



**NOUGATPARFAIT
MIT BEEREN**

Seite 7



Mitarbeiter im Porträt

**JUNG, EHRGEIZIG
UND SÜSS**

Seite 9



Der Essbare Tiergarten

**OASE UND POLITISCHES
STATEMENT**

Seite 10

Z O T T E R N A(S)CHRICHTEN



Julia Zotter – die Schoko-Prinzessin

Kreisrunder Zander und affengeile Kreationen

Julia Zotter hat das Diplom einer der besten Koch-Akademien der Welt in der Tasche und mischt jetzt kräftig bei der Entstehung der neuen Schokolade-Kreationen mit.

Du warst im *Le Cordon Bleu* in Paris, das ist eine der renommiertesten Kochschulen der Welt. Was hast du da gemacht?

Julia Zotter: Gegessen und Wein getrunken. Ich habe natürlich auch mein Diplom am *Cordon Bleu*, der Cuisine- und Pâtisserie-Akademie gemacht, die auf französische Küche spezialisiert ist. Denn für jede Küche der Welt – die asiatische ausgenommen – ist die französische Küche die Basis und das Nonplusultra. Deshalb bin ich dorthin gegangen.

Das *Cordon Bleu* ist sehr selektiv, was die Schüler betrifft und nimmt nicht jeden auf.

Julia Zotter: Ja, in der praktischen Ausbildung ist das *Cordon Bleu* weltweit die beste Adresse. Deshalb haben sie auch sehr viele Anmeldungen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich, aber man muss ihnen beweisen, dass man sich sehr fürs Kochen interessiert. Das *Cordon Bleu* hat

weltweit Schulen in Tokio, London und in Australien. Aber ich wollte nach Paris, weil ich französische Küche nicht in Tokio lernen wollte. Es gibt natürlich auch andere Cuisine-Akademien und Universitäten auf der Welt, aber das *Cordon Bleu* ist auf Praxis fokussiert – das war mir wichtig.

Ich vermisse oft die Frauen in der Küche, also in der Chefkocchenebene. Waren viele Frauen in deiner Klasse?

Julia Zotter: In meiner Klasse waren eigentlich mehr Mädels als Burschen. Die größte Gruppe waren die Asiaten und das waren fast nur Frauen, die ihren Abschluss in Pâtisserie machen wollten.

Das ist relativ neu. Normalerweise denkt man bei asiatischer Küche an sehr pikante Sachen.

Julia Zotter: Das ist ein neuer Trend in Asien. Pâtisseries und Boulangerien sind angesagt und viele meiner Mitschüler wollten sich nach dem Abschluss mit einem kleinen Geschäft selbstständig machen. Die zweitgrößte Gruppe von Schülern kam aus Lateinamerika, vor allem aus Brasilien. US-Amerikaner waren auch stark vertreten, wogegen aus Europa eher weniger Schü-

ler da waren. Unter 300 Schülern waren vielleicht drei Franzosen dabei. Ich war seit Langem die erste Österreicherin, die das *Cordon Bleu* besucht hat.

Hast du Cuisine und Pâtisserie absolviert?

Julia Zotter: Ja, ich habe das Grand Diplom gemacht und als Zweitbeste in Cuisine abgeschlossen und in Pâtisserie war ich unter den besten Fünf.

Ihr wart 50 Schüler pro Jahrgang. Das klingt für mich nach einem sehr guten Abschluss. Gratuliere! Gab es denn etwas, das dir schwerfiel? Ich meine, du kochst sehr gern und hast schon viele Stunden in der Küche verbracht, aber so eine Akademie stellt einen vor neue Herausforderungen.

Julia Zotter: Ich bin immer sehr „laissez faire“, deshalb waren die hierarchischen Strukturen, die in der Küche herrschen, die größte Herausforderung für mich. Die französische Küche ist sehr alt, sehr traditionell und zudem der Erfinder dieser Küchen-Hierarchien vom Chefkoch, Souschef und so weiter. In der Küche läuft es sehr militärisch ab. Das Erste, was ich gelernt habe, war: „Oui, Chef!“ (Ja, Boss!).

Traditionell kochen, bedeutet das auch, dass ihr Kartoffel schälen musstet oder habt ihr mit Convenience-Produkten gearbeitet?

Julia Zotter: Wir haben alles selber gemacht und hatten noch nicht einmal eine Küchenmaschine. Beim Schlagobersschlagen taten unsere Hände weh, aber zum Schluss konnten wir das wahnsinnig schnell und schmerzfrei. Im Restaurant muss man das natürlich nicht mehr machen, aber für uns war es wichtig, alles händisch zu machen, damit man ein Gespür für die Veränderung des Lebensmittels bekommt und diese mit den eigenen Augen sehen und mit den Händen spüren kann. Die Öfen, mit denen wir gearbeitet haben, waren auch vollkommen verstellt. Wenn ich etwas auf 180° C garen wollte, musste ich manchmal 230° C einstellen. „Schau, und verlass dich nicht drauf“, das hab ich in Paris gelernt.

Hast du nach deinem Diplom auch einmal in eurem Restaurant im *Essbaren Tiergarten* gekocht? Das muss doch sehr reizvoll für dich sein, ihr habt da eure eigenen Tiere, euer eigenes Gemüse.

Julia Zotter: Neue Gerichte entstehen bei uns

Fortsetzung: Kreisrunder Zander und affengeile Kreationen

zu Hause in der Küche. Wir probieren Sachen aus und wenn etwas super schmeckt, dann geben wir das unseren Mitarbeitern im Tiergarten. Das sind keine exakten Rezepte, eher Ideen. Denn wir haben im Tiergarten wahnsinnig kreative Mitarbeiter, die daraus etwas Eigenes schaffen. Wir möchten im Essbaren Tiergarten keine alten Rezepte wiederkauen, vielmehr möchten wir, dass es jeden Tag anders schmeckt und jeden Tag neu ist. Gekocht hab ich bislang nur in unserer Mitarbeiterküche.

Für 80 bis 100 Mitarbeiter gleichzeitig zu kochen ist ohnehin eine große Herausforderung.

Julia Zotter: Das war eine gute Schule. Am Anfang haben wir das zu zweit gemacht, aber ich hab auch schon allein gekocht. Tofu mit vielen Gewürzen.

Ich fand es immer interessant, dass dein Vater Koch und Konditor gelernt hat. Für mich erklären sich dadurch auch Kreationen wie Sellerie und Ananas. Hat die Ausbildung bei dir jetzt auch eine Veränderung in Hinblick auf Schokolade bewirkt, dass dir jetzt andere Kombinationen und andere Verarbeitungsformen vorschweben?

Julia Zotter: Wir sind immer die Ersten, mit denen Papa das neue Sortiment durchgeht. Das sieht dann so aus, dass er seine neuen Kreationen vorstellt und wir unsere Meinung dazu abgeben. Heuer war es anders. Ich konnte das erste Mal nachhaken, sehr viele Zutaten ergänzen und Kreationen verändern.

Zum Beispiel?

Julia Zotter: Papa will eine Tannenwipfel-Schokolade machen und ich habe eine fruchtige Komponente wie Moosbeeren hinzugefügt. In der neuen Saison kommen viele Sorten direkt von mir. Da sind klassische Sachen wie „Joghurt-Thymian und Zitrone“ dabei oder „Hokkaido mit Yuzu-Zitrone“.

Was ist eine Yuzu-Zitrone?

Julia Zotter: Eine japanische Zitronenart. „Rote Rübe mit Kaffee“ und „Affengeiler Bananen-Kaffee“ mit Affenkopfpilz, Banane und Kaffee sind auch schon in Planung. Außerdem werde ich eine neue Kochkunst, die ich in Paris gelernt habe, einbringen. Dabei karamellisiert man Zucker und löscht diesen mit Essig oder Orangensaft ab. Normalerweise ist das eine Saucenbasis für Ente à l'orange. Wir werden das für eine neue Essigschokolade verwenden, die dadurch sehr fruchtig wird, mit einer leichten Säure und der verführerischen Süße des Balsamessigs. Es gibt neue Impulse, neue Einflüsse und ziemlich viele neue Schokoladen.

Machst du das wie dein Papa, der eine Idee einfach in der eigenen Küche ausprobiert und sie dann direkt produziert?

Julia Zotter: Ich werde schon mehr austesten, weil ich einfach nicht so viel Erfahrung wie mein Vater habe. Zu Beginn überlege ich mir, welche Zutaten gut zusammenpassen. Rote Rüben und Kaffee. Mich fasziniert dabei der nussige Kaffeegeschmack, den ich auf die Rote Rübe übertragen kann. Dann überlege ich, wie die Textur aussehen muss. Was könnte ich als Gelee machen, was als Ganache und was könnte mit Marzipan zusammenpassen? Da kann ich auf ein großes Repertoire an Verarbeitungstechniken zurückgreifen, die bei uns im Unternehmen Standard sind. Papa möchte eine Brot-Schokolade machen, mit Weißbrot-Schnaps und Schwarzbrot-Schnaps. Als dritte Schicht habe ich dazu eine Getreidegrieß-Schicht eingeplant. Das Getreide werde ich sehr stark anrösten, damit dieser Getreidebrotgeschmack herauskommt. Papa meinte, wir würden gemeinsam noch viel Spaß haben.

Versucht ihr euch gegenseitig zu toppen?

Julia Zotter: Ja, deshalb ist es gut, dass wir unser Online-Geschäft weiter ausbauen. Dadurch können wir kleine Produktionen mit 500 Tafeln machen und sie direkt verkaufen. Wir können Sorten einfach nur zwei Monate lang anbieten und sehr viel mehr Variation in unser Sortiment bringen. In der neuen Saison wollen wir uns kaum mehr einschränken.

Ich experimentiere genauso gern wie mein Vater. Wenn mein Pro-

fessor an der Akademie mal nicht hingeschaut hat, habe ich oft noch was anderes in die Speisen gemischt. Als wir ein Gericht mit Zander machen sollten, hab ich mir in den Kopf gesetzt, dass der Zander kreisrund auf dem Teller stehen sollte und ich hab dann so lange getüftelt, bis es funktionierte. Aber ehrlich gesagt, konnte ich die traditionelle französische Küche irgendwann nicht mehr sehen. Alles ist extrem schwer und sehr fleischlastig. Deshalb haben wir unsere Festtagsspeisen auf dem Nachhauseweg an Obdachlose verschenkt. Nach kurzer Zeit hatten wir da einen eigenen Abnehmerkreis, der sich schon auf das Essen freute. Bei mir gab es meistens nur Nudeln, weil ich in meiner Pariser 14-Quadratmeter-Wohnung nur eine winzige Küche hatte. Wenn ich also Lust auf was anderes hatte, bin ich einfach zu meinem Lieblingschinesen vis-à-vis gegangen. Der hat so authentisch gekocht, dass sich kaum ein Franzose dorthin verirrt hat. So konnte ich ungestört Chinesisch reden und mich von der asiatischen Küche inspirieren lassen. An der Akademie haben meine asiatischen Mitschüler auch immer wieder neue Komponenten ins Spiel gebracht, schon allein durch den Hang zu rohem Fisch. Da das Cordon Bleu eine multinationale Schule ist, habe ich sehr viele verschiedene Einflüsse mitbekommen und man kann sehr viel lernen, wenn man für andere Herangehensweisen offen ist. Auch das babylonische Sprachgewirr liebe ich. Oft hab ich an einem einzigen Tag fünf verschiedene Sprachen gesprochen. Französisch, Englisch, Deutsch, Chinesisch und Spanisch oder Portugiesisch.

Klingt sehr weltoffen, sehr kosmopolitisch.

Julia Zotter: War es auch. Aber viel wichtiger war für mich die Erfahrung, einfach mal auf sich allein gestellt zu sein. In China war ich bei einer Gastfamilie, in Brasilien auch und während ich in Wien Lebensmitteltechnologie studiert habe, war ich jedes Wochenende zu Hause, um in der Manufaktur zu helfen. In Paris war ich endlich frei. Die Welt stand mir offen und eine Zeit lang hab ich geträumt, mein eigenes Restaurant zu eröffnen.

Aber jetzt hast du dich wieder für euer Familienunternehmen entschieden.

Julia Zotter: Ja, sicher, das war klar.

Bist du ins Unternehmen hineingewachsen oder hast du diese Entscheidung auch aktiv getroffen?

Julia Zotter: Ich hab mir schon überlegt, was ich sonst machen könnte. Bis ich 16 Jahre alt war, wollte ich ernsthaft Astronautin werden. Meine Eltern haben schon nach einem Praktikum bei der ESA gesucht. Aber ich habe auch diese Leidenschaft fürs Kochen und die Lust am Ausprobieren von zu Hause mitbekommen. Wo könnte ich das besser einsetzen als bei uns in der Manufaktur? Man wächst ins Unternehmen hinein. Es macht mir einfach Spaß, mitzuarbeiten und es fühlt sich auch gar nicht wie Arbeit an! Bei uns in der Manufaktur habe ich einfach das ganze Spektrum von Schokolade bis zum Essbaren Tiergarten mit all den ökosozialen Aspekten und zudem alle Freiheiten. Angenommen, ich würde irgendwo als Produktentwickler anfangen, dann wäre ich nur Produktentwickler, der zudem auch noch ein Produkt in einer gewissen Preisspanne entwickeln muss. Bei uns kann ich mich mit Kunden beschäftigen, mit Verkauf und all den anderen Dingen. Ich kann den gesamten Produktzyklus mitverfolgen und mitgestalten. Ehrlich gesagt, kann ich mir wirklich nichts Besseres vorstellen.

ZUR PERSON

Julia Zotter (25) verbrachte während ihrer Schulzeit ein Jahr in China (Xi'an und Peking) und studierte Lebensmittel- und Biotechnologie an der BOKU in Wien. Für ihre Abschlussarbeit reiste sie nach Brasilien, um ein Kakaoforschungsprojekt zu starten. 2013 schloss sie die Cordon-Bleu-Akademie mit dem Grand-Diplom in Pâtisserie und Cuisine als eine der Besten ihres Jahrgangs ab. Seit ihrer Jugendzeit arbeitet sie in allen Bereichen der Schokoladenmanufaktur mit. Julia Zotter ist ein Allroundtalent und spricht nebenher fließend Englisch, Französisch, Spanisch, Portugiesisch, Chinesisch, Deutsch und ein wenig Latein.

Kakaobauern zu Gast in Bergl

Tagebuch einer Reise

Es hat Tradition, dass wir Kakaobauern zu uns in die Manufaktur einladen, damit sie sehen, was wir aus ihrem Kakao zaubern, wie Schokolade erzeugt wird und worauf es dabei ankommt. Der Geschmack wächst beim Kakaobauern, deshalb arbeiten wir Hand-in-Hand mit ihnen zusammen.

10 Kakaobauern aus Peru und 3 Kakaobauern aus Brasilien erkundeten gemeinsam die Manufaktur. Julia Zotter machte die Führung durch die Manufaktur auf Spanisch und Portugiesisch.



Von Hightech zur Handarbeit – Kakao in Schokolade zu verwandeln ist ein aufwendiger Prozess.



Spannend, die eigene Schoko zu kosten...



Julia Zotter tritt in die Fußstapfen vom Papa und kümmert sich um die Gäste. Thomas Linshalm, Leiter der Kakaoverarbeitung, ist natürlich mit von der Partie.



Nach jedem Verarbeitungsschritt schmeckt die Schoko-Masse anders – Julia lässt die Gäste kosten, wie sich die Schokolade allmählich verwandelt.



Julia serviert Kostproben direkt aus der Produktion.



Einblicke in die Herstellung.



Kosten, was der Zotter so erfindet.



Die Kakaobauern arbeiten mit Spaß an der Sache.



Himbeer-Tittis aus Schokolade sieht man auch nicht so oft...



Die Schoko-Tittis animieren zu Spielereien.



Schoko-Pulver, frisch gewalzt, hat schon einen feinen Schmelz...



Kakaobohnen, verwandelt in Schoko.



Flüssiges Gold – mmh!



Das Verpackungsdesign als Souvenir kommt auch bei unseren Gästen gut an...



Weltklasse im Geschmack: Josef Zotter, der einzige Bio- und Fairtrade-Schokohersteller in der Top-Liga.

Weltklasse

Zotter ist einer der besten Schokoladenhersteller der Welt – so lautet das Ergebnis des internationalen Schokoladenvergleichs. In der Kategorie Direktverarbeiter (Bean-to-Bar) klettert Zotter in der Weltrangliste sogar auf Platz 2, direkt nach Domori. Zotter überzeugt in allen sensorischen Tests, obwohl er als Einziger im Top-Ranking auf Bio- und Fairtrade-Standards setzt.

271 Unternehmen aus 38 Ländern und 2.700 Produkte testete Georg Bernardini für sein Buch „Der Schokoladentester“. Zwei Jahre dauerte die Recherche, aus der Zotter als einer der besten Schokoladenhersteller der Welt hervorging.

6 Bohnen für Zotter in der Gesamtwertung – besser geht es nicht

Nach dem Schokoladenboom sind sehr viele Unternehmen und Produkte auf den Markt gekommen. Der Autor Georg Bernardini bietet mit seinem Buch einen objektiven Überblick über die Schoko-Szene, indem er weltweit Schokoladen testete. Um möglichst objektiv zu bleiben, hat er sich die Proben nicht direkt von den Herstellern schicken lassen, sondern sie einfach in einem Geschäft gekauft, so wie Kunden es auch tun würden. Seit 27 Jahren arbeitet er selbst in diesem Metier und bringt umfassende Kenntnisse über die Schokoladenbranche mit. Was in der Spitzengastronomie die Hauben, sind bei Bernardini die Kakaobohnen. Die Zotter Schokoladenmanufaktur mit Sitz in Bergl (Steiermark) wurde mit der maximalen Anzahl von 6 Kakaobohnen bewertet. Neben Zotter erlangten weltweit nur 7 weitere Hersteller die Höchstnote.

Die 8 Besten der Welt

Frankreich dominiert das Schokoladengeschehen, zu den Besten zählen Jean-Paul Hévin, La Maison du Chocolate und Patrick Roger. Die Schweiz geht bei der Bestenlistung komplett leer aus. Im deutschsprachigen Raum überzeugt einzig Zotter bei den sensorischen Tests. Belgien ist mit Pierre Marcolini, Italien mit Domori, England mit Damian Allsop und die USA mit William Dean Chocolates vertreten.

„Zotter ist mit Abstand das innovativste Unternehmen in der Schokoladenbranche. Während des Schokoladebooms war das Unternehmen sicher eine der treibenden Kräfte. Die Produkte sind aber nicht nur innovativ, sondern auch qualitativ stets von sehr hohem Niveau.“

Platz 2 in der Kategorie Direkthersteller „Bean-to-Bar“

Unter den Direktherstellern, sprich Bean-to-Bar-Produzenten, kann sich Zotter vor Edelchocolatiers wie Amedei, Michel

Cluizel, Scharffen Berger und Valrhona als zweitbesten Schokoladenhersteller der Welt, direkt nach Domori, platzieren. Dabei ist Zotter der Einzige unter den Edelchocolatiers, der auf Bio- und Fairtrade-Standards setzt. Die sensorische Beurteilung: „Beeindruckend ist, dass Zotter keine Aromastoffe einsetzt. Das schmeckt man besonders bei den veredelten Fruchtschokoladen. Das Aroma bleibt auf natürliche Weise im Mund erhalten.“

Die beste Milkschokolade der Welt

Laut dem Tester ist die Labooko Nicaragua 50 % von Zotter die beste Milkschokolade der Welt. Ein Superlativ, das der verhältnismäßig kleinen Manufaktur in Bergl überraschenden Ruhm einbringt. Bernardini über die Ergebnisse bei den Milkschokoladen: „Bei den vorderen Platzierungen gab es viel Innovatives, Überraschendes und Verblüffendes. Zotter kann sich hier aufgrund der sehr harmonischen, nicht süßen, aber auch nicht zu herben Schokolade, die einen grandiosen Schmelz zeigt, an erster Stelle platzieren. (...) Ein wahres Meisterwerk.“

Zotters Erdbeerschokolade landet weltweit auf Platz 2. Eine Schokolade, die laut dem Experten Maßstäbe setzt. „In dieser Schokolade sind auch keine Aromastoffe verarbeitet, wodurch ein sehr natürliches Erdbeeraroma schmeckbar ist.“

Motiviert durch das Ergebnis brachte Zotter im Frühjahr vier unterschiedliche Erdbeerschokoladen neu auf den Markt.

Zotters Handgeschöpfte schneiden ebenfalls hervorragend ab: „Bei den gefüllten Produkten ist die Bandbreite der Spitzenprodukte sehr groß – entsprechend schwierig hat sich auch die Wahl des besten Produktes gestaltet. Zotters Pistazien-Schokoladentafel ist Weltklasse und sucht in der Kategorie Marzipan-Schokoladentafel ihresgleichen.“

Platz 1 im persönlichen Ranking des Testers

Im persönlichen Ranking des Experten landet Zotter auf Platz 1 und punktet mit Innovation und Vielfalt. Der Autor über seine eigene Bestenliste: „Viele werden sich wundern, dass ich Zotter noch vor Domori auf den ersten Platz setze. Diese Wahl begründet sich hauptsächlich durch die weitaus größere Diversifizierung des Unternehmens und seine größere Innovativität bei stets hoher Qualität.“

„Zotter kann sich aufgrund der sehr harmonischen, nicht süßen, aber auch nicht zu herben Schokolade, die einen grandiosen Schmelz zeigt, an erster Stelle platzieren. (...) Ein wahres Meisterwerk.“

Josef Zotter zum Testergebnis: „Als weltbesten Schokoladenhersteller sehe ich mich nicht, aber das Ergebnis ist natürlich eine Riesen-Motivation und Auszeichnung für meine Mitarbeiter und mich. Was mir besonders an der Untersuchung gefällt, ist, dass die Analyse völlig unabhängig erstellt wurde. Natürlich freut es mich auch, dass unsere Philosophie von Vielfalt, Innovation, Bio- und Fair-Qualität als Ganzes aufgegangen ist und verstanden oder mehr noch, derzeit gefragt ist. Wir setzen sehr stark auf Transparenz und dieses Kriterium hat Bernardinis Urteil stark beeinflusst. Im Buch kritisiert er Schokoladenhersteller, die ihre Quellen nicht bekannt geben, weil sie ihre Schokolade nicht selbst herstellen und nicht Bean-to-Bar produzieren. Er verurteilt sie nicht, aber drängt doch darauf, dass die Hersteller sich offensiv zu ihrer Verarbeitung und ihren Quellen bekennen. Transparenz im Lebensmittelbereich ist etwas, was für mich essenziell ist und der Schokoladentester leistet mit seinem Buch einen großen Beitrag dazu.“

Quelle:

Georg Bernardini:

„Der Schokoladentester. Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten.“
730 Seiten, € 29,95



**Der Sommer in Schokolade verwandelt.
Wie kommt die Frucht in die Schokolade?**

In eine fertige Tafel wie üblich ein paar Fruchtstücke einzustreuen, war Josef Zotter zu wenig! Er wollte eine Schokolade erfinden, die von Anfang an eine Fruchtschokolade ist. Daher begann Zotter, Weiße Schokolade zu erforschen, die ja streng genommen auch keine Schokolade ist, weil da gar kein Kakao drin ist, sondern nur Kakaobutter, die relativ neutral schmeckt. Er verbrachte einige Zeit damit, das Mischverhältnis dieser Weißen Schokolade neu zu ordnen. Statt des Milchpulvers mischte er Früchte in die Schokolade – das Ergebnis sind atemberaubende Fruchtschokoladen mit umwerfendem Fruchtroma. Viel Früchte und leuchtende Farben, die ganz natürlich und ohne zusätzliche Farbstoffe durch den hohen Fruchtgehalt entstehen – rosarot und rot – Schokolade bekennt Farbe und überzeugt durch einen phänomenalen Fruchtgeschmack. Erdbeeren können Sie gleich in 5 unterschiedlichen Variationen genießen – mit Gelee, gepaart mit säuerlich-fruchtiger Ananas oder gepfeffert – spannende Fruchtabenteuer erwarten Sie.



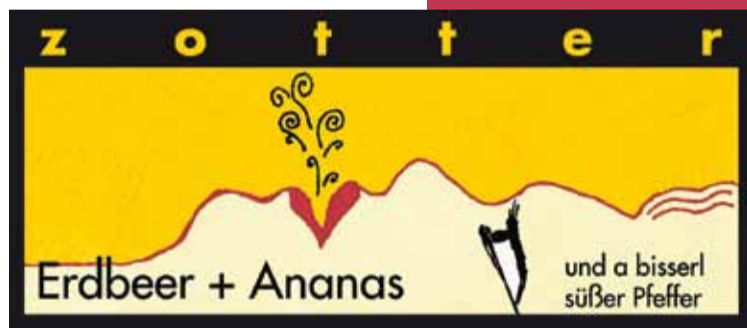
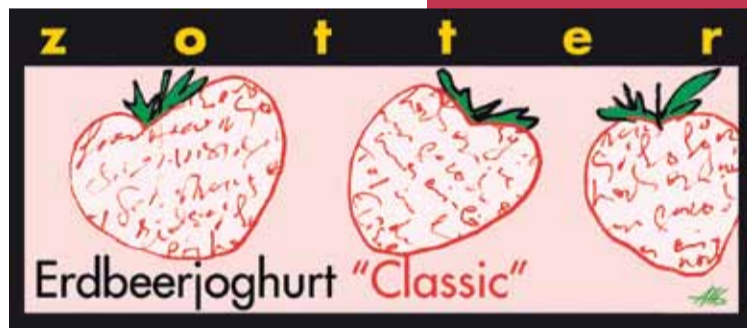
Testurteil: Nahe an der Perfektion

Testurteil: Ein Meisterstück

Testurteil: Einzigartig

DER GESCHMACK DES SOMMERS

Highlights – vom Frühling und Sommer inspiriert



Himbeersaft + Zitrone

NUTTING HILLS

Der Energy Booster

25-g-Riegel

Nussberge in Schokolade. Ganze Haselnüsse auf selbst gemachtem Mandelnougat. Für den Energieschub sorgen das koffeinhaltige Guarana im Mandelnougat und der Überzug aus hausgemachter Kaffeekuvertüre. Realisiert mit Fairtrade-Kaffee aus der eigenen Kaffeerösterei. Verfeinert mit einer Prise Salz, die im Abgang nach dem süßen einen aufregenden salzigen Geschmack hinterlässt.



GANZ NEU



MINIATURE

handgeschöpfte Schoko-Minis, einzeln verpackt.

20-g-Tafel, in 7 Sorten erhältlich

Die beliebtesten handgeschöpften Schokoladen gibt es jetzt als 20-g-Miniatur-Version einzeln verpackt zum Mitnehmen und gleich Vernaschen.





Unser Rezepttipp

EISIGER GENUSS

Für den Sonntag im Sommer und alle Garten- und Balkonfeste ein cooles Dessert, das den Gaumen kühlt und mit Beerenfrüchten verzaubert.

ZUTATEN

Nougatparfait

9 Portionen,
Zubereitung ca. 30 Minuten,
zum Gefrieren ca. 4 Stunden

200 g BASIC Mandelnougat
30 ml Wasser
70 g Kristallzucker
2 Dotter
1 mittleres Ei
2 EL Mandellikör
250 ml Schlagobers

Garnitur:

200 g Erdbeeren
1 EL Kristallzucker
200 g gemischte Beeren

Haselnuss-Cracker:

9 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

2 Eiklar (60 g)
60 g Kristallzucker
60 g Haselnüsse oder
Mandeln
60 g glattes Mehl

Nougatparfait mit Beeren

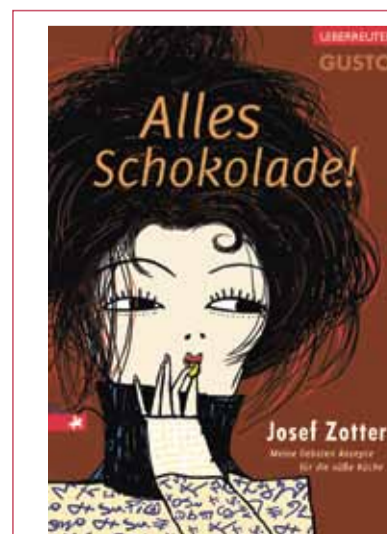
- 1 Förmchen (Ø 8 cm, Höhe 3 cm) kalt ausspülen und kalt stellen. Mandelnougat in kleine Stücke schneiden und über Wasserdampf schmelzen. Wasser mit Kristallzucker aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln.
- 2 Dotter und Ei mit dem Handmixer schaumig aufschlagen, Zuckersirup unter Rühren zugießen. Masse im kalten Wasserbad kalt schlagen. Mandelnougat und Likör einrühren. Obers cremig schlagen und unterheben. Masse in die Förmchen füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 4 Stunden tiefkühlen.
- 3 Für die Garnitur Beeren putzen. Erdbeeren mit Zucker mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 4 Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen, Parfaits herausstürzen. Mit Beeren, Erdbeerpüree und den Haselnuss-Crackern garnieren.

HASELNUSS-CRACKER

- 1 Rohr auf 160 °C vorheizen. Kastenform (ca. 8 x 15 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2 Eiklar cremig schlagen, Zucker zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Nüsse und Mehl unterheben. Masse in die Form füllen und im Rohr ca. 15 Minuten backen.
- 3 Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Masse in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im 160 °C heißen Rohr ca. 10 Minuten knusprig backen.

BASiC Kuvertüren finden Sie im ausgewählten Fachhandel und im Zotter-Online-Shop auf www.zotter.at

VEGAN & MILCHFREI
BASiC-Kuvertüre gibt es auch als Soja-Weiße-Kuvertüre, Soja-Milch-Kuvertüre und Haselnussnougat.



Weitere Anregungen und 100 innovative Schokolade-Rezepte finden Sie im Zotter-Kochbuch

„Alles Schokolade“

Verfasser: Josef Zotter,
ISBN: 978-3-8000-7440-2

Die Rezepturen sind allesamt einfach und doch sehr beeindruckend. So kreieren Sie das Beste für Ihre Gäste und Feste.



Kakao blüht das ganze Jahr über. Er wächst nur in der Nähe des Äquators, liebt die Wärme und das feucht-tropische Klima.



Ein einzelner Baum ist übersät mit Tausenden von Blüten, aber nur sehr wenige reifen zu Früchten heran.

KAKAO – VON DER BLÜTE ZUR FRUCHT



Kakaofrüchte treiben es bunt. Sie sprießen direkt aus dem Stamm und reifen in ganz unterschiedlichen Farben, selbst wenn sie am selben Baum wachsen. Kakao ist eines der wenigen Nahrungsmittel, die heute noch per Hand geerntet werden. Die unteren Früchte kann man wie Josef Zotter abpflücken, aber die meisten muss man mit Geschicklichkeit und Machete aus der Baumkrone schneiden.



Der schlanke Kakaobaum trägt Blüten und Früchte gleichzeitig - einen Blüten-Frucht-Wechsel kennt der Paradies-Baum nicht.

Mitarbeiter im Porträt

Beate Kober aus Weiz ist seit 2007 bei Zotter. Sie ist 25 Jahre jung und bereits Stellvertretende Produktionsleiterin.

Jung, ehrgeizig und süß

Hast du direkt nach der Schule bei Zotter angefangen?

Beate Kober: Nein, ich habe 2005 meine Lehrabschlussprüfung als Konditorin gemacht und dann zwei Jahre lang in einem anderen Unternehmen gearbeitet. Das war aber nicht das Wahre. Ich wollte mich weiterbilden, und das war in dem Betrieb nicht möglich. Durch Gerald Prasch (Produktionsleiter) bin ich dann zu Zotter gekommen. Beim Einstellungsgespräch mit Herrn Zotter habe ich von vornherein gesagt, dass ich mich weiterbilden möchte. Herr Zotter war sofort begeistert und hat mich immer unterstützt, weil es ihm wichtig ist, dass seine Mitarbeiter sich weiterqualifizieren. Im August 2007 fing ich bei Zotter an und im September 2007 habe ich mit der Berufsreifeprüfung begonnen, die ich 2010 abgeschlossen habe.



Du hast die Berufsreifeprüfung nebenher, also berufsbegleitend gemacht?

Beate Kober: Ja, ich habe Vollzeit bei Zotter gearbeitet und bin dann zweimal die Woche am Abend von 18 bis 22 Uhr zur Schule gegangen. 2011 hab ich mit der Meisterprüfung begonnen, dafür musste ich dann viermal die Woche am Abend nach der Arbeit die Schule besuchen. Als ich im Frühjahr 2012 mit der Unternehmerprüfung begann, hatte ich jeden Tag Schule, einschließlich samstags.

Sehr ehrgeizig, aber du bist auch eine Süße. Wie bist du darauf gekommen, Konditorin zu werden?

Beate Kober: Ich wollte immer etwas lernen, bei dem das Handwerk zählt. Drei Berufe kamen in die engere Auswahl: Fotografin, Schneiderin oder Konditorin. Meine Eltern haben gesagt: „Nicht Fotografin, du bekommst keine Stelle, nicht Schneiderin, du bekommst zu wenig Geld.“ Also habe ich als Konditorin angefangen. Meinen Lehrbetrieb habe ich schon in der 3. Hauptschulklasse gefunden. Wir hatten Schnuppertage in Betrieben und so fing ich schon während meiner Schulzeit an, in den Ferien bei meinem zukünftigen Lehrbetrieb zu arbeiten.

Ist dieser Beruf genau das Richtige für dich oder hast du dir eigentlich was anderes vorgestellt?

Beate Kober: Es ist super so, wie es ist. Ich bin zufrieden mit meinem Beruf und ich freue mich, dass ich schon so viel geschafft habe. Viele wollen sich weiterbilden, aber den meisten ist es dann doch zu anstrengend, nach der Arbeit auch noch zu lernen. Es war auch für mich eine harte Zeit, aber jetzt ist es vorbei.

Glückwunsch! Was machst du denn alles bei Zotter?

Beate Kober: Ich bin seit 2011 Stellvertretende Produktionsleiterin und habe 15 bis 20 Mitarbeiter unter mir. Das heißt, ich arbeite weiterhin voll mit und bin dafür verantwortlich, dass die Qualität stimmt und dass sauber gearbeitet wird.

Du bist die Königin der Biofekt-Pralinen, die erst kürzlich im internationalen Schokoladenvergleich so fabelhaft abgeschnitten haben – ein weiterer Erfolg für dich!

Beate Kober: Ja, das freut mich natürlich. Aber es sind nicht nur die Pralinen. Ich mache auch die handgeschöpften Schokoladen, fertige Ganachen für die Handgeschöpften und die Biofekt-Linie. Ich tunke und gieße Schokoladen und bei der Mi-Xing-bar stellen wir die Schokoladen nach Kundenwünschen zusammen. Es ist sehr abwechslungsreich und mir wird wirklich nicht langweilig.

Wie viele verschiedene Sorten machst du denn an einem Tag?

Beate Kober: Zwischen fünf und zehn verschiedene Pralinen und 20 bis 30 handgeschöpfte Schokoladensorten, die wir aber nicht täglich produzieren.

Und hast du auch deine Favorites? Sachen, die du unheimlich gern magst oder auch andere, die du gar nicht magst?

Beate Kober: Ich mag alles. Nur der Monte Limar ist extrem aufwendig in der Produktion, das mache ich nicht so gern. Aber zur Abwechslung gehören auch Arbeiten, die man nicht so gern mag, das ist ganz logisch und für mich völlig okay.

Wie sehen deine Pläne für die Zukunft aus?

Beate Kober: Im September werde ich heiraten.

Einen Konditor?

Beate Kober: Nein, jemanden aus der Metallbranche.

Wenn du bei der Männerwahl so ein gutes Händchen wie beim Schokolademachen hast, dann kann nichts schiefgehen...

Silbenrätsel

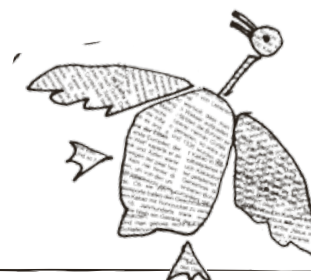
Aus den folgenden Silben sind Wörter zu bilden, deren erste Buchstaben von oben nach unten gelesen den Namen, eines außergewöhnlichen Ortes ergeben, wo man mitten im Grünen essen kann.

brot - Ro - ler - beer - teig - ko - Bar - de - so - fen - nal - Sau - Bean - af - gei - Ba - scho - na - Kaf - Erd - fee - te - be - r - sai - la - nen - to - er - Rü

- _____ Diese Kreation landet weltweit auf Platz 2. Motiviert durch das Ergebnis kreiert Josef Zotter 5 Variationen dieser Sorte.
- _____ Nach diesem Rhythmus wird bei Zotter gekocht. Viele neue Schokoladensorten sind ebenfalls ... und es gibt sie nur eine Zeitlang.
- _____ Selbstgemachtes ...mit Schnittlauch und Salz ist das günstigste Bio-Essen.
- _____ Englische Bezeichnung für direkt von der Kakaobohne produzierte Schokolade.
- _____ Titel einer neuen Schokoladensorte, die Julia Zotter erfunden hat und die an Dschungel denken lässt.
- _____ Ein Gemüse, das als Idee für Julias neue Schokoladen dient und als Färbepflanze wohl bekannt ist.

Tragen Sie das Lösungswort online auf www.zotter.at ein.

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



Der Essbare Tiergarten ist meine Oase und ein politisches Statement in einem.

Vom Chocolatier zum Landwirt, warum bist du diesen Schritt gegangen? *Josef Zotter:* Ich komme aus der Landwirtschaft und mit dem Essbaren Tiergarten hat sich dieser Kreis wieder geschlossen. In unserer Schokoladenmanufaktur haben wir viel mit Lebensmittelrohstoffen zu tun und natürlich auch regen Kontakt zu unzähligen Bauern; auch zu den armen Bauern in Lateinamerika. Dabei schärft sich der Blick für die Probleme und Veränderungen hier und da. Landwirtschaft ist ein wichtiges und spannendes Thema, schließlich wächst unser Essen nicht im Supermarkt. Im Essbaren Tiergarten rücke ich Lebensmittel ins Rampenlicht. Landwirtschaft als Erlebnis. Was wir im Essbaren Tiergarten machen, ist nur ein Vorschlag, eine Möglichkeit, allerdings gibt es nicht viele Alternativen zur Freilandhaltung. Die Evolution hat entschieden. Tiere sind einfach anders gestrickt als wir Menschen, sie bauen sich keine Steinhäuser und beheizen sie im Winter; sie wollen draußen leben und das können sie halt bei uns.

Ihr wurdet jüngst vom renommierten *European Business Award* im Bereich Umwelt und Nachhaltigkeit als bestes österreichisches Unternehmen ausgezeichnet und zieht jetzt im Sommer sogar ins Europa-Finale.

Josef Zotter: Ja, das ehrt uns, aber es ist nichts Besonderes. Klar, Zotter steht schon für gelebte Nachhaltigkeit, das ist unsere Philosophie, die wir im ganzen Unternehmen haben. Wir zahlen vernünftige Löhne, unsere Mitarbeiter bekommen ein kostenloses Bio-Essen, wir produzieren alles in Bio mit Fairtrade-Standards. Im Essbaren Tiergarten spiegelt sich diese Konsequenz wider. Die Schweine tummeln sich im Wald, die Hühner laufen um ihren mobilen Hühnerstall herum, die Schafe grasen auf den Weiden. Alles ganz relaxed. Es ist ein Genuss, den Tieren zuzusehen: Schau, jetzt sitzt dort auch jemand auf dem Bankerl und schaut einfach den Hasen zu – das ist entspannte Nachhaltigkeit.

Wie schaffst du das alles – hier die Manufaktur, dort die Bio-Landwirtschaft?

Josef Zotter: Ich habe mir natürlich genau überlegt, welche Landwirtschaftsform am wenigsten Arbeit macht. Im Grunde genommen haben wir hier bloß Zäune und Stallungen errichtet. Mehr braucht es nicht. Ich muss die Tiere nicht in den Stall treiben, da gehen sie bei Bedarf selbst hinein und im Winter muss

„Schau deinem Schnitzel in die Augen! Du kannst es streicheln, kurz umarmen und dann entscheide, wie groß dein Schnitzel sein soll! Wir essen viel zu viel Fleisch. Fleisch ist ein ineffizientes Lebensmittel, weil man für 1 kg Fleisch bis zu 16 kg Getreide verfüttern muss. Getreide, das man ohne Weiteres selbst hätte essen können. Im Übrigen essen wir auch zu viel Schokolade, das traue ich mich gar nicht zu sagen, aber ein kleines Stück Schokolade genügt. Einfach in den Mund legen und schmelzen lassen. Kleine Bissen und kleine Strukturen sind der Schlüssel für eine ökologische Zukunft.“

ich für Futter sorgen. Aber im Sommer versorgen sich die Tiere selbst.

Wo bekommt ihr das Trockenfutter her?

Josef Zotter: Unsere Kühe, Schafe und Ziegen bekommen kein Getreide, keine Fettmacher. Im Frühjahr ist die Weide eiweißhaltig, deshalb gibt es im Frühjahr so viele Geburten – das ist der biologische Rhythmus. Insgesamt bewirtschaften wir 68 ha Bio-Landwirtschaftsfläche. Wenn eine Weide abgegrast ist, dann ziehen die Tiere auf eine neue. Außerdem kaufen wir für den Winter Heu vom LEiV-Verein (Lebende Erde im Vulkanland) zu. Der Verein setzt sich für den Schutz der Blauracken ein, einer bedrohten Vogelart, die in den Wiesen nistet, für Natur und die landwirtschaftliche Umstrukturierung. Normalerweise werden die Wiesen bei uns vor dem Blühen schon gemäht. Der LEiV-Verein mäht nach dem Blühen und nur einmal im Jahr.

Landwirtschaftliche Umstrukturierung, was bedeutet das?

Josef Zotter: Die Zerlegung in kleine Teile. Die Zeit der Monokulturen ist hoffentlich vorbei. Monokul-

turen sind wie Atomenergie. Kurzfristig gesehen super, aber langfristig betrachtet mit nicht zu kalkulierendem Risiko behaftet. Nach dem Krieg, nach Hunger, haben Monokulturen ihren Nutzen, aber in der heutigen Zeit haben sie überhaupt keine Berechtigung. Im Endeffekt dreht sich alles um schnellen Ertrag – das heißt, mit dem geringstmöglichen Einsatz, den größtmöglichen Ertrag zu erzielen. Genau das machen wir im Essbaren Tiergarten mit Biodiversität. Es gibt den Wald, den Bach und die Wiesen, die immer wechselweise genutzt werden. „Survival of the fittest“ – die Bestangepassten überleben. Wozu brauchen wir Monokulturen, wozu Spritzmittel? Die Biodiversität ist einfach genial! Wir haben kaum Arbeit mit unseren Tieren. Wir lassen unseren Tieren Platz zum Leben, Zeit zum Wachsen und freuen uns, wenn wir ihnen dabei zusehen dürfen.

Es gibt immer diese Mär, dass ökologischer Landbau die Erde nicht ernähren könnte. In seinem neusten Buch „Friss oder stirb“ führt Clemens Arvay vor, dass kleinstrukturierte Landwirtschaft sehr wohl in der Lage ist, die Welt zu ernähren und sogar pro Hektar größere Erträge aufweist als große, industrielle Betriebe. Und zwar aus der Absurdität heraus, dass die Industrie mit Turbomaßnahmen die Erträge verdoppelt, um dann die Hälfte der Ernte direkt zu vernichten, weil sie den sogenannten kosmetischen Anforderungen nicht entspricht und zu klein, zu groß, zu schief oder anders geraten ist. Das hat natürlich wenig mit Kosmetik und mehr mit der Maschinentauglichkeit und der Logistik zu tun. Schließlich passen mehr gerade Gurken in einen Karton als krumme und alle Paradeiser und Äpfel müssen gleich groß sein.

Clemens Arvay kritisiert sehr stark die Hybridkultur, die sowohl bei Bio als auch bei konventionellen Betrieben den Markt dominiert.

Josef Zotter: Es ist natürlich mehr als bedenklich, dass weltweit die gleichen Hühner im Stall stehen. Diese industriellen Hybride sind wie Supernovae, sie sind am Höhepunkt und ihr Zusammenbruch in der darauffolgenden Generation ist bewusst vorgeplant. Die Bauern sind gezwungen, immer wieder neues Saatgut und neue Jungtiere einzukaufen. Sie verlieren damit ihre Unabhängigkeit und natürlich geht der Einkauf patentierter Hybride ins Geld. Seit Jahrtausenden haben Bauern selbst Hybride durch gezielte Zucht herbeigeführt. Überall auf der Welt, aber mit immer unterschiedlichen Ergebnissen und regionalen Besonderheiten. Wir machen das noch heute über Beobachtungen wie bei unserem Stier „Pauli“: der hat so einen Hintern und ist extrem sanftmütig, natürlich haben wir ihn zu unserem Zuchtstier erkoren. Unser Tiergarten-Tierektor Holger Zillmann schaut genau, welche Tiere er für die Zucht auswählt und wir haben sehr viele gesunde Jungtiere, die super an unseren Standort angepasst sind. Wir sind jetzt im dritten Jahr und alles wird besser, weil es besser angepasst ist. Pflanzen von Arche Noah sind toll, aber auch bei dem alten Saatgut mussten wir erst lernen und ausprobieren, was zu unserem Standort passt. Die Essenz aus unserer Lehrzeit sind Biodiversität, Zweinutzungshühner, wir haben die größte Altsteirer-Hühner-Herde der Steiermark, Farm to Table, Sonnenenergie, aber auch eine angepasste Architektur. Für die Zukunft brauchen wir nicht nur Passiv-Häuser aus Holz mit Solarpanels am Dach, sondern Gebäude die auch Ertrag bringen und uns mit Essen versorgen. Wir haben diesen vertikalen Kräutergarten, der an der Hausfassade blüht, als Synergieeffekt das Gebäude, im Sommer kühlt und im Winter wärmt und auch noch lässig aussieht. Auf unserem Wirtschaftsgebäude wächst so viel Minze, wie wir im Jahr verbrauchen. Und wir machen ein paar Hundert Liter Minzsirup. Das Gebäude ist super intelligent und wir werden unseren neuen Shop und unsere neue Logistik nach diesem Vorbild bauen. Die Logistik wird man gar nicht mehr sehen. Das Gebäude wird vollkommen



Schau dem Essen in die Augen!

auf Ertrag und Isolierung getrimmt sein, mit einer hervorragenden Ökobilanz, aber im Innern muss es natürlich funktionell sein. Die Kunst ist es, alles so bequem wie möglich und trotzdem Öko zu machen.

Bio und Bequemlichkeit, passt das zusammen?

Josef Zotter: Die Frage ist, essen wir nur, um uns zu ernähren? Ich sehe das anders: Wenn ich ohnehin dreimal am Tag essen muss, dann will ich es mir auch schön machen. In meiner Wohnung mache ich es mir auch schön und kaufe mir eine schöne Couch, auf der ich es mir bequem machen kann. Das Gleiche gilt für mein Essen. Ich habe als Koch mit allen erdenklichen technischen Spielereien zu tun gehabt, aber jetzt habe ich mir Zuhause einen Ofen gemauert und koche am offenen Feuer. Man könnte das als eine Verschlechterung bezeichnen, weil ich Holz herbeischaffen muss und das Kochen auch viel länger dauert. Es geht aber um das sinnliche Erlebnis! Ich kann sagen, jetzt hab ich Zeit und lege mich auf die Couch oder ich hole mein Eisengeschirr heraus und koche am offenen Feuer.

Nahrung wird dir überall angeboten, nur die Emotion und das sinnliche Erlebnis machen den Unterschied.

Laut einer Umfrage von Vier Pfoten wären 74% der Österreicher bereit, mehr Geld für Fleisch auszugeben, damit sich die Haltung der Tiere verbessert.

Josef Zotter: Ja, sicher, aber für den Konsumenten ist es schwierig, zwischen der Wirklichkeit und den Werbeversprechen zu unterscheiden. Wir brauchen viel mehr Transparenz. Jeder kann zu uns kommen

und sehen, was wir machen. Aber wir hatten auch schon einige Filmteams hier, die Aufnahmen im Tiergarten machen, weil das so lieb und rührend ist und diese dann für einen Werbespot für völlig andere Produkte verwenden. Ich kann das leider nicht kontrollieren, aber es ist schon ein Wahnsinn. Überall wird der Konsument mit Bio-Traumbildern eingelullt. Da läuft der Spot mit einem Bäcker, dem der Meister auf die Schulter klopf, so dass es in der niedlichen Backstube nur so staubt vor Mehl. Real wird in riesigen Hallen am Fließband produziert. Die Werbung greift einfach die Erwartungshaltung der Konsumenten auf und spielt sie ihm eins zu eins vor. Als Konsument kann ich jetzt natürlich keinen Unterschied sehen, zwischen der industriellen Produktion und der Frau am Bauernmarkt, die ihr Brot wirklich noch von Hand herstellt und zuhause bäckt. Die Werbung zieht einen Vorhang zwischen Produzent und Konsument und wir haben kaum eine Chance, dahinterzublicken. Ich würde mir wünschen, dass Werbung strenger reglementiert würde. Eine unabhängige Kommission sollte über den Wahrheitsgehalt von Werbung entscheiden. Ich denke, wir brauchen hier wirklich strengere Gesetze, die vor Täuschung schützen.

Glaubst du, der Gesetzgeber wird es richten?

Josef Zotter: Nein, da bin ich Realist. Aber wir können schon mal Gas geben und es gibt eine Menge spannender Konzepte wie Shared Space, mit dem Ziel, dass jede(r) Verantwortung übernimmt. Dadurch werden sich automatisch kleine übersichtliche Strukturen ergeben. Es gibt eine Zukunft und es gibt Lösungen. Es ist auch nicht

schlecht, was bisher passiert ist, nur jetzt ist es zu Ende. Autos werden innerhalb von 15 bis 20 Stunden gebaut – null Stunden geht halt nicht mehr. Die Optimierung der Prozesse hat auch ihr Ende und jetzt geht es wieder um Lebensqualität. Shared Space ist ein interessantes Konzept, das nicht nur im Straßenverkehr funktioniert, sondern überall. Die Nachbarin bäckt Brot und man kann bei ihr Brot kaufen, aber nicht zu einem fixen Preis, sondern zu dem Preis, der einem für die Leistung angemessen erscheint. Ein anderer hat am Nachmittag Zeit, um T-Shirts zu flicken und Socken zu stopfen. Das Konzept funktioniert natürlich nur auf lokaler Ebene, aber interessanterweise funktioniert es ausgezeichnet und wird sich in Zukunft rasant entwickeln.

Ihr nehmt im Tiergarten aber schon noch einen Eintritt?

Josef Zotter: Ja, 6,90 Euro für Erwachsene. Aber der Essbare Tiergarten ist keine Cashcow für uns, das kann er gar nicht sein. Wir tragen da einfach unsere Philosophie als politisches Statement nach draußen. Wir wollen Artenvielfalt, artgerechte Tierhaltung, kleine lokale Strukturen und so ein Erlebnis wie Farm to Table. Und falls einmal schlechte Zeiten kommen, haben meine Mitarbeiter und wir wenigstens genug zum Essen. Im Prinzip produziere ich Lebensmittel, so wie ich es mir selbst wünsche.

Man kann sich auch fragen, weshalb die kleinen Geschäfte verschwinden. Der kleine Greißler ist so nett und so persönlich, aber er kann eben nicht mit den Großhandelspreisen mitziehen. Und wenn kaum jemand mehr zum Greißler geht, macht er eben zu. Im Tiergarten haben wir eine Mischkalkula-

tion vorgezogen. Wir müssen zwar Eintritt verlangen, um die extensive Landwirtschaft zu finanzieren, aber dafür kann man im Tiergarten entspannen und viele lustige Sachen machen wie Musik lauschen am Bach oder in Hängematten rumhängen und den ganzen Tag die Idylle genießen. Du zahlst einen Eintritt und wirst damit ein Teil vom Konzept. Du unterstützt damit etwas, was du magst und was deinen Ansprüchen an Landwirtschaft entspricht. Wir brauchen den Eintritt, damit wir den Tiergarten betreuen und pflegen, unseren Prinzipien treu bleiben und gleichzeitig auch Essen zu vernünftigen Preisen anbieten können. Eine hausgemachte Limonade darf nicht mehr kosten als eine Cola. Unsere selbst gemachte Bio-Limo gibt es für 1 Euro und dazu kann man noch ein selbstgemachtes Sauerteigbrot mit Schnittlauch und Salz für 1 Euro haben. Das ist ein günstiges Bio-Essen, das sich wirklich jeder leisten kann. Das war mir wichtig. Aber auch die warmen Speisen bewegen sich auf einem leistbaren Preisniveau, weil wir durch den Eintritt das Essen subventionieren. Nach zwei Jahren Erfahrung kann ich sagen, dass die Besucher die Echtheit und das Erlebnis im Essbaren Tiergarten sehr genau zu schätzen wissen. Man kann klasse spazieren gehen und klasse essen. Es berührt mich wirklich, dass im Jahr an die 200.000 Menschen im Essbaren Tiergarten sind und sich kurz oder lang mit den Tieren, dem Essen und dem ganzen Dahinter beschäftigen. Auch wenn sich viele nichts dabei denken: Mit dem Genießen fängt Leidenschaft an und die braucht man, um Dinge zu ändern.

NEU: PANORAMA-SHOW ONLINE
Der 360°-Vorgeschmack auf Ihr Ausflugsziel.
Auf www.zotter.at

EAT

DRINK



z o t t e r

Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten

Schoko naschen & Natur genießen
Das Sommer-Ausflugsziel für Groß und Klein

Besuchen Sie Zotter und erleben Sie,
wie Schokolade entsteht.

Über 300 unterschiedliche Schoko-Kostproben warten auf Sie.
Im Essbaren Tiergarten können Sie entspannen
und in einem der ungewöhnlichsten Restaurants Österreichs speisen.
Die ‚Essbar‘ bietet Ihnen Essen direkt von den eigenen Weiden und Gärten
inmitten der Natur!



z o t t e r Schokoladen Manufaktur
Bergl 56, 8333 Riegersburg
Mo - Sa: 9.00 - 20.00 Uhr

BIO-ESSBAR

Genießen Sie Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten inmitten der Natur! Mit Live-Cooking und großem Gastgarten im Kräuterbeet. Eigene Hof-Bäckerei, Getreide-Mühle, Nudel-Werkstatt, Gemüse aus dem eigenen Garten und Fleisch und Wurst aus eigener Aufzucht und eigener Verarbeitung. Sehr empfehlenswert ist die „Tiergarten Himmelsuppe“ – die gibt es auch vegetarisch. Vielleicht haben Sie auch Lust auf Pizza, Zott-Dog, Bergler, Lammragout vom Krainer Steinschaf oder Bronzeputen-Curry? Wir zaubern täglich frisch gekochte, regionale und saisonale Spezialitäten für Sie auf den Tisch.

Jetzt neu: Tagesmenüs und Tisch-Reservierungen für Gruppen und Einzelpersonen.

Flat Ice – Ab sofort darfst du wieder deine Eis-Fantasie ausleben: das Flat Ice ist zurück! Hausgemachtes Eis – live für dich gemacht – ganz nach deinen Wünschen...

FEIER DEINEN GEBURTSTAG

im Essbaren Tiergarten
Themengeburtstag
mit Spiel & Spaß &
Kinderbetreuung



Mit einer interaktiven Kinderführung, die altersgerecht und durch spezielle Themen einfach spannend ist. Denn die Kinder entdecken und erforschen ihre Umwelt selbst! Mit Spiel und Spaß wird Kindern Wissen vermittelt. Es gibt eine Jause und jede Menge zu erleben.

Die Themen: „Schatzsuche“, „Kleine Künstler“, „Rätselralley“, „Kräuterhexen aufgepasst“ und „Erzähl mir was“.

Den Besuch im Schoko-Laden-Theater können Sie gern mitbuchen.
Mehr auf www.zotter.at

WIR BAUEN AUS!

Derzeit entsteht ein 2. Kino und ein Kinderspielfeld. Zudem wird der Eingangsbereich großzügiger gestaltet und mit Schließfächern ausgestattet. Unser Würstelstand zieht in den überdachten Eingangsbereich und eine völlig neue „grüne“ Logistikzentrale entsteht. Aber keine Angst, Sie merken bei Ihrer Schokoladen-Tour nichts von den Bauarbeiten.



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:

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

Schokoladenabenteuer teilen auf...

facebook

Mehr News, Informationen und
Fotos für bewusste Genießer
finden Sie auf: www.zotter.at