

z o t t e r
SCHOKOLADE

30 Jahre handgeschöpft



Kakaoreise nach
Westafrika
mit Julia Zotter

Das neue
Sortiment ist da!
30 Jahre handgeschöpfte
Schokolade

Entspannen in der
Zotter-Erlebniswelt,
das perfekte
Ausflugziel



Kakaoreise mit Julia Zotter nach Westafrika

Es war meine erste Reise auf dem afrikanischen Kontinent. Die Lebensfreude und Offenheit ist überall zu spüren.

Ghana ist nach der Elfenbeinküste der größte Kakaoexporteur der Welt. Pro Hektar werden nur ca. 300 kg Kakaobohnen geerntet, in Südamerika sind es vergleichsweise 800 kg/ha, bei guter Pflege. Der Mindestpreis für Kakao wird in Ghana von Regierungsseite festgelegt, dafür wurde bereits 1947 das staatliche Cocoa Marketing Board (COCOBOD) gegründet. Um Kakaobauern besser vor den Weltmarktschwankungen zu schützen, verkauft das COCOBOD bis zu 70% der Erntemengen vor Beginn der Ernte zu Fixpreisen und die Kakaobauern bekommen somit einen garantierten Mindestpreis, unabhängig von den Börsenpreisen. Kakaoanbau ist für die meisten nur ein Nebeneinkommen. Nur wenige Kakaobauern heben sich durch besonders gute Qualität vom Durchschnitt ab. Diese besonders gute Bio + Fair-Qualität suchen wir und dafür bezahlen wir auch einen deutlich besseren Preis.

Kakao aus Ghana hat ein sehr gefälliges Geschmacksprofil und wird daher international stark nachgefragt. Kakaobauern fermentieren selbst und liefern getrockneten Kakao. Das COCOBOD kontrolliert sehr genau die Qualität für den Export, es wird wirklich jeder Sack kontrolliert, daher ist die physische Qualität sehr hoch.

Meistens steht im Dorf eine Kirche und es gibt ein oder zwei Brunnen zur Trinkwasserversorgung. Für die Bewässerung wird Flusswasser verwendet, oder Regenwasser aus einem Sammelbehälter. Die Kinder helfen auf der Farm der Familie mit. Obwohl der Schulbesuch in Ghana gratis ist, gehen nicht alle hin. Daher ist es wichtig, dass Kinder in der Schule ein warmes Mittagessen bekommen, dann müssen die Familien eine Portion weniger kochen und das ist oft ein Anreiz, um die Kinder zur Schule zu schicken.

Auf meiner Reise sind wir an einer Schule vorbeigekommen, ich habe beim Fenster hineingeschaut und alle haben gerufen und gewunken. Ich war eine willkommene Abwechslung im Unterricht. Es gibt kaum Tourismus, Fremde sind eine Seltenheit und werden sehr interessiert begrüßt. Die Leute sind überall freundlich, winken, sind gesellig und herzlich.

In Ghana hatten wir auch ein sehr interessantes Essenserlebnis. Für den traditionellen Fufu werden Maniok-Wurzeln verarbeitet. Das ist wirklich Schwerstarbeit, denn die gekochte Wurzel muss danach noch gestampft werden. Das ist sehr anstrengend, ich habe es auch versucht und bald aufgegeben. Am besten kann man Fufu machen, wenn der Mann anfangs stampft und die Frau den Fufu umrührt. Ein Baptist und seine Familie haben gekocht und man konnte bei ihnen Essen kaufen. Als Touristin

habe ich eine besonders große Portion der örtlichen Spezialität bekommen. Es gab Eintopf und Fufu. Im Eintopf wurden allerhand Tiereweile verarbeitet, Rind, aber auch Hühnerfüße - bei mir waren zB Nieren drinnen und bei einer anderen Portion waren Pansestücke drinnen. Das riecht wirklich sehr intensiv. Ich wollte dann jedenfalls keinen Nachschlag!

Wir waren 3 Tage in Ghana, zu dieser Zeit fand in der Gegend um Suhum das Festival der Stille statt. Es war absolut ruhig auf den Straßen. Das ist das Fest, wo die Ahnen zu Besuch kommen und man muss sehr leise sein, um die Ahnen nicht zu verscheuchen. Zum Abschluss gibt es ein großes Fest, wo ausgelassen getanzt und gelacht werden darf, da war ich leider nicht mehr da. Ich hätte gerne getanzt!

Vor meiner Abreise nach São Tomé habe ich noch traditionelle Kleidung bekommen, dazu ist extra ein Schneider gekommen, der die Sachen genäht hat, am nächsten Tag war alles fertig. Die Leute sind sehr modebewusst! Ich habe so viele bunte, wunderschöne Muster gesehen, alle sind fröhlich gekleidet, ob für die Arbeit oder abends, wo's dann noch schräger sein darf. Ich hätte so gerne noch mehr Zeit auf den Märkten in Accra verbracht, aber meine Reise führte mich weiter nach São Tomé.

São Tomé ist eine sehr touristische Insel, ein starker Kontrast zu Ghana. Die Insel ist klein und es ist noch viel von der portugiesischen Kolonialzeit zu spüren. Die portugiesische Kultur ist überall präsent. Alle sprechen portugiesisch, aber auch Spanisch, Englisch und Französisch. Die Bevölkerung ist durchgehend mehrsprachig. São Tomé war vor über 100 Jahren der größte Kakaoexporteur.

Derzeit wird wieder eine zentrale Fermentation aufgebaut, was einfach effizienter ist. In der Kooperative CECAQ-11 werden Pflanzen gezielt geklont, sie möchten die Produktivität steigern und haben den Ertrag schon von 300 kg auf 600 kg erhöht und möchten auf 700 kg / ha kommen und streben sogar einen Ertrag von 1.000 kg / ha an. Sie sind sehr bemüht sich zu verbessern und sind im regen Austausch mit Brasilien.

Es gibt viel Fischfang, es ist eine sehr vielfältige Insel. Durch alternative Einnahmequellen als Taxifahrer oder im Tourismus ist man dort nicht so auf den Kakaoanbau angewiesen. Das Potenzial im Land ist da, der Kakao ist sehr vielversprechend und von guter Qualität. Es wäre schön, wenn die Qualitätsoffensive der jungen Generation erfolgreich wird.

Von São Tomé ging es weiter nach **Togo**. Als ehemalige französische Kolonie gibt es auch dort keine sprachliche Barriere, da alle französisch sprechen oder eine etwas andere Version von Twi und Ewe. Auch der Mitarbeiter von Gebana, der uns begleitet hat,

konnte 5 Sprachen, das hat mich sehr beeindruckt. Lomé ist die Hauptstadt, hat aber die Struktur von einem Dorf. Es gibt eine asphaltierte Straße, mitten durchs Dorf, aber Verkehrsregeln gibt es eher nicht. Wir sind nach Palimé gereist, eine der Hauptregionen für Kakao in Togo. Es ist ein leichtes Hochland, eher touristisch erschlossen und verfügt über eine gute Infrastruktur. Es gibt Wasserfälle und ein etwas gemäßigteres Klima.

Die Kooperativen sind alle noch sehr jung und relativ klein mit ca. 300 Bauern, es gibt auch welche mit 70 Bauern. Vieles ist noch im Entstehen, der Ertrag ist noch sehr gering mit 300kg/ha.

Eine Kooperative wird von einer Togolesin geführt, sie ist mit einem Schweizer verheiratet. Dort ist vieles schon besser organisiert, besser geschult und natürlich gibt es auch schon mehr Ertrag. Dennoch muss man den Kakaobauern erklären, dass unterschiedliche Bohnengrößen bei uns nicht verarbeitet werden können, weil wir damit keine gleichmäßige Röstqualität erhalten und wir die kleinen Bohnen aussortieren müssen. Mit dem Mehraufwand wird der Kakao für uns sehr teuer. Da dort kaum jemand auf Besuch kommt, kennen sie die Verarbeitungskette nicht und wissen nicht was es bedeutet, wenn der Kakao dadurch eine mindere Qualität hat. Wir brauchen aber eine einheitliche ausgesiebte Qualität. Togo ist auch bekannt für seine Modekultur, es ist alles sehr bunt und fröhlich. Und

natürlich das Essen! Auch in Togo wird viel mit Fufu und Eintopf gekocht, etwas anders als in Ghana. Alles ist frisch gekocht und die Menschen sind stolz auf ihre Küche. Ich vermisse all die guten Speisen, sowohl den Fufu als auch den tollen frischen Fisch von São Tomé.

Auf meiner Reise durch Westafrika wurde ich mit offenen Armen empfangen, konnte viel Neues erfahren und ich verstehe nun die regionalen Zusammenhänge noch besser. Ich habe mir vieles anders vorgestellt, bin überrascht von den Möglichkeiten und hoffe weiterhin auf regen Austausch und freue mich auf die nächsten Kakaolieferungen unserer Partner aus Westafrika.

Die nächste Kakaoreise plane ich nach Uganda und Tansania und vielleicht werde ich dann erstmals von meiner kleinen Schwester Valerie begleitet!



30 Jahre handgeschöpfte Schokolade!

*Wir feiern das Jubiläum mit
vielen neuen Sorten.*



*„handgeschöpfte Schokolade“ bedeutet
Füllungen werden in Schichten aufgebaut,
nach dem Prinzip des Papierschöpfens.
Es bedeutet nicht, dass Schokolade von
Hand in Formen gegossen wird.*



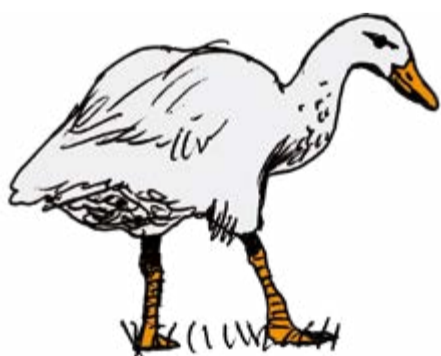
„Schokolade macht Schule“, neues Projekt in Madagaskar

In Kooperation mit „Jugend eine Welt“ in Österreich haben wir ein Schulprojekt der „Salesianer Don Bosco“ in der Region Itasy in Madagaskar ausgewählt. Pro verkaufter Tafel „SchokoBanane“ fließen 50 Cent in das Projekt „Schokolade macht Schule“ und ermöglicht 770 Kindern, im Alter von 6 – 14 Jahren, in die Schule zu gehen. Mittags gibt es für alle ein warmes Mittagessen. Oft ist die warme Mahlzeit der eigentliche Grund, warum sie von ihren Familien in die Schule geschickt werden. Vor allem Kinder leiden unter der schwierigen Situation im afrikanischen Inselstaat Madagaskar, einem der ärmsten Länder der Welt. Jede verkaufte Tafel „SchokoBanane“ macht ein Kind in der Schule satt.



Entspannen in der Zotter-Erlebnisswelt, das perfekte Ausflugsziel

Wir finden, ein perfekter Tag beginnt natürlich mit einer Schokoladenverkostung! Einmal durch das große Sortenspektrum kosten und viele neue Geschmackscompositionen erleben. Wer könnte da schon widerstehen, wenn Nougatpumpen und Schokobrunnen sprudeln, Roboter Biofekt servieren und Endorphine am Rollercoaster ihre Runden drehen. Zur Einstimmung geht's vorab im Kakaokino einmal um die Welt durch 5 fünf Länder, auf den Spuren der Kakaobohne. Nach der Schoko-Genusstour, servieren wir am Bio-Würstelstand coole Drinks und heiße Snacks für den schnellen Hunger - oder im Feinkostladen einen kräftigen Kaffee aus unserer Slayer-Kaffeemaschine mit kleinen pikanten Snacks oder hausgemachten Kuchen und Strudeln. Spiel und Spaß gibt's im Motorikpark und am Abenteuerspielplatz im Essbaren Tiergarten, sowie auf der Bauerngolfanlage, wo Geschick und Treffsicherheit zählen.





Steinzeitgeflüster mit Paul Mühlbauer

Paul Mühlbauer ist Bildhauer im Südburgenland. In Olbendorf hat er seine Werkstatt und betreibt dort den Kunstpark Süd. Auch für den Kunst Park in Zotters Essbarem Tiergarten hat er zahlreiche Skulpturen erstellt, die dort, mit einem wunderbaren Panoramablick, über das gesamte Areal ihre Späße treiben und die Besucher zum Schmunzeln bringen. Aber was beschäftigt den Künstler hinter den großen, bunten und ein wenig frechen Figuren? Ein Gespräch mit Paul, das überraschenderweise in die Steinzeit führt.

Paul, woran arbeitest du gerade?

Ich sehe mich als Kabarettist der Dreidimensionalität. Gerade habe ich mit dem Zyklus der „Resltant“ aus dem Blickwinkel der Resltant das Jubiläum „100 Jahre Burgenland“ aufgearbeitet und jetzt habe ich ein neues Thema ins Auge gefasst. Jetzt widme ich mich der Steinzeit – und zwar der „Scheiß Steinzeit“.

Was bedeutet die Steinzeit für dich?

Ich habe mich bei einer Ausstellung in die Venus von Willendorf verliebt und habe sie nun in verschiedenen Varianten

nachgebaut. Als Bronzefigur, aber ich habe auch eine Figur aus 20.000 Legosteinen, die ist 1,25 m hoch. Meine Venus hat allerdings Füße, damit sie auch stehen kann. Als neues Motiv werde ich die Venus mit einem Säbelzahn tiger machen, aber da wird sie wahrscheinlich auch einen rosa Tanga tragen. Dieses Thema wird mich noch ein paar Jahre beschäftigen, denn wenn der Krieg an den Grenzen Europas vorbei ist, ist die Frage, ob wir wieder in einer Steinzeit leben werden. Deshalb ist die Leitfigur des Zyklus' die „Scheiß Steinzeit“.

Eine Venus mit Stinkefinger?

Ja natürlich, denn Ich versuche diese Welt, wie ich sie sehe, weiterzugeben. Was ist denn Humor und was ist eine Beleidigung? Man muss es doch aushalten und muss auch tolerant sein, das ist wichtig. 1000 km weiter ist alles aufgehoben, da sterben Menschen, dort herrscht Krieg. Und wir regen uns über Förmlichkeiten auf und gendern. Das ist doch überhaupt nicht relevant. Natürlich muss man sozialpolitisch besser werden, natürlich müssen Frauen und Männer gleichgestellt sein. Naturschutz natürlich, Gleichberechtigung natürlich, es muss einfach gemacht werden. Wo ist dann das Problem? Man muss es nur tun und nicht nur diskutieren. Das ist der Punkt. Sonst ist 's bald wieder wie in der Steinzeit.



weitere Infos: www.muehlbauer.cc

„30 Jahre handgeschöpfte Schokolade“ – eine Idee, tausend Möglichkeiten

Ein Rückblick von Josef Zotter

Innovationen entstehen immer dann, wenn man Lösungen braucht. Ich habe in unserer Konditorei in den 90er Jahren auch schon Tafelschokolade gemacht, diese wurde in Formen gegossen. Aber dann kam ein großer Auftrag und ich hatte zu wenig Gussformen. So habe ich improvisiert und auf einem Tisch zwischen zwei Vorhangstangen eine große Tafel mit verschiedenen Schichten gemacht. Mit Kürbiskernen und Gewürzen bestreut, dann in kleine Tafeln geschnitten und mit Schokolade überzogen. Nervös war ich schon, denn diese Lösung hatte der Kunde nicht bestellt, aber alle liebten diese neue Schokolade. Sogar die Zeitung hat gefragt, wie ich das mache und ich habe erklärt, es sei ähnlich wie bei handgeschöpftem Papier, es wird in Schichten aufgetragen. So ist die handgeschöpfte Schokolade entstanden. Das Prinzip ist heute noch das gleiche.

Mittlerweile haben wir ungefähr 1.500 Rezepte entwickelt und wir haben es geschafft, alle Füllschichten auch selbst herzustellen, wie Marzipan, Gelees, Ganachen und Nougats. Das hätten wir vor 30 Jahren nicht gedacht. Aber damit ist auch die Experimentierfreude gestiegen, da ergeben sich Trends und neue Möglichkeiten, ohne Kompromisse in Qualität und Vielfalt.

Ich habe angefangen meine Ideen, in einem Ideenbuch einzufangen. Da stehen Stichworte oder Wortkreationen drinnen, die sammle ich wie Momentaufnahmen. Wenn Julia und ich das neue Sortiment besprechen, ist das ein spannender Denkprozess. Wir diskutieren unsere Kreationen, entwerfen dazu Konsistenz und Aromen, würzen mit Gegensätzen und setzen der Kreation noch ein Highlight auf. Gerade fällt mir Haselnuss und Rotkraut ein, das könnte man karamellisieren und einstreuen, oder hier habe ich mal Blutorange notiert – mit der Idee aus Blut und Orange, Safran Gries, Zigarrenbrand. Oder Roggenbrot und Salz für Liebeskranke und Seelenheuler, keine Ahnung, was ich mir dabei gedacht habe. Manchmal bin ich von einer Idee begeistert, aber nach einiger Zeit ist sie nicht mehr so prickelnd. Zum Glück kann die Idee im Buch abkühlen. Manches geht mir aber nicht mehr aus dem Kopf, da bleibt was hängen, löst Assoziationen und Erinnerungen aus. Darum geht's auch beim Naschen. Die Harmonie am Gaumen und was danach passiert durch Geruch, Konsistenz und dem Unerwartetem wie Zitrusnoten oder Chili, oder auch knusprige Elemente als Highlights. Es geht immer um ein sinnliches Erlebnis, viel passiert im Kopf wie eine Inszenierung. Man könnte auch alles zusammenrühren und pürieren, aber dann wäre das Erlebnis sehr flach, durch die Schichten bekommt eine neue Sorte ein ganzes Aromenspektrum, das ist das Geniale!

Dann gibt's auch Wortspiele, die ich notiere, wie Glockenturm, Eierschwammerl, Herrenpilz, dazu habe ich Bilder im Kopf, aber dabei wird es auch bleiben. Oder Insektenmehl mit Sauerkrautsaft, das produzieren wir wahrscheinlich nicht, eine Fisch-Schokolade gab es allerdings schon. Aber ein politisches Statement wie „Bergl statt Ibiza“ war mir ein Bedürfnis, dazu musste ich ein Rezept entwerfen. In diesem Buch sind meine echten Memoiren festgehalten, es kann sie nur kein anderer lesen, denn es sind ja nur Stichworte meiner Gedanken.



BEAN
to BAR

FAIR



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef; Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Marion Rechberger, Jacqueline Jud; Grafiken: Andreas H. Gratz; Lektorat: Mario Fink; Druck: Styria Print, Graz

z o t t e r
SCHOKOLADE