

z o t t e r
SCHOKOLADE



**Langsam,
langsam - wir
haben doch
keine Zeit!**



**Träume, Mut
und was soziale
Verantwortung
bedeutet.**



**What's up in
Tanzania?**





Langsam, langsam – wir haben doch keine Zeit!

(Zitat, aufgeschnappt)



Wenn die Tage kürzer werden und wieder ein sehr ereignisreiches Jahr zu Ende geht, dann ist ein guter Zeitpunkt, um zu reflektieren, was gut ist und was sich plötzlich anders anfühlt. Josef Zotter erzählt, was ihm gerade jetzt wichtig ist.

Meine Eltern hatten früher ein kleines Gasthaus hier in Riegersburg, wo heute unsere Schokofabrik steht. Und einige der schönsten Erlebnisse meiner Kindheit haben mit einer geheimen Schublade in genau diesem Gasthaus zu tun. Sie war immer verschlossen und wurde nur zu besonderen Anlässen geöffnet.

Wie einen Schatz hüteten meine Eltern darin einen kleinen Vorrat an Schokolade. Wir nannten sie die Schoko-Lade. Wenn ich in der Volksschule eine besonders gute Note hatte oder brav Holz geschleppt hatte, wurde sie feierlich geöffnet und ich bekam ein einziges kleines Stückel. Für mich war Schokolade damals etwas sehr Besonderes. Etwas Feierliches. Und gerade deshalb so sensationell gut, weil es sie selten gab.

Was früher Genuss war, ist heute in vielen Bereichen zur Selbstverständlichkeit geworden. Alles ist immer verfügbar und immer zu haben: Wein, Schokolade, Fleisch und vieles mehr. Damit verliert es doch auch an Bedeutung. Ich frage mich, was dann überhaupt noch ein Genussmittel ist?

Sicher, das Besondere, Außergewöhnliche ist für jeden und jede etwas anderes. Genuss zu definieren wäre fast so schwierig, wie über Vorlieben zu streiten. Dieser ist stimmungsabhängig und so individuell wie jeder einzelne von uns. Während ein gut gereifter Pecorino für den einen der Himmel auf Erden ist, graust es der anderen vor dem käsigen Aroma. Die eine genießt es, in der Sonne zu liegen, dem anderen taugen eher schweißtreibende Radtouren. Aber es muss etwas Besonderes, nicht Alltägliches sein. Das kann ein Kunstobjekt sein, das uns fasziniert und fesselt. Oder ein Vogelzwitschern, das wir plötzlich wieder wahrnehmen.

Für mich ist Genuss auch, wenn ich nachts in aller Ruhe die Sterne am Himmel be-

obachte. Aus diesem Sternderlschauen ziehe ich meine Kreativität. Ich glaube, kreativ kann man nur sein, wenn man auch einmal innehält und sich konzentriert. Man kann es auch träumen nennen. Und das schönste daran ist das Aufwachen. Weil man plötzlich wacher auf die kleine Welt blickt, die einen umgibt. Wir können riechen, sehen, tasten, fühlen und hören. Genuss kann über verschiedene Wahrnehmungsebenen stattfinden und mehrere Sinne gleichzeitig ansprechen, wenn wir das zulassen. Der springende Punkt ist, dass wir das Besondere in diesem Moment erkennen und als Genuss empfinden. Wenn es z.B. um den Genuss von Schokolade geht, kann ich jedem eines sehr ans Herz legen: „Riecht zuerst daran, seht euch die Schokolade genau an, beißt hinein, schließt die Augen und lasst die Schokolade im Mund ganz langsam schmelzen. Nehmt euch Zeit, das ist Genuss der Extraklasse.“

*„Wer langsam genießt,
hat mehr vom Leben“*

Es geht also, wie in so vielen Bereichen, um die Langsamkeit. Dazu braucht man auch Mut.

Ich glaube, Genuss hat auch viel mit Persönlichkeit zu tun, mit Bescheidenheit und mit Konzentration. Aber so selbstverständlich, wie es jetzt bei mir vielleicht klingt, ist das mit dem Genuss gar nicht. Unsere Ernährung hat sich nämlich in den letzten Jahrzehnten grundlegend geändert, es wurde auf Schnelligkeit und Masse optimiert. Zum Glück kommen heute immer mehr Menschen drauf, dass es auch anders geht. Heute folgt Genuss zunehmend anderen Parametern. Wir spüren, dass er viel mit Qualität, Regionalität, Saisonalität und Fairness zu tun hat. Und auch mit einer neuen Bescheidenheit, die uns hilft, weniger zu konsumieren, bewusster zu essen und viel intensiver zu genießen. Das tut nicht nur unserer Seele gut, sondern auch unserem Körper und dem Klima.

Ich genieße es umso mehr, wenn ich Zeit habe für eine Mahlzeit. Ich kann ganze vier Stunden lang essen und das so richtig zelebrieren. Schön aufdecken, ein nettes Am-

biente, Blumen am Tisch. Da wird das Essen fast zur Nebensache. Es geht um den Genuss und den feierlichen Anlass. Wie damals bei der Schoko-Lade.

Und zu Weihnachten? – da machen wir es genau so – und das macht Weihnachten für mich zu etwas ganz Besonderem. Wir kommen zusammen, haben Zeit füreinander und dann gibt es auch etwas ganz besonders Gutes zu essen – darauf freuen wir, meine Familie und ich, uns schon sehr. Die Vorfreude ist schon groß, man kann es kaum erwarten – aber bald ist Weihnachten!



Bald Kinder wird's was geben!

HIMMLISCHE GENÜSSE

Ge Nüsse

Für Nussfans. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Dazu eine Spur Zimt und Bourbonvanille. Eingehüllt in Milkschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



FRÖHLICHE WEIHNACHTEN

Gewürzmarzipan auf ZimtNougat

Diese dunkle Milkschokolade bringt den Duft und Geschmack der Weihnachtszeit auf den Punkt. Gefüllt mit einer Schicht Gewürzmarzipan, auf die hausgemachtes Haselnussnougat aufgetragen wird, in welches sich duftend würzig der Zimt mischt.



FÜR DIE BESTEN MITARBEITERINNEN DER WELT!

Dattel & Cashew

Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter*innen, die immer ihr Bestes geben. Der Überzug besteht zu 100 % aus Kakao und im Innern wartet eine Füllung aus süßen Dattelfrüchten auf einem zartschmelzenden Cashewnougat, das mit Dattelsüßholz gesüßt wird. Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, komplett zuckeralternativ und vegan.



KNUSPERENGEL

Traube-Nuss

Knackiger Klassiker: Frisch geröstete und grob gehackte Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne treffen auf Rosinen und tauchen in Milkschokolade, die mit selbstgemachtem Haselnussnougat verfeinert ist, wodurch sie noch nussiger und schmelzender wird.





**SÜSSE WEIHNACHTSBEEREN
Preiselbeer & Preiselbeeren**

Pure Fruchtmagie: Vegane Preiselbeerkuvertüre in leuchtendem Pink, die voller wildroter Preiselbeeren steckt. Angenehm fruchtig-sauer, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter und im Finale ein traumhafter Preiselbeergeschmack. Die tolle Farbe und der authentische Geschmack entstehen ganz natürlich nur durch Beeren, die mit etwas weißer, rein pflanzlicher Kokoskuvertüre gemischt werden. Dezent süß und mit Sonnenblumenlecithin umgesetzt. Eine vegane Fruchttafel mit Klasse!



GLOCKENSPIEL

68% Togo & 40% Milkschoko Dominikanische Republik

Zwei unterschiedliche Tafeln in einer Verpackung: Einmal eine dunkle Ursprungsschokolade mit dem allerersten fair gehandelten Bio-Kakao aus Togo. Und einmal eine Milkschokolade mit mildem Zorzal-Kakao, der im Vogelschutzgebiet geerntet wird und ein echter Umweltschützer ist.

WEIHNACHTSPRALINÉ

Cashew Nougat Praliné

Selbstgemachtes Cashewnougat, das fabelhaft zart schmilzt. Bei Zotter werden die Cashews ganz schonend geröstet, das ist der Clou, denn es ist nicht leicht Cashews perfekt zu rösten, damit der feine Geschmack erhalten bleibt. Dazu kommt etwas Milkschokolade und ein Touch fruchtiger Ananaskuvertüre, um das Nougat-Abenteuer noch spannender zu machen.



HERZ MIT SÜSSEM TANNENBAUM

Ein Schokoherz aus Milkschokolade, verziert mit einem Tannenbaummuster aus süßer weißer Schokolade. Geschmückt ist das Bäumchen mit knusprigen Maracuja-Schokofrüchten und knackigen Kakaonibs in pinker Himbeerkuvertüre. Rundum dekoriert mit puren Kakaonibs, in Zimt gerollten Apfelstückchen und zwei süßen Karamell-Vanille-Schokosternen.



Die Träumerin in mir

(von Anna Traunig - Ehrenliste, Ohrenschmaus 2016)

Ich bin anders und doch nicht,
denn gleicht mein Körper auch einem Turm,
der dem Verfall nah steht in Wind und Sturm,
sodass du glaubst, er hält nicht stand,
so sei dieser Gedanke schnell verbannt.

Manchmal bin ich zwar ganz still,
doch auch ich träume und weiß was ich will.

Ich lasse meine Träume fliegen,
weit bis in die Wolken hinauf,
vom Turm aus seh ich sie ziehen und weiß,
ich gebe niemals auf.

Ist manchmal ein Ziel nicht zu erreichen
und liegen Steine im Weg von Schwere ohne gleichen,
so lasse ich sie nicht gewähren,
denn nichts und niemand soll mich stören.

Ich bedarf der selben Dinge,
habe auch Sehnsucht wie du,
liege manchmal nachts in Träumen,
schließe nicht ein Auge zu.
Und kommt sie eines Nachts zu mir,
schlaf ich unruhig neben ihr,
genau wie du träume ich mich in Welten die es nicht gibt.
Es sind Märchenwelten, davon schreibe ich nicht selten.

Bin manchmal ein verliebtes Mädchen,
manchmal auch die Hexe dort,
reite mal auf einem Schimmel
und mal auf dem Besen fort.

Danke!



Der literarische Schoko-Genuss, der im Mund zergeht und Poesie im Kopf schafft!

Wir feiern Geburtstag. Der Literaturpreis Ohrenschaus prämiert seit 15 Jahren schreibtalentierte Menschen mit Lernbehinderung. Unter der Schirmherrschaft von Felix Mitterer wurden bereits über 200 Autor*innen geehrt. Auf den Preisverleihungen stehen nicht die Behinderungen im Vordergrund, sondern die außergewöhnlichen Schreibtalente. Diese Würdigung stärkt das Selbstbewusstsein der Autor*innen und bedeutet oft sogar einen Wendepunkt in ihrem Leben.

Felix Mitterer sagt über den Literaturpreis: Keine Schublade, kein Mitleid, einfach Literatur. Es sind ganz besondere Blicke auf die Welt mit feinen und oft humorvollen Wortkreationen. Seit Beginn unterstützt uns Josef Zotter. Durch die Mut-Zotter Schokolade werden beispielsweise motivierende und stärkende Gedanken in die Welt getragen. Das brauchen wir jetzt alle. Ab November ist dieser süße Genuss in Trafiken erhältlich! Mit jeder verkauften Schokolade wird auch der Literaturpreis unterstützt. Was für ein Weihnachtsgeschenk!

Franz Joseph Huainigg
Initiator und Obmann
des Vereins Ohrenschaus



Karamoja im Norden Ugandas, in der semi-ariden Zone Ostafrikas gelegen, ist wenigen Menschen bekannt. Die Schönheit der Natur divergiert mit den mannigfachen Herausforderungen, die die Menschen tagtäglich bewältigen müssen. Auf der einen Seite kämpfen die Menschen mit immer wiederkehrenden Dürren. Auf der anderen Seite entstehen gerade wieder teils gewaltsam ausgetragene Konflikte zwischen den Bewohner*innen um Vieh, Weideflächen und Wasser. Die ehemaligen Nomad*innen wurden von der Regierung gezwungen hier sesshaft zu werden, obwohl Karamoja zum großen Teil auf dem jahrhundertealten Elefantenkorridor liegt. Durch die Elefantenwanderung wird oft ein Teil der Ernte zerstört.

Ein großes Problem ist auch hier die anhaltende Corona-Pandemie. Die Schulen in Uganda sind deswegen noch immer geschlossen. Aufgrund der Nahrungsmittelknappheit erhalten viele Kinder nicht ausreichend Nahrung für ihren täglichen Bedarf. So kochen unsere Partner*innen vor Ort, trotz geschlossener Schulen täglich in der neuen Schulküche aus, damit die Kinder wenigstens eine nahrhafte und warme Mahlzeit am Tag erhalten. Wir versuchen somit, das Leid der Menschen zu lindern und Hoffnung in einer oft ausweglosen Situation zu geben.

50 Cent pro verkaufter Tafel „Schoko-Banane“ fließen in das Projekt „Schokolade macht Schule“ in Uganda. Vielen Dank für die Unterstützung!

Alexandra Blattnig-Rull
Bereichsleitung Auslandshilfe
Caritas Kärnten



Weihnachten und Schokolade ist wie Weihnachten und LICHT INS DUNKEL. Beides gehört einfach zusammen! Der Wunsch, eine eigene Schoko-Geschenkbbox für LICHT INS DUNKEL zu kreieren und mit dem Erlös Spenden zu sammeln, war daher mehr als naheliegend. Bei meinem ersten Gespräch mit Josef Zotter – das aufgrund der Corona-Situation leider nur virtuell stattfinden konnte – wusste ich, dass wir mit ihm den richtigen Partner an unserer Seite haben! Josef Zotters unbändiger Wille, etwas für eine gesunde und nachhaltige Umwelt ändern zu wollen, und mein Drang, Dinge weiterentwickeln und besser machen zu wollen, verbindet uns stark.

So ist das elegante Schokoladen-Geschenkset mit zwei Stück Zotter-Schokolade für den guten Zweck entstanden. Für die Spende von 4 Euro pro verkaufter Geschenkbox bedanke ich mich im Namen des ORF und von LICHT INS DUNKEL sehr herzlich bei Zotter Schokolade! Mit dem Erlös können wir wieder viele Projekte für Menschen in Not in Österreich realisieren.

Ich darf hier auch noch einen persönlichen Weihnachtswunsch äußern: Ein persönliches Treffen mit Josef Zotter - sobald es die aktuelle Gesundheitssituation zulässt –, um wieder über Ideen und Projekte für eine bessere Welt plaudern zu können.

Herzlichst, Ihr Pius Strobl
ORF - Verantwortlicher „Licht ins Dunkel“





Hey - what's up in Tanzania?

Einer unserer ganz neuen Kakaolieferanten ist Kokoa Kamili in Tansania. Wir haben ihn schon in der letzten Ausgabe kurz vorgestellt. Der Schwerpunkt in der Zusammenarbeit von Kokoa Kamili liegt in der Ausbildung der Kakaobauern, damit die Qualität der Kakaorernte steigt und durch die gemeinsame Vermarktung ihrer Premium-Bio-Qualität noch bessere Preise erzielt werden können. Wie läuft es aktuell in Tansania? Simran von Kokoa Kamili hat uns dazu geschrieben:

Unsere Erntezeit ist eigentlich genau jetzt - sie geht normalerweise von Juni bis Dezember/Januar mit einem Höhepunkt im September/Oktober - dieses Jahr war unsere Haupternte vielleicht etwas früher - im August/September. Es ist gerade unser Frühling, der sich auf den Sommer zubewegt - wir haben manchmal kurze Regenfälle im Oktober, aber aufgrund des Klimawandels ist das nicht mehr immer garantiert.

Bevor wir mit unserer Arbeit begannen, verkauften die meisten Bauern ihren Kakao an Zwischenhändler, die ihre Waagen oft so einstellten, dass sie ungenaue Werte anzeigten, und extrem niedrige Preise für den Kakao zahlten. Früher erhielten die Bauern in Kilombero, wo wir ansässig sind, die niedrigsten Preise des Landes für ihre Bohnen - seit wir unsere Tätigkeit aufgenommen haben, erhielten sie immer den höchsten Preis des Landes! Wir sind das einzige Unternehmen in Tansania, das nassen Kakao kauft und den Fermentierungs- und Trocknungsprozess kontrolliert, um sicherzustellen, dass wir für unsere Kunden Bohnen von höchster Qualität produzieren. Dies ist sehr wichtig, da 60-70 % der Geschmacksentwicklung auf die Verarbeitung nach der Ernte zurückzuführen sind. Wir haben strenge Protokolle und Qualitätskontrollsysteme, um einige der besten Kakaosorten der Welt zu produzieren.

Für die christliche Bevölkerung Tansanias ist Weihnachten eine Zeit des Feierns - die Menschen kehren oft aus den Städten in ihr Heimatdorf zurück und bringen Geschenke mit, um mit ihrer Großfamilie zu feiern - wie in vielen Teilen der Welt, wird nach der Kirche ausgiebig gegessen!



BEAN
to BAR

FAIR



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef; Text: Yvonne Quella; Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Graeme Kennedy (S.1), Marcel Pail(S.2), Roman Zach-Kiesling(S.7), Caritas Kärnten(S.7), ORF (S.7), Kokoa Kamili (S.8); Grafiken: Andreas H. Gratz; Lektorat: Mario Fink, Susanne Luef; Druck: Styria Print, Graz

z o t t e r
SCHOKOLADE