

z o t t e r
SCHOKOLADE



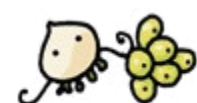
**Die neue Saison ist
ein Fruchtfest!**



**Schokolade macht
Schule – das Spenden-
projekt**



**Wie fair ist fairer
Handel?**





Innovation entsteht, wenn auch etablierte Sorten weiterentwickelt werden!

In dieser Saison ist alles fruchtig! Fruchtige Füllungen, fruchtiger Marzipan, Früchte als Süßungsmittel und Früchte, die in unseren neuen Kreationen einmal mit Schokolade und einmal mit Nougat verschmelzen. Viele neue Fruchtwunder, die neue Geschmacksakzente setzen und mit bunten Farben verführen. Aber was ist daran so innovativ? Julia und Josef Zotter im Gespräch.

Josef Zotter:

Einige Kakaosorten haben sehr fruchtige Noten, besonders die alten Sorten, die jetzt wieder verstärkt kultiviert werden. Bei modernen Sorten wird eher auf gefälligen Geschmack gezüchtet, aber die alten Raritäten haben sehr fruchtbezogene Komponenten wie Zitrus oder Paprika. Genau die suchen wir, denn die erzeugen Säure. Diese wird auch beim Fermentieren und Trocknen nochmal weiter verändert, je nachdem ob langsam oder schnell, mit viel Sonne oder eher im Schatten getrocknet wird. Damit

leistet der Kakaobauer eine wichtige Vorarbeit für unser Geschmacksprofil. Wenn alles optimal verläuft, dann können wir ebenfalls beim Conchieren diese gewollten Aromen weiter herausarbeiten. Deshalb ist auch die Arbeit der Kakaobauern so wichtig, nur durch regelmäßigen Austausch und einer langjährigen Zusammenarbeit können solche neuen Vorhaben umgesetzt werden. Wir arbeiten gemeinsam auf das Geschmacksprofil hin und wenn es dann funktioniert, dann haben wir zusammen eine neue Facette im Geschmack entwickelt. Das ist dann wirklich ein Meilenstein! Darauf können wir aufbauen und ganz neue Pairings umsetzen wie eben Kakao mit Früchten oder auch mit Nüssen. Daraus entstehen wieder ganz viele neue Kombinationen.

Julia Zotter:

Das klingt jetzt nicht so arg spannend, ist es aber. Denn es kommt darauf an, wie die Frucht oder die Nuss in die Schokolade kommt. In dieser Saison haben wir weniger an ungewöhnlichen Zutaten wie Speck oder Fisch in der Schokolade gearbeitet, da haben wir ja wirklich schon ein paar wilde Experimente hinter uns. Diesmal haben wir alte Sorten wie die Kürbiskern mit Marzipan komplett neu aufgerollt und uns an die unantastbaren Sorten gemacht – und sie wirklich noch einmal revolutioniert. Wir haben

aus groben Füllungen ganz cremige Muse gemacht und konnten damit völlig andere Texturen umsetzen.

„Schon bei der Ernte werden Aromen stark beeinflusst“

Josef Zotter:

Die Kürbiskern mit Marzipan ist wirklich eine der ältesten Sorten bei uns, die haben wir jetzt ganz neu überarbeitet, mit einem Kürbiskern der Kerne, das eine extrem schöne grüne Farbe, durch eine neue Verarbeitungstechnik bekommt. Wir haben eine neue Technik eingesetzt um Nussmarks, die sehr cremig sind und sich auch farblich hervortun, herstellen zu können. Es ist eine Technikinnovation, wo wir Maschinen, die eigentlich für andere Bereiche der Lebensmittelproduktion verwendet werden, hier zum Einsatz bringen. Wir haben nicht nur Food Pairing mit Kakao und Früchten umgesetzt, sondern auch Technik-Pairing betrieben, um neue Möglichkeiten in der Umsetzung realisieren zu können.

Julia Zotter:

Gerade bei den neuen Sorten werden Früchte geschichtet, in Gelees, oder als Fruchtmarmelade (konzentriert, flüssigkeitsreduziert) und auch Fruchtkuvertüren in Füllungen verarbeitet und sogar als Marzipanschicht oder als Einlage aufgestreut. Wir haben Früchte in allen Verarbeitungsvarianten eingesetzt.

Josef Zotter:

Anfangs haben wir über Fruchtbestandteile in den Kakaosorten gesprochen. Die haben wir in der Serie **In • Fusion** nochmals mit einem kleinen Anteil Fruchtkuvertüre verschmolzen, das macht das Aroma noch kräftiger. Als Basis gibt es Dunkle- aber auch Milch-Schokoladen.

Julia Zotter:

Bei den **drunter & drüber**-Sorten wird mit zwei Gießköpfen, zuerst Frucht und dann Nougat im Double Shot Verfahren hergestellt. Die Nougatfülle ist damit etwas weicher und die Fruchthülle gibt Stabilität. Das schmilzt in Schichten und ist optisch und geschmacklich etwas ganz Neues. Die Marke und die Idee haben wir schon seit 5 Jahren, aber bisher fehlte uns die technische Umsetzung. Das wurde erst mit dem Double Shot Verfahren möglich. Eine echte Innovation, die es so noch nicht gibt.

Josef Zotter:

Bei den **balleros** haben wir uns ebenfalls noch deutlich verbessert, die sind jetzt viel glänzender, haben mehr Vielfalt und wir haben sogar vier neue Mischungen im Programm. Aber auch bei den **Handgeschöpften** haben wir nach den Erfahrungen mit den neuen Zuckeralternativen dort weitere Produktgruppen ganz neu und wird jetzt weiter ausgebaut, ohne Zugabe von Zucker. Das ist revolutionär! Dattelschokolade, Kokosblütenzucker, auch eher vegane Sorten sind jetzt dort zu finden. In erster Linie muss das Produkt gut schmecken. Wenn es dann auch noch ohne Zugabe von Zucker und vegan punktet, ist das wirklich sehr speziell. Die neuen Sorten sind auch noch fruchtiger, wie die Brombeere, die ist ein Wahnsinn und das Beerenmarzipan ist mega geil. Auch hier sind die Früchte dieses Jahr im Fokus in den verschiedensten Texturen, mit verschiedenen Ganachen und Kuvertüren. Hier werden schon etablierte Sorten weiter verbessert und wieder neu aufgegriffen, weil Qualität immer ein zentrales Thema ist und sich in der Komplexität, gepaart mit Innovation und einer kritischen Reflexion, neue Möglichkeiten ergeben. Dadurch wird etwas Gutes noch besser und das ist der Vorteil. Nur Tamtam ist noch keine Verbesserung. Man muss es auch auf den Punkt

bringen und nicht nur an der geschmacklichen Gefälligkeit „tümpeln“, das ist noch keine Entwicklung. Zucker in Frage zu stellen und vegan weiterentwickeln, das sind spannende Innovationen, die nicht auf Kosten des Genusses gehen, sondern neue Möglichkeiten eröffnen.



Online-Videoverkostung mit Julia Zotter

Labooko Mini – die kleinen Labookos – 10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive einer Videoverkostung mit Julia Zotter, die man jederzeit mittels des QR-Codes auf der Verpackung ansehen kann. Ein interaktives Naschvergnügen.
www.zotter.at/labooko-mini



In-Fusion

Schokoladen veredelt mit Fruchtkuvertüren. Die Basis sind Schokoklassiker – fünf dunkle Schokoladen und eine Milchschokolade, die mit Himbeeren, Zitrone, Sauerkirschen und mehr verschmelzen. Kakao besitzt von Natur aus sehr viele Fruchtaromen, durch die Infusion von Fruchtkuvertüren in Schokoklassiker wird dieser Fruchtgeschmack für jeden erlebbar. Die neuen Klassiker mit Fruchtgenuss!

drunter & drüber

In der drunter & drüber-Serie kombinieren wir Fruchtkuvertüren mit zart schmelzenden Nougats, die mit knackigen Nussstückchen verfeinert werden. Himbeer & Mandelnougat, Heidelbeer & Haselnussnougat, Erdbeer & Cashewnougat und einige mehr. Drunter & drüber – das zart schmelzende Duo aus Früchten und Nougat mit Nussstückchen.

Nougatriegel

Selbst gemachter, softer Nougat mit kleinen, knackigen Nussstücken, überzogen mit Schokolade. Mit tierisch süßen Motiven und perfekt portioniert als kleine Nascherei für kleine und große Nussfans. Mandel Nougatriegel, Haselnuss Nougatriegel und Cashew Nougatriegel.

Fruchttafel

Wenn es um Früchte geht, dürfen natürlich die neuen Fruchttafeln nicht fehlen: Neu im Programm sind Sauerkirschen mit feinen Sauerkirschstücken und weiße Zitronenkuvertüre mit knusprigen Orangenfruchtstücken.



Josef Zotter wurde mit dem Austrian SDG Award ausgezeichnet!

Mit dem Austrian SDG-Award wurden im September 14 Pioniere ausgezeichnet, die Sustainable Development Goals (SDG), also globale Nachhaltigkeitsziele, vorbildlich umsetzen. „Dass wir den SDG Award in der Kategorie Unternehmen gewonnen haben, freut mich wirklich sehr und ist eine besondere Auszeichnung für unser Unternehmen. Nachhaltige Entwicklung sollte im Wirtschaftsleben selbstverständlich sein, wie die Sorgfaltspflicht jedes Unternehmers. Soziale Fairness, ökologische Nachhaltigkeit im Sinne der Kreislaufwirtschaft gehören für mich kompromisslos in allen Facetten einfach dazu“, verkündet Josef Zotter nach der Preisverleihung. Wir freuen uns sehr darüber und zur Feier des Tages gab es in unserer Personal-Kantine wieder ein besonderes Festessen, Schnitzel für alle!



60.000 Tafeln



Schokolade macht Schule

Die Schulküche ist fast fertig! Seit einem Jahr unterstützen wir mit „Schokolade macht Schule“ ein Projekt der Caritas in Uganda, damit 600 Kinder in die Schule gehen können, die Lehrergehälter gesichert sind und auch endlich eine Schulküche errichtet werden kann. Denn bisher wurde unter freiem Himmel gekocht. Es ist uns gelungen, in den letzten Monaten 60.000 Tafeln der Sorte „SchokoBanane“ zu verkaufen. Mit jeder verkauften Tafel fließen 50 Cent in das Projekt. Dieses wird auch in der neuen Saison weiter unterstützt, damit die Kinder in Uganda die Schule besuchen können und durch Bildung eine Zukunft in Ihrem Land haben.



Sonderedition „Licht ins Dunkel“ - Schenken mit Stil & Verantwortung

Ein süßes Geschenk mit zwei weihnachtlichen Schokoladen, das gleichzeitig auch hilft. Pro verkauften Set werden 4 Euro an die Initiative „Licht ins Dunkel“ gespendet. Damit werden über 400 Behinderten- und Sozialhilfeprojekte in ganz Österreich unterstützt. Die weihnachtliche Sonderedition ist ab Herbst im Handel in Österreich erhältlich. Licht ins Dunkel ist eine Initiative von ORF, Lebenshilfe Österreich, „Rettet das Kind“, Gesellschaft Österreichischer Kinderdörfer, Österreichische Kinderfreunde, Österreichisches Komitee für UNICEF, Caritas Österreich und der Diakonie Österreich - damit Hilfe dort ankommt, wo sie am dringendsten gebraucht wird.



Gibt es Sicherheit im fairen Handel?

Kann man Kinderarbeit im Kakaoanbau verhindern?

Josef Zotter: Wir arbeiten mit kleinstrukturierten Kooperativen zusammen. Derzeit beziehen wir aus 14 verschiedenen Ländern Kakaobohnen - hauptsächlich aus Lateinamerika, aber auch aus Afrika und Indien - überall wo es Kakaoritäten in bester Bio-Qualität gibt. Durch die Biozertifizierung ist schon mal der Einsatz von Chemikalien verboten, wer diesen Weg einschlägt arbeitet im Qualitätssegment. Da geht es um Pflege der Baumkulturen, Sorgfalt bei der Ernte und Verbesserung der Qualität. Es geht nicht um maximales Erntevolumen, sondern um besten Geschmack. Unsere Kakaolieferanten sind Partner des Fairen Handels und werden mit uns, als Mitglied der WFTO (World Fair Trade Organization), zu den Kriterien des fairen Handels auditiert.

Wir bezahlen für eine Tonne Kakaobohnen das 2- bis 3-fache im Vergleich zum Weltmarktpreis für Spitzenware. Das ist ein interessantes Geschäftsmodell für die Kooperativen, da sind beide Seiten an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Ich bin einmal, das ist schon viele Jahr her, zu einer Kooperative gefahren - da war alles sehr sauber, die Lager sehr aufgeräumt. Ich habe dort meine Tasche vergessen und bin nach ein paar Stunden unangemeldet wieder zurückgekommen - da bot sich mir ein ganz anders Bild. Wir haben die Zusammenarbeit mit dieser Kooperative sofort beendet. Da muss man dann sehr konsequent sein.

Wir betreiben selbst ja keine eigenen Plantagen. Wir sind Handelspartner von vielen Kakaobauern. Und nein, es gibt keine Garantie, Betrug kann überall passieren, auch bei uns

in Europa. Aber dort, wo kleine Strukturen noch funktionieren, wo man lange zusammenarbeitet und sich ein Vertrauen aufgebaut hat, ist die Gefahr des Betrugs hoffentlich geringer. Aber unsere Partner wissen auch, dass wir eine Geschäftsbeziehung sofort beenden, wenn sie sich nicht an die Vereinbarung halten. Dort wo für Leistung bzw. Ware ein fairer Preis bezahlt wird, lohnt sich der Betrug nicht, denn das Risiko dadurch ein gutes Geschäft zu verlieren steht nicht dafür, darauf bauen wir. Wird aber der Preis immer am Limit gehalten und in Notsituationen wie derzeit in der Pandemie vielleicht sogar noch weiter gedrückt, dann wird der andere ja fast zum Betrug gezwungen, damit es sich für ihn wieder ausgeht. Das machen wir nicht. Wir sehen daher in der fairen Preisgestaltung eine echte Chance, dass Ausbeutung nicht stattfindet, weder von Kindern noch von Erwachsenen.

Wie profitiert ein Kakaobauer von der Zusammenarbeit mit Zotter?

Josef Zotter: Wir möchten beste Qualität und der Kakaobauer den besten Preis für seine Arbeit. So entsteht eine Win-Win-Situation. Das Schöne an der Sache ist, dass daraus in Lateinamerika ein Erfolgsmodell entstanden ist, das inzwischen auch in Afrika Nachahmer findet, die auf Spitzenqualität setzen. Das sind junge Afrikaner, die eine sehr gute Ausbildung haben. Es gibt z.B. in Madagaskar, Uganda, Togo oder Tansania hervorragende alte Kakaosorten, die jetzt wieder kultiviert werden, die alle Zertifizierungen haben und besonders hochwertig sind. Daran sind wir interessiert und das

suchen auch unsere Partner in der Bean-to-Bar-Szene. So sollte fairer Handel auch funktionieren - als Erfolgsmodell.

Hier noch ein Beispiel: „Koko Kamili“ in Tansania

Die Gründer von Koko Kamili haben den größten Teil ihrer beruflichen Laufbahn in der internationalen Entwicklungsarbeit verbracht und sind ausgebildete Kakao Agromomen. Sie sind keine Kooperative (Genossenschaft) sondern ein Social Enterprise. Sie arbeiten mit dem Ziel, hohe Preise für ihre Erzeugnisse der Bauern zu erwirtschaften, in dem sie auch Schulungen anbieten, Setzlinge verschenken und bei der Bodenbearbeitung unterstützen. Die Landwirte können dann selbst entscheiden, wie sie dieses zusätzliche Einkommen am besten verwenden, sei es, um ihre Dächer zu erneuern, ihre Kinder auf eine bessere Schule zu schicken, für schlechte Zeiten zu sparen oder einfach ein bisschen mehr Geld zum Ausgeben zu haben. Die hohen Einnahmen durch Qualitätssteigerung machen sich bezahlt.

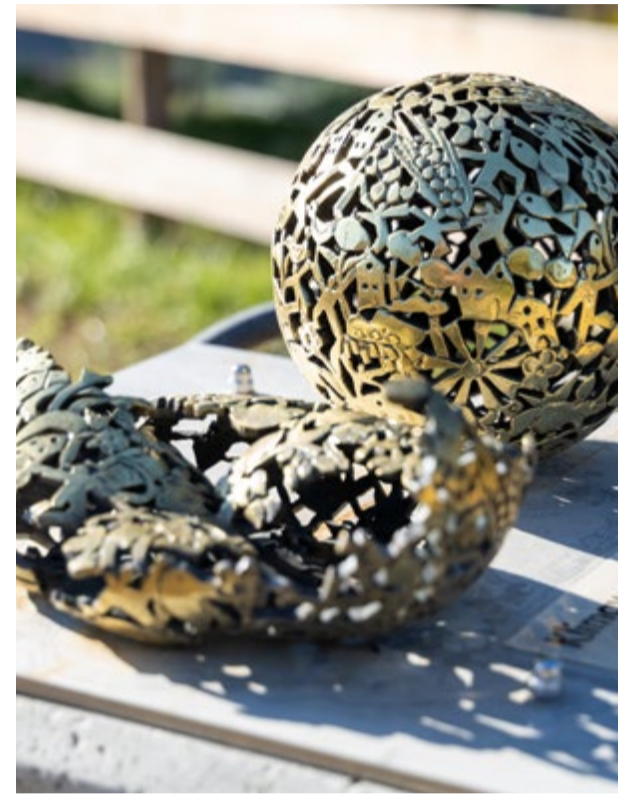
www.kokoakamili.com



Neueröffnung „Kunst Park“ bei Zotter



Der Pisser aus China - Paul Mühlbauer



Klimawandel - Josef Lederer



Der Türsteher - Paul Mühlbauer



Der Schokoseppel - Paul Mühlbauer



Choco Lilli - Paul Mühlbauer



Mehr Genuss, mehr Erlebnis.
Special-Touren jetzt buchen.
www.zotter.at/special-touren



Der leere Traum - Helmut Kohl



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef;
Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Jacqueline Jud, Paul Mühlbauer (S.8),
Marcel Pail, Roland Wehapp (S.7); Grafiken: Andreas h. Gratzke;
Lektorat: Mario Fink, Susanne Luef; Druck: Styria Print, Graz

z o t t e r
SCHOKOLADE