht, die hat sechs Linsen, vier an der Seite und dazu noch eine oben und eine unten, dadurch kann man überall hinschauen. Es gab eine lange Warteliste für die Kamera, aber unser Filmemacher Roland Wehapp hat bei der Firma angerufen und ihnen von unserer Filmidee erzählt. Anscheinend konnte er sie begeistern, auf jeden Fall haben wir die Kamera



Willkommen in Madagaskar! Setzen Sie die VR-Brille auf und erkunden Sie die Insel – die Strände, den Regenwald und den Kakao.

gleich bekommen. Durch die 360°-Perspektive können sich die Zuschauer in die Szene hineinversetzen. Man glaubt, dass man direkt im Regenwald steht. Madagaskar ist ein Paradies, und um ein Paradies zu erkunden, muss man den Zuschauern Zeit lassen, um selbst etwas zu entdecken. Wir lenken den Blick des Zuschauers nicht. Man kann sich umschauen und entdecken, was hier wächst oder was sich auf der anderen Straßenseite tut.

**Gab es ein Drehbuch?**

**Julia:** Wir hatten einen Plan, wir wollten den Strand, den Urwald und natürlich auch alles rund um Kakao zeigen, die Ernte, Fermentation, Trocknung und den Transport. Wir wollten uns aber auch auf die Leute vor Ort einlassen und mit ihnen reden. Viele Szenen sind spontan entstanden. Wir haben die Kamera auf dem Markt aufgestellt und einfach abgewartet, was passiert. Solche Sequenzen kann man nicht vorplanen. Dadurch wirken die Szenen so entschleunigt und real. Man spürt, wie die Atmosphäre in Madagaskar so ist.

**War es abenteuerlich? Was hat euch überrascht?**

**Julia:** Die Vanille-Morde. In Madagaskar wächst sehr viel Vanille, 70 Prozent der Welternte kommen aus Madagaskar. Durch Spekulationen am Weltmarkt ist der Preis der Vanille durch die Decke geschossen. Vor wenigen Jahren kostete ein Kilo Vanille 30 Euro, jetzt kostet das Kilo 700 Euro, und der Preis in Menschenleben ist auch sehr hoch. Es gibt bewaffnete Überfälle auf die Plantagen, die Bauern auf den Plantagen sind natürlich auch bewaffnet, und das geht meistens für beide Seiten nicht gut aus. Die Stimmung ist recht angespannt. Wir mussten sehr aufpassen und konnten nur mit Voranmeldung bei den Bauern auftauchen, sonst wären wir Gefahr gelaufen, für Diebe gehalten zu werden, und wir hätten direkt in einen Gewehrlauf geblickt.

**Also habt ihr einen Bogen um die gefährliche Vanille gemacht?**

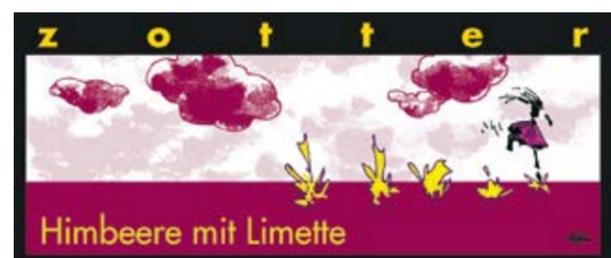
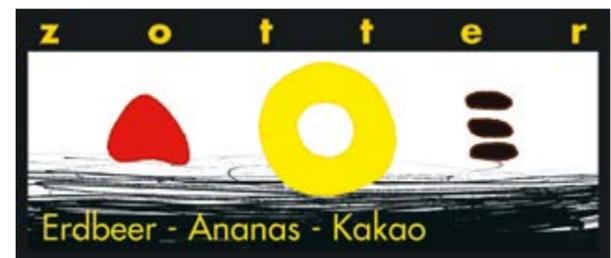
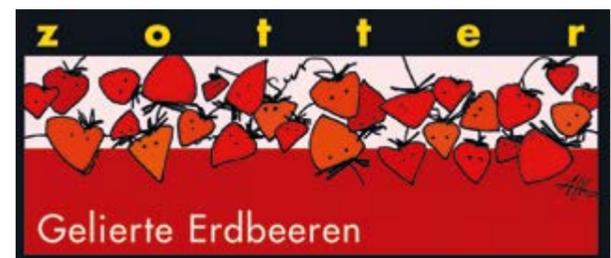
**Julia:** Nein, wir wollten das Leben dort zeigen und haben auch Aufnahmen von Vanille gemacht. Genauso wie von der Zuckerrohrernte, vom Fischmarkt und vom Kakao. In Madagaskar herrschen noch recht koloniale Verteilungsverhältnisse, ganz wenige besitzen fast alles, und der Rest ist arm. Dazu gibt es auch viel Korruption. Die Kakaobauern, die wir besucht haben, wagen jetzt etwas Neues. Die Kakaopflanzung ist im Familienbesitz, aber die Angestellten haben dort einen guten und sicheren Job. Sie bekommen Land, um sich selbst zu versorgen, faire Löhne, Strom und den Zugang zu Bildung. Ein Vorzeigeprojekt in Madagaskar, das wir wirklich gern unterstützen.

**Auf den Fotos sieht man Frauen mit Tribalbemalung. Ist der Einfluss von Stämmen noch stark?**

**Julia:** (Lacht) Das ist gar keine Tribalbemalung. Das ist einfach ein Sonnenschutz. Die Maske wird aus getrocknetem Pulver und Wasser angerührt und auf das Gesicht aufgetragen, um sich vor der Sonne zu schützen. Tatsächlich benutzen das nur Frauen, und es gilt als eine traditionelle Art von Make-up.

**Dann wäre dieses Geheimnis gelüftet. Wohin geht es als Nächstes?**

**Julia:** Jetzt geht es nach Shanghai zu unserem Schoko-Theater, und im Sommer fahre ich noch einmal nach Peru, mit einem Freund, der Fotograf ist. Wir wollen dort eine Fotostory mit den Kakaobauern machen. Ich bin schon gespannt!



\* Nur kurze Zeit erhältlich.

# Energy Globe Styria Award

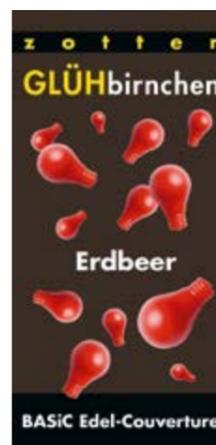


Wir haben den begehrten Energy Globe Styria Award gewonnen und die Jury mit unserem ganzheitlichen Konzept für Umweltschutz und Nachhaltigkeit überzeugt.

Bei der Energieversorgung sei Zotter ein großes Vorbild für Unternehmen: Nahezu 100 Prozent der verbrauchten Energie stammen aus erneuerbaren Quellen, 60 Prozent davon werden selbst hergestellt.

100 %  
ÖKO  
STROM

## Fruchtiger Erdbeerpudding mit Erdbeer-Glühbirnchen



### Die Bio-Zutaten

- 300 g Erdbeeren
- 250 ml Milch
- 70 g Glühbirnchen „Erdbeere“
- 30 g Maisstärke
- 1 Msp. Bourbon-Vanillepulver

### Garnitur

- Erdbeeren
- Geschlagenes Schlagobers

### Die Zubereitung

1. 5 EL von der Milch entnehmen und die Maisstärke darin glattrühren. Erdbeeren pürieren und mit der Milch vermischen. Man kann die Erdbeeren auch gemeinsam mit der Milch im Standmixer mixen.
2. Die Erdbeermilch gemeinsam mit den Glühbirnchen und dem Bourbon-Vanillepulver in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Glühbirnchen vollständig geschmolzen sind.
3. Die Erdbeerschoko-Milch zum Kochen bringen und die aufgelöste Maisstärke einrühren. Dabei wird die Masse sofort dick. Pudding in Gläser füllen und auskühlen lassen.
4. Den ausgekühlten Pudding mit Schlagobers und frischen Erdbeeren garnieren.

