

z o t t e r
SCHOKOLADE

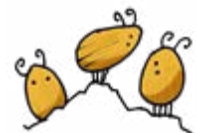
NA(S)CHRICHTEN



**Das aktuelle Sortiment:
Schräges, Neues, Altes**



**Produktneuheit:
Fruchtkaramell**



**Kakaoreise nach
Kolumbien**

Das neue Sortiment: Schräges, Neues, Altes und dennoch alles anders!

Wenn es nach Julia geht, könnte es nicht genug Karamell geben. Für Josef sind es die Cuvées, er liebt pure Schokolade mit Nougat, die einen herrlichen Schmelz hat. Das bedeutet, wir haben im neuen Sortiment einige Innovationen – und es ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Wir haben Julia gefragt, wie die neuen Sorten entstanden sind und welche ihr geheimer Favorit ist.

Wie läuft die Produktentwicklung, wenn zwei kreative Chocolatiers neue Ideen umsetzen? Mein Vater und ich unterscheiden uns in unseren Vorlieben sehr stark bei der Art und Konsistenz der Texturen. Ich mag es gerne knusprig und crunchy, mit kleinen Stücken in den Füllungen und er mag es eher sehr cremig, weich mit zartem Schmelz. Waffeln mögen wir allerdings beide, aber Nussstücke mag er weniger. So teilen wir uns die Produktentwicklung nach Rezeptkonsistenzen. Er macht cremige, zart schmelzende Sorten und ich jene mit kleinen Stücken. Deshalb liebe ich die handgeschöpften Schokoladen, da gibt es sogar mehrere Konsistenzen in einer Tafel. Ihm geht es mehr darum, dass es gut schmeckt und einfach zu verstehen ist. Eine Tafel für Puristen mit eindeutigen Geschmackskomponenten. So ist die neue Serie „edelhart & zart“ entstanden, eine pure Schokolade mit einem Nougatanteil für den feinen Schmelz in vier neuen Sorten. Die Sortimentsentwicklung beginnt mit dem Auslisten bestehender Sorten. Es ist immer schwierig, Sorten rauszunehmen und abzuwägen was nun tatsächlich ins Sortiment kommt, denn Ideen haben wir beide wirklich viele. In diesem Jahr haben wir wenig ausgelistet, Bestehendes überarbeitet – und natürlich auch einige Sorten dazugenommen.

Was hat sich in der neuen Konstellation, eurer bewährten Zusammenarbeit geändert? Es hat mich sehr verwundert, wie viele Anwalts- und Notarschreiben, Mitarbeiterthemen und Behördenwege auf mich zugekommen sind, als ich die Geschäftsführung übernommen habe. Sehr gut hat auch der Übergang bei Kollegen und Kunden funktioniert. Es hat sich ja wenig geändert, mein Vater ist nach wie vor der Chef und wird als solcher tituliert und dennoch nehmen sich meine Eltern mehr zurück und sind froh, dass ich die Verantwortung trage, das spüre ich schon. Sie sollen ihre Freizeit genießen und sind jederzeit willkommen. Dadurch muss ich auch mehr organisatorische Themen übernehmen. Die Aufgabenteilung ist immer noch im Wandel, was er abgibt, was er weitermacht. Er war immer Chef – ich habe lange mit Kollegen in Teams gearbeitet, er hatte immer schon den Platz an der Spitze. Das ist für mich neu, dass ich mich mehr aus den Teams rausnehmen muss. Ich hole



mir in vielen Themen Feedback in den Abteilungen, er entscheidet alleine. Beides hat Vor- und Nachteile, das diskutieren wir häufig.

Gibt es neue Foodtrends und in welchen Sorten findet man sie?

Ich freue mich schon sehr auf meine nächste Reise nach Shanghai, besonders auf das wunderbare Essen dort. In China ist Ube derzeit sehr trendig und bereits in vielen Speisen und Getränken zu finden. Ube wird aus einer philippinischen Yamswurzel hergestellt und ist als Pulver erhältlich. Es hat einen starken Vanillegeschmack und färbt sehr stark lila. In China wird es in einen Kokosnussdrink mit Kokoschaum eingerührt, das schaut mega cool aus – und schmeckt super. Es erinnert an thailändischen „Sticky Rice“ (asiatisches Dessert). Wir haben eine Trinkschokolade „Ube-Kokos“ umgesetzt und diese etwas mehr gesalzen, damit die Nuance des thailändischen Desserts erhalten bleibt. Ube wird wahrscheinlich einer der neuen Foodtrends, ähnlich wie es heute Matcha ist. Wir haben schon viele Ideen für weitere Umsetzungen, aber jetzt starten wir erstmal mit einer Ube-Trinkschokolade. Ein weiteres Produkt, das wir schon lange angedacht, aber noch nie produziert haben, ist eine Espresso-Tafel. Wie eine dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, mit Kaffee- statt Kakaomasse. Das ist sehr spannend, da diese Innovation derzeit am Markt fast nicht existiert. Wir haben zuerst mit einer Trinkschokolade „Kaffee“ gestartet, da werden so viele Kaffeebohnen verarbeitet wie in einem doppelten Espresso. Jetzt gibt es sie als Trink-

schokolade und als Labooko-Tafel zum Naschen. Coffee-to-go mal anders!

Gibt es in diesem Sortiment auch einen neuen Schocker?

Ja klar, wie jedes Jahr gibt es auch heuer wieder etwas sehr Besonderes: Karpfenkaviar & Gummibeeren, handgeschöpft. Braucht man nicht dringend, sollte man aber unbedingt probieren. Karpfenkaviar ist eigentlich ein Abfallprodukt, die Eier sind sehr klein und nicht knackig, sondern eher weich. Man kann sie sehr gut räuchern und trocknen und als Pulver zum Würzen verwenden. Das rauchige, umamilastige Aroma ist in der Schokolade gut erkennbar. Wir haben die Rezeptur noch mit geriebenem Mohn ergänzt, da der Karpfen aus dem Waldviertel stammt und die Gummibeeren bestehen aus Waldbeerengelee. Da habe ich mich beim Mohn auch durchsetzen müssen, weil mein Vater das Grobkörnige nicht soooo mag, aber es schmeckt super und sieht toll aus.

Kommt auch wieder eine neue Karamellsorte?

Natürlich kommen auch neue Karamellsorten! Es gibt eine Sorte „Orangen-Karamell + Kokos“ und eine Sorte „Himbeerkaramell mit Fruchtnougat“. Diese Kombination ist natürlich nicht schwer zu verstehen, die werden Kunden lieben. Da fragen wir uns, warum wir nicht früher auf diese Idee gekommen sind. Schwierig ist natürlich das heiße Karamell mit der empfindlichen Himbeere zu verbinden, ohne dass sie verbrennt oder farblos wird. Da haben wir schon bisserl tüfteln müssen.

Oft müssen wir mehrfach testen, weil es je nach Stimmung oder Tageszeit immer anders empfunden wird, da geht es um ganz feine Nuancen.

Dürfen deine Mutter, Michael und Valerie auch vorab verkosten?

Nein, das machen mein Vater und ich allein, denn viele Köche verderben den Brei, wie ein altes Sprichwort lautet. Aber wir haben ja immer Musterkisten, in denen Produktproben gelagert werden und wenn eine dieser Kisten von den Kollegen sofort leergegessen wird, ist das ein guter Indikator, dass es eine beliebte Sorte wird. Unsere Mitarbeiter dürfen täglich Schokolade naschen. Sie mit einer neuen Sorte zu begeistern, ist daher gar nicht so einfach. Sie haben ja immer eine große Auswahl. Aber wir besprechen natürlich im Team neue Sorten, wie Arbeitsabläufe geplant werden und wie eine Umsetzung verbessert oder vereinfacht werden kann.

Werden auch bestehende Sorten verändert?

Das Thema Marille haben wir nochmal neu aufgerollt in der Sorte „Marille Vanille“. Es gab schon mal so eine ähnliche Sorte. Jetzt ist sie mit neuer Rezeptur wieder auferstanden, diesmal mit sehr intensivem Marillenmus und knusprigen Stücken. Sie erinnert an einen Marillenknoedel. Die Mustertafeln waren schnell weggenascht, ich denke, sie hat echt Suchtpotenzial. Ich bin gespannt, wie sie bei den Kunden ankommt – und sie ist in der neuen Umsetzung alkoholfrei.

Ist alkoholfrei generell ein wichtiges Thema?

Tatsächlich wird das Thema alkoholfrei immer wichtiger. In vielen Sorten brauchen wir Alkohol, um die Haltbarkeit zu erhöhen, da wir als Bio-Betrieb keine künstlichen Stabilisatoren und Konservierungsmittel verwenden. Dennoch sind wir sehr erfinderisch und haben einige Sorten jetzt alkoholfrei umgestellt. So wurden die roten Nüsse nicht mehr in Rotwein, sondern in Holunderbeerensaft eingelegt und damit ist die Sorte „Mandelnougat mit roten Nüssen“ jetzt alkoholfrei. Ähnlich haben wir auch andere Sorten alkoholfrei umgesetzt, wo der Alkohol verzichtbar ist. Bei einer Champagner-Schoko oder Whisky-Schoko ist das natürlich keine Option, da ist es geschmacksprägend. Aber wir haben auch hier eine Ausnahme in der Serie „Craft Act“. Da werden Kakaobohnen in kleinen Chargen mit verschiedenen Spirituosen mariniert. Der Alkohol wird von den Bohnen aufgesaugt und beim Rösten entweicht er wieder, das Aroma aber bleibt in den Bohnen erhalten. So können wir drei pure alkoholfreie Schokoladen mit Whisky, Rum und Amaretto anbieten.

Wie sieht es mit alternativen Süßungsmitteln aus?

In der Serie „Quadratur des Kreises“ arbeiten wir weiter an Sorten mit alternativen Zuckervarianten. Zuckerreduktion ist auch weiterhin ein wichtiges Thema. Wir haben noch einige Ideen, aber die Maschinen sind auf die Verarbeitung von Zucker ausgerichtet und die Mahlwerke können Alternativen kaum verarbeiten. Da müssen wir noch weiterexperimentieren. Neu ist eine 75 % dunkle „Alles Kakao“-Schokolade, die mit der Süße der Kakaofrucht, einem Kakao-pulpenpulver, gesüßt wird. Schmeckt köstlich und ist eigentlich 100% Kakao und natürlich auch vegan.



Gummibeeren-Gelee wird vorsichtig aufgelegt



Orangenkaramell als erste Schicht



Karamellisierter Mohn



Himbeerkaramell benötigt immer zwei Personen zum Aufziehen



Rosa Fruchtnougat mit knusprigen Stückchen



Neues Sortiment im Überblick:



HANFPRALINE & BEEREN VEGAN handgeschöpft
Ein zart schmelzender Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Dazu eine leuchtend rote Preiselbeer-Fruchtfüllung mit zarter Moussetextur und erfrischend beerigem Geschmack. Hauchdünn eingerahmt mit weißer Reiskuvertüre und umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



HIMBEER-KARAMELL MIT FRUCHTNOUGAT handgeschöpft
Fruchtnougatschicht, gemixt aus Mandelnougat, Mango-, Maracuja- und Himbeerfrüchten, aufgepeppt mit knusprigen HimbeerCrispies. Die rosa Farbe entsteht natürlich aus echten Himbeeren. Überzogen mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.



KARPFENKAVIAR & GUMMIBEEREN handgeschöpft
Geräucherter Karpfenkaviar von Hofbauer poppt nicht wie der klassische Kaviar, ist aber reich an Umami und salzigen Noten, kombiniert mit weißer Schoko. Dazu fruchtiges rotes Gummibeeren-Gelee aus Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren und eine Mandelnougatschicht mit karamellisiertem Waldviertler Blaumohn. Überzogen mit dunkler Milchsokolade 50 %.



KÄSE-SCHOKOLADE handgeschöpft
Das Comeback der reinen Käse-Schoki: eine süße Käseganache mit Schmelzkäse von der Bio-Hofkäserei Deutschmann, abgerundet mit etwas Apfelmarmelade, Mandelnougat und weißer Schokolade. Umhüllt von Milchsokolade mit knackigen 60 % Kakaoanteil. Das war in der Kindheit Julia Zotters Lieblingschokolade.



MARILLE VANILLE handgeschöpft
Inspiriert vom klassischen Marillenknoedel: ein fruchtiger, dezent süßer Marillenmarzipan mit kleinen Marillenfruchstückchen und betonter Frucht-säure. Begleitet von einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit Bourbonvanille veredelt und Waffelkrokant abgerundet wird. Überzogen mit Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil



ORANGEN-KARAMELL + KOKOS handgeschöpft
Fruchtkaramell mit Crispies – der fruchtig sonnige Kurzurlaub für Naschkatzen: eine Butterkaramellschicht, verfeinert mit Orangensaft und Orangenöl. Auf einem selbst gemachten Mandelnougat, der mit karamellisierten Kokosflocken und fruchtigen Orangenstückchen knusprig-knisternd abgerundet wird. Final mit dunkler Kokoskuvertüre umhüllt.



PFIRSICH ROYAL handgeschöpft
Die Dessert-Queen! Eine cremig weiche Pfirsichschicht, die mit etwas Zitrone und zart schmelzendem Mandelnougat veredelt wird. Gekrönt wird die Kreation mit Lebkuchengewürzen, die aber nicht weihnachtlich wirken, sondern der Kreation mit Zimt und Sternanis eine feine Kompott-Note verleihen. Dazu eine hauchdünne weiße Schokoladenschicht und ein Milchschockoläüberzug mit 50 % Kakaoanteil.



PUDDING & KEKS handgeschöpft
Oben eine weiche Puddingschicht aus Schlagobers, weißer Schoko, Vanille und Honig. Und unten ein zart schmelzender Mandelnougat, in den jede Menge selbst gebackene Lebkuchen-Brösel tauchen, weich werden und mit Zimt und Kardamom begeistern. Das Ganze wird mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil überzogen.



ANANAS MIT CASHEW VEGAN handgeschöpft
Eine dunkle Schokolade, die mit Ahornzucker gesüßt wird, gefüllt mit einer fruchtigen, weichen Ananasfruchtschicht mit beschwingter Fruchtsäure und kleinen Ananasstückchen. Dazu eine Cashewnougatschicht, gesüßt mit gemahlenden Datteln, die anstelle von Zucker im Spiel sind.

Neues Design + verbesserte Rezeptur



MANDELNOUGAT MIT ROTEN NÜSSEN handgeschöpft
Julia Zotters liebste Nuss-Schokolade: ein heller Mandelnougat, akzentuiert mit etwas weißer Schoko und Orangenöl. Dazu helle, süße Walnüsse, die in Zimt und Holundersaft baden, bevor sie als rote, weiche Nüsse in die Schokolade tauchen. Umhüllt von Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil

Neu ALKOHOLFREI + neues Design



PISTAZIEN handgeschöpft
Das Traumduo aus Pistazien: ein weicher Pistazienmarzipan, gezaubert aus Mandelmarzipan mit kleinen, gerösteten Pistazienstücken, dazu etwas Anis und Marillensaft. Darunter ein zart schmelzender Mandelnougat mit Mandelkrokant und Pistazienstückchen. Umhüllt von Milchsokolade.

Neu ALKOHOLFREI + neues Design



TAUSEND BLÄTTERNUGAT handgeschöpft
Super knusprig & zart schmelzend: Ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat mit ganz viel knusprig knackigem Waffelkrokant knistert beim Vernaschen. Hauchdünn mit Milchsokolade mit 40 % überzogen und eingehüllt in Milchsokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil

Wieder da mit neuem Design



75% KAKAO, GESÜSST MIT KAKAO-FRUCHT VEGAN Quadratur des Kreises
Alles Kakao – pur, fruchtig & süß – ein fantastischer Kakaofrucht-Genuss! Eine extrem fruchtige, dunkle Tafel, die nur aus Kakao besteht. 75 % Kakaoanteil und dazu 25 % getrocknete süße Kakao-pulpe, das köstliche Kakaofruchtfleisch. Mit dieser Kreation zaubert Zotter diesen sagenhaften Geschmack in eine dunkle Sorte, mit einer apfelähnlichen Fruchtsäure, schönen Schokoaromen und langanhaltendem Schmelz. Völlig vegan und ganz ohne klassischen Zucker. Unbedingt probieren!



UBE KOKOS VEGAN Trinkschokolade
Der neue lila Trend-Drink: Die lilafarbene Yams-wurzel zaubert die schöne Farbe. Ube-Pulver, kombiniert mit Kokoskuvertüre und etwas Zitrone, ist ein farbenfrohes Hit-Getränk, das zudem komplett vegan ist. Tipp: Mit weißem Pflanzen-Drink (z.B. Reisdink), Milch oder auch gekühlt mit Eis genießen.



HASELNUSS VEGAN Genüsse
Dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, verfeinert mit selbst gemachtem Haselnussnougat und bestreut mit ganzen, lang gerösteten und karamellisierten Haselnüssen, umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade. Klassisch, knackig-nussig und zudem völlig vegan.



75% OPUS 5 VEGAN Labooko
Conchierzeit: 30 Std.
Ein Spitzencuvée mit Kakao-Raritäten von indigenen Kakaobauern aus 5 Ländern: Belize, Guatemala, Kolumbien, Panama und Bolivien, wo Kakao von Mayas und anderen indigenen Gruppen im Regenwald kultiviert wird. Genießen Sie diese dunkle Schokolade mit 75 % Kakaopower, traditionellem Ursprung und einem milden, nussigkaramelligen Aromenprofil. Limited-Edition!



ESPRESSO VEGAN Labooko
Ein Kaffee zum Vernaschen. In dieser hocharomatischen Kaffeetafel steckt so viel Geschmack und Koffein wie in einem doppelten Espresso. Hergestellt aus fair gehandelten Bio-Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko, Peru und Äthiopien, dazu etwas Robusta aus Indien, die in der hauseigenen Kaffeerösterei geröstet und gemahlen werden, um mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und einer Prise Salz zu verschmelzen. Komplett vegan – eine Kreation, die Kaffee-Fans begeistern wird.





Schokolade verbindet! Kakaoreise nach Kolumbien

Julia ist in diesem Jahr nach Kolumbien gereist, um Kakaobauern in der Sierra Nevada de Santa Marta zu treffen, dem größten, höchstgelegenen Küstengebirge der Welt und das biodiverseste Gebiet der Erde. Dort leben die Arhuaco, ein indigenes Volk, das sein Leben an der spirituellen Verantwortung ausrichtet, das kosmische Gleichgewicht der Erde zu bewahren. Sie bezeichnen den Amazonas als die Lunge der Welt und ihr Heimatgebirge, die schneebedeckte Sierra Nevada de Santa Marta, als das physische und spirituelle Herz der Welt. Weil das Gebirge alle Klimazonen von der tropischen Küste bis zum ewigen Eis vereint, glauben die Arhuaco, dass das, was dort geschieht, direkte Auswirkungen auf den gesamten Planeten hat. Daher gibt es Gebiete, die für Besucher nicht zugänglich sind. Die traditionellen weißen Gewänder und die kegelförmigen Hüte symbolisieren die schneebedeckten, heiligen Gipfel der Berge sowie spirituelle Reinheit. Männer tragen traditionell Muschelkalk in einem ausgehöhlten Flaschenkürbis mit sich, den sie mit Kokablättern kauen. Vor jedem Haus wachsen zwei oder drei Kokabüsche für den Eigengebrauch. Sie legen weite Wege zu Fuß zurück und sind oft mehrere Tage unterwegs, um an Versammlungen teilzunehmen. Da es kaum Handyempfang gibt, sind persönliche Treffen wichtig. Das Kauen der Kokablätter gibt ihnen die nötige Energie für die weiten Wegstrecken. Die Kooperative Sociedad Seynekun wurde 2010 gegründet, hat in Pueblo Bello ihre Zentrale, und vereint aktuell 274 indigene Kakaoproduzenten. Auf durchschnittlich zwei Hektar großen Parzellen wird hochwertiger Edelkakao nach biologischen

und Fair-Trade-Standards angebaut. Der Kakao wird von den Plantagen abgeholt, zentral fermentiert und getrocknet. Sie beladen einen offenen LKW mit bis zu einer Tonne Kakao. Bei den schlechten Straßenverhältnissen ist das schon eine Herausforderung. Julia hatte Mühe, sich auf der Fahrt zu den Farmern auf der Ladefläche zu halten, unvorstellbar wie dann eine volle Ladung Kakao transportiert wird. Neben Schulungen und regelmäßigen Zusammenkünften organisiert die Kooperative auch einen kleinen Markt, der einmal pro Woche beliefert wird und wo Kakao gegen andere Güter getauscht werden kann, wie z. B. Essen, Waschmittel oder Werkzeug. In der Region wächst auch viel Zuckerrohr, das regional zu Mascobadozucker verarbeitet wird. Und so hat es auch nicht lang gedauert, bis aus dem Zuckersirup Rum hergestellt wurde, der bei Seynekun gebrannt wird. „Nach der Kaffee- und Kakaoverkostung gab es für uns auch eine Kostprobe des eigenen Rums. Ein starker Tropfen mit 70% Alkohol, unverdünnt, aber köstlich. Meine Begleiter und ich haben nicht gewagt, etwas von der Probe überzulassen und der Rum zeigte schnell seine Wirkung. Wir haben auf unseren Kakaoreisen immer Schokoladen mit und so haben wir auch eine Schokoverkostung mit unseren Produkten gemacht. Es war ein sehr lustiger Abend, denn die Teilnehmer haben noch nie Schokolade gegessen und waren begeistert. Sie kennen meistens nur die reine Kakaomasse, aber keine süße Tafelschokolade. Es wurde sehr viel Schokolade gegessen, die Farmer haben einen wahren Zuckerschock bekommen. Wir hatten viel

Spaß und so wurden wir eingeladen, bei unserem nächsten Besuch auch abgelegene, unzugängliche Regionen zu besuchen, in die sonst keine Besucher dürfen. Das ist eine große Ehre und wir freuen uns schon auf die nächste Reise 2028 nach Kolumbien, um dort für unseren nächsten Kinofilm zu drehen. Auf jeden Fall werden wir wieder Schokolade mitbringen!“ erzählt Julia begeistert von ihrer Kolumbienreise.



Direkt am Ursprung: aus der frischen Kakaofrucht wird später eine Single-Origin-Schokolade.



Durch den Kakao-Anbau hat ihre traditionelle Lebensweise eine Zukunft.



Selbst der Nasskakao-Transport zur Sammelstelle ist traditionell ...



Durch die gute Zusammenarbeit sind die Kakaobauern abgesichert und wir freuen uns auf Spitzenkakao.



Weißer Kakaobohnen sind ein Zeichen für Criollo, der gemischt mit dunklen Bohnen in einer Frucht enthalten ist.

Schokolade macht Schule

Eine Schoko, die Kindern schmeckt und Kindern hilft!

30 Cent pro verkaufter Schokolade „SchokoBanane“ fließen in das Projekt »Schokolade macht Schule« in Tansania. Damit wird der Bau eines Speisesaals und einer Schulküche finanziert, in denen jetzt für über 300 Kindergarten- und Volksschulkinder gekocht wird. In der Schule in Isaka werden die Kinder mit Essen versorgt und bekommen eine Schulbildung, die ihnen eine bessere Zukunft eröffnet. In Kooperation mit der Caritas. Bis Juli 2026 wurden bereits 40.000 Tafeln verkauft – vielen Dank!

Sie können auch direkt helfen und das Projekt und die Schulkinder mit einer Spende unterstützen:
Spendenkonto
Caritas der Diözese Graz Seckau
IBAN: AT08 2081 5000 0169 1187
Verwendungszweck: Schokolade macht Schule



News aus der Zotter Erlebniswelt



Leberkäse im Öko Speck Takel



Pfauenspiegelkabinett ...



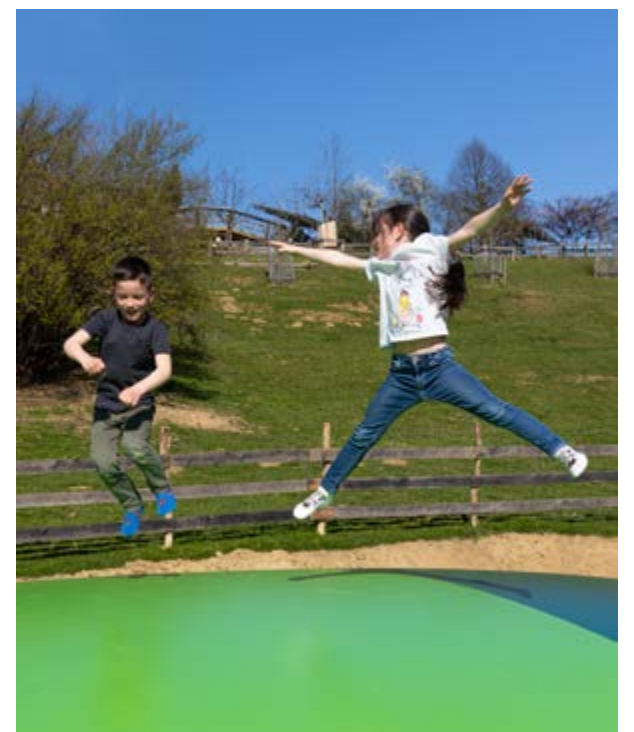
... hier haben die Pfau ihre Zuhause gefunden



Choc'n'Roller Arena – Kugelspiel



Wasserspiele – laden zum Pritscheln ein



Zweites Hüpfkissen für Luftsprünge

Die in dieser Ausgabe verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich immer gleichermaßen auf weibliche und männliche Personen. Auf eine Doppelnennung und gegenderte Bezeichnungen wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.



FAIR*

**BEAN
to BAR**

Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef;
Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Caritas, Graeme Kennedy, Julia Suppan;
Grafiken: Andreas H. Grätze; Lektorat: Florian Figl, Mario Fink;
Druck: Gugler GmbH

z o t t e r
SCHOKOLADE