

z o t t e r  
SCHOKOLADE



Green Deal, auf  
geht's!

Fairer Handel ist  
mehr als ein  
Zertifikat

Meine größten  
Herausforderungen



# Green Deal, auf geht's!

**Wir haben uns für diese Ausgabe vorgenommen, den Green Deal zu durchleuchten. Kaum ein Thema ist so komplex, ist so oft in den Medien und ist von solch besonderer Brisanz. Ist der Klimawandel noch zu stoppen?**

Es gibt verschiedene Hebel, um die Klimakrise zu steuern. Ein wichtiger Schritt, die Erderwärmung noch zu drosseln, ist die Reduktion des CO<sup>2</sup>-Ausstoßes. Dazu brauchen wir allerdings auch eine Gesellschaft, die offen ist für Veränderung, die interessiert an Neuem ist und die ein gemeinsames Ziel verfolgt. Und genau da ist der Knackpunkt.

***Gesellschaftliche Veränderung kann nur stattfinden, wenn alle mitmachen, das spannend finden und einen Sinn darin sehen.***

Dabei ist grundlegend zu unterscheiden, ob Veränderung aus der Gesellschaft selbst kommt und jeder dabei sein will, oder ob Druck von außen kommt und sich dadurch Widerstand regt.

Bei der Digitalisierung hat das sehr schnell und beinahe reibungslos funktioniert. Es

gab Neues zu entdecken, es war sehr praktisch plötzlich ortsunabhängig zu arbeiten, zu kommunizieren, zu shoppen und sogar Geldgeschäfte online zu erledigen. In erster Linie wurde die Jugend in den Bann der Technik gezogen, durch Chats, Videos und Streamingdienste. Sie war uns lange weit voraus – heute ist auch bei vielen Pensionisten das Smartphone ein ständiger Begleiter. Beschleunigt wurde diese Entwicklung nochmal durch die Pandemie, denn elektronische Impfbefreiungen, Testergebnisse und auch Wissensvorsprung beeinflussen unsere täglichen Abläufe. Davon ist vieles auch sehr praktisch und spart viel Zeit. Obwohl bei permanentem Homeschooling und Homeoffice hört sich schon langsam der Spaß wieder auf, denn der Bürokafee schmeckt doch gar nicht so schlecht und die gedankenversunkenen Minuten im Bus auf dem Heimweg waren auch irgendwie schön.

Anders ist es, wenn der Druck zur Veränderung von außen kommt, da ist es nicht mehr so lustig mitmachen zu müssen. Bei der Reduktion von CO<sup>2</sup>, das ist klar, muss etwas geschehen, aber die anderen sollen zuerst anfangen. Dabei ist es doch gar nicht so schwer, weniger Fleisch zu essen, weniger mit dem Auto zu fahren, weniger Neues zu kaufen und weniger zu fliegen. Erinnern wir

uns noch an den blauen jungfräulichen Himmel im ersten Lockdown, die blaue Farbe des Wassers in der Lagune von Venedig und das plötzlich wieder so aufmunternde Vogelgezwitscher. 2020 wurden in Österreich 9,3 Mio. Flugpassagiere transportiert – 2018 waren es noch 31,7 Mio., 2019 sagenhafte 36,2 Mio. Wenn von diesen 2019 getätigten Flügen nur mehr die Hälfte 2022 stattfinden, weil Familien weniger Flugreisen machen und Businessflüge reduziert werden, weil Zoom eine Anwesenheit in Meetings ersetzt, dann wäre das fast schon zu schön, um wahr zu sein und ein sehr großer Schritt in die richtige Richtung. Wenn ein Gerät repariert wird, bevor es auf dem Müll landet, oder Mode einfach auch mal verschenkt wird, bevor ehemalige Lieblingsstücke im Container landen, wäre das ein wunderbarer Beitrag.

***Bedeutet diese kleinen Schritte für uns denn wirklich Verzicht, oder können wir uns damit auch von Ballast befreien und gewinnen neue Freiheiten und eine neue „grüne“ Unabhängigkeit?***



Der jungen Generation geht das alles viel zu langsam. Sie mobilisieren Proteste, demonstrieren auf der Straße und wenn wir mal ehrlich sind, sie bringen uns Ältere damit zum Nachdenken. Es wird diskutiert, ob die Forderungen von Fridays for Future haltlos sind, ob die Kinder damit wirklich was bewegen können, ob sie denn nichts Besseres zu tun haben. Genau das ist gut. So beginnt sich der Zug zu den Pariser Klimazielen nun endlich langsam, aber stetig zu bewegen. Vielleicht sind es wieder die Jungen, die uns hier einen Schritt voraus sind, die die Ernsthaftigkeit erkannt haben und die bereit sind, die Veränderung voranzutreiben. Vielleicht wird klimaschädliches Verhalten schon bald sehr uncool und färbt von der Gesellschaft auch auf die Wirtschaft ab.

***Unternehmen, die nicht glaubhaft darlegen können wie ihre Produkte entstehen, wo Rohstoffe bezogen werden und mit welchem Energieverbrauch produziert wird, haben auf lange Sicht keinen Bestand mehr.***

Denn auch in der Politik mahlen die Mühlen nun grüner und die Rahmenbedingungen für

Klimasünder werden immer ungemütlicher. Das stimmt uns auch ein wenig zuversichtlich.

***In dieser Veränderung entstehen auch neue Geschäftsfelder und neues Wissen.***

Wir stehen am Anfang zu einer neuen gesellschaftlichen Veränderung, der Weg liegt vor uns und jede Reise beginnt bekanntlich mit dem ersten Schritt. Wer den ersten Schritt wagt, ist auch immer demjenigen einen Schritt voraus, der sich noch nicht auf die Reise macht. Und wer möchte schon freiwillig zurückbleiben, also – los geht's!



# Endlich Ostern, die Hasen sind los!



Auch in diesem Frühjahr gibt es viele neue süße Kreationen fürs Osternest. Hier eine Vorschau auf unsere Hasenwerkstatt, denn es wird schon fleißig gerührt, gemischt, gegossen und verziert, damit Ostern wieder ein besonderes Fest wird.



Osternest inkl. Videoverkostung mit Julia Zotter







# Fairer Handel ist mehr als ein Zertifikat

Das Kakaobusiness hat viele Facetten und wir sind froh, dass dieses Thema immer wieder intensiv beleuchtet wird und Missstände von den Medien aufgezeigt werden. Wir sprechen seit vielen Jahren über unfaire Methoden und treten gegen diese Praktiken an. 2018 haben wir das Siegelsystem von Fairtrade verlassen, da wir uns mit der Tolerierung von Mass Balance (Mengenausgleich) nicht identifizieren konnten.

Unsere Rohstoffe beziehen wir aus gelebtem Fairem Handel. Eine Bio- und Fair-Zertifizierung ist immer Voraussetzung. Sobald eine Lieferung in Österreich ankommt, ziehen wir Proben und eine Gegenprüfung durch die Bio-Stelle in Österreich wird durchgeführt. Wenn es grünes Licht gibt, landen die Bohnen in unserer Bean-to-Bar Produktion. Ob die Bohnen jedoch tatsächlich aus Fairem Handel stammen, lässt sich hier in Europa nicht so einfach überprüfen.

Josef und Julia Zotter reisen regelmäßig in Kakaoanbauländer, da ihnen der persönliche Austausch wichtig ist. Derzeit beziehen wir Kakaobohnen aus Peru, Bolivien, Nicaragua, Panama, Ecuador, Guatemala, Brasilien, Belize, der Dominikanischen Republik, Indien, Madagaskar, Togo, Ghana, Tansania, São Tomé und Uganda.

Zotter besitzt oder bewirtschaftet keine eigenen Plantagen, es werden nur Bio-Kakaobohnen von Fair-zertifizierten Plantagen bzw. Kooperativen gekauft. Die Kontrolle wird durch die international anerkannte Zertifizierungsstelle FLOCERT (Fairtrade Labeling Organization, [flocert.net](http://flocert.net)) durchgeführt.

Zotter selbst ist Mitglied der WFTO (World Fair Trade Organization) und wird als Unternehmen nach den zehn Fair-Handels-Standards verifiziert ([www.wfto.com](http://www.wfto.com)). Auf dieses Kontrollsystem, das strengste im Fairen Handel, verlassen wir uns. Große Kooperativen haben meistens verschiedene Zertifizierungen und bieten auch unterschiedliche Qualitäten an, Premiumqualität und Massenqualität.

**„Wir suchen die Zusammenarbeit mit kleinen Kooperativen, die alte Kakaoritäten kultivieren und interessiert sind, für ihre spezielle Ernte einen kompetenten Partner zu finden, der ihre Qualität wertschätzt und nicht den billigsten Preis sucht,“ so Josef Zotter. „Massenkakao in Monokulturen kaufen wir nicht, das schmeckt einfach nicht.“**

Der durchschnittliche Preis für eine Tonne Kakaobohnen, fertig fermentiert und getrocknet, liegt an der Börse (Stand Februar 2022) bei ca. 2.260,- USD, die Preise schwanken tagesaktuell.

Unser Kakaopreis setzt sich wie folgt zusammen: Der Fairtrade Mindestpreis für Kakao, wird von Fairtrade jährlich festgelegt, liegt zurzeit bei 2.400,- USD pro Tonne, zuzüglich 240,- USD Fairtrade-Prämie (diese kommt den Kooperativen für Infrastrukturprojekte zugute und wird nicht an die Bauern weitergegeben), zuzüglich 300,- USD als Bio-Aufschlag, ergibt gesamt 2.940,- USD pro Tonne.



Zotter zahlt für Premium-Bioqualität zwischen 4.000 bis 7.000 USD pro Tonne, das ist deutlich über dem Standard-Preis für Bio- und Fairgehandelten Kakao. Ist das fair?

Wir finden schon.

Können Kakaobauern einer Kooperative gut davon leben, dass Zotter bei ihnen einkauft? Nein, ganz einfach aus dem Grund, weil wir im Jahr nur 300 Tonnen Kakaobohnen benötigen bzw. kaufen, aufgeteilt auf 14 Kooperativen, von denen wir aktuell Bohnen in Premiumqualität beziehen, bedeutet das nur einen Tropfen auf dem heißen Stein. Aber dennoch gehen wir diesen Weg, weil es zumindest ein Anfang ist und für wenige, die davon profitieren, doch einen Unterschied macht.

Etwa drei Viertel des weltweit produzierten Kakaos stammen aus Westafrika. Der Weltmarkt betrug 2020 ca. 5 Millionen Tonnen getrockneten Kakao (lt. Hamburger Stiftung für Wirtschaftsethik, statista.com).

Davon sind ca. 5 % Fair-zertifiziert, das sind 250.000 Tonnen und 1% ist auch Bio-zertifiziert, also 50.000 Tonnen (lt. Fairtrade Monitoring Report, Stand 2018). Zotter bezieht im Jahr 300 Tonnen, das entspricht 0,006% der Weltkakaonernte.

Wir können das Business nicht direkt ändern, aber wir haben zumindest einen Einblick und können Missstände aufzeigen. Aber neben schlechter Bezahlung von Massenkakao gehören leider auch Ausbeutung, Kinderhandel und Zwangsarbeit im konventionellen Kakaobusiness (besonders in Westafrika) tatsächlich zum Alltag, das darf nicht toleriert werden.

Nehmen wir also die Schokoladenindustrie in die Pflicht, Verantwortung für die Menschen im globalen Süden zu übernehmen, denn nur Absichtsbekundungen sind zu wenig. Es müssen endlich von allen Akteuren im Kakaobusiness faire Preise bezahlt werden und Bildungsprojekte umgesetzt werden, damit Veränderung stattfinden kann! Dafür setzen wir uns auch weiterhin ein.

**Häufig gestellte Fragen zum Fairen Handel beantworten wir auf unserer Webseite:**





# Meine größten Herausforderungen:

**In einem Unternehmerleben gibt es viele Erfolge aber auch Tiefschläge. Wichtig ist, dass man sich auch erlaubt zu scheitern und erkennt, dass davon die Welt nicht untergeht. Man muss es dann aber noch einmal versuchen, das ist der springende Punkt. Auch Josef Zotter hat sich von den Herausforderungen als Unternehmer nicht unterkriegen lassen und in seiner Firmengeschichte allerhand erlebt. Hier der erste Teil der Serie „Meine größten Herausforderungen“:**

## #01 Drum prüfe, was sich nicht ewig bindet

Voller Enthusiasmus habe ich vor langer Zeit eine ganz kreative Sorte produziert, Käferbohnen mit Zwiebelkonfit. Das Rezept war revolutionär und erste Proben einfach köstlich. Nach ein paar Wochen rief mich ein Kunde an. Ich erwartete großes Lob zu meiner kreativen Meisterleistung, aber er meinte nur: "Herr Zotter, das ist das graulichste was ich je gegessen hab, bitte prüfens das noch einmal." Hatte er keinen Geschmack, oder ich etwas falsch gemacht? Bei zweiter Verkostung der Rückstellmuster war klar, die Zwiebel hatte sich "weiterentwickelt" und ähnelte im Geschmack feuchten Socken. Sofort wurden alle Tafeln aus den Regalen genommen und die Kunden informiert. Scheitern ist nicht schlimm, man darf sich nur nicht entmutigen lassen! So arg experimentell war ich dann erst wieder beim Thema Blut, Fisch und Insekten, aber das ist eine andere Geschichte. Die Käferbohnen-Schokolade liegt auf unserem Ideenfriedhof, da passt sie besser hin.

## #02 - Kaffeehaus oder Schokolade?

In meinem ersten Unternehmerleben habe ich mit meiner Frau Ulrike, als ganz frisch verheiratetes Ehepaar, ein Kaffeehaus eröffnet. Dann noch eins und noch eins, weil es locker ging, man kennt das. Schokoladen haben wir damals eher nebenher gemacht. Plötzlich haben uns die Schulden überholt und wir sind 1996 Pleite gegangen. Es war keine einfache Zeit, Julia und Michael waren klein und wir hatten dann die Möglichkeit mit unserem ersten Kaffeehaus wieder weiterzumachen, der Insolvenzverwalter war gnädig. Ich habe Ulrike gefragt: „Bleiben wir bei Konditorei und Kaffeehaus, oder sollen wir

jetzt ganz auf Schokolade setzen?“, also hoch pokern. Sie meinte: „Kaffeehaus, nicht noch einmal Kopf und Kragen riskieren.“ Daraufhin habe ich gesagt: „Gut dann machen wir Schokolade. Und gehen nach Berg!“ Der Hof meiner Eltern hier in Bergl bei Riegersburg war der billigste Ort für den Neustart. Dass sie mir damals nicht den Hals umgedreht hat, bei mir geblieben ist und mich bis heute, mehr als 35 Jahre, immer tatkräftig unterstützt hat, rechne ich ihr hoch an. Und wir haben uns noch immer lieb, oder schon wieder!

## #03 Andere Länder, andere Sitten

Eine unserer ersten schrägen Nuss-Sorten war „GrammelNussn“. Fett ist ja ein sehr guter Geschmacksträger, karamellisierte knusprige Grammeln kombiniert mit gerösteten Nüssen und Nougat ein wahrer Gaumenschmaus – dazu ein extradunkler Milchüberzug, einfach perfekt. Überraschenderweise war diese Sorte in Deutschland sofort sehr gefragt, in Österreich aber kaum. Wir konnten uns das nicht erklären, bis wir bei einer Messe in Deutschland erfuhren, dass Grammeln in Deutschland Grieben heißen. Unter Grammeln konnte sich dort niemand etwas vorstellen. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen Vegetariern entschuldigen, die irrtümlich zu dieser Sorte gegriffen haben. Die Grammelnussn haben wir noch heute im Programm, inzwischen hat sie auch in Österreich sehr viele Fans und ist eine unserer Bestseller.

## #04 Das große Krabbeln

Das Thema Fleischkonsum und dessen Alternativen interessiert mich schon lange. Insekten scheinen mir da eine spannende Alternative zu sein. Was in China schon lange auf der Speisekarte steht, wird nun auch bei uns als Alternative diskutiert. Ich habe also eine Probepackung Mehlwürmer (gefriergetrocknet) bestellt, mit meiner Mitarbeiterin die Rezeptur besprochen und mich auf das Ergebnis gefreut. Normal dauert so eine Probe bis zu einer Woche, aber in diesem Fall war das natürlich sofort Gesprächsthema bei den Mitarbeitern und die Probe besonders „schnell fertig“. Die zuständige Mitarbeiterin meinte, bei der Verkostung möchte

sie lieber nicht dabei sein. Ich dachte, jetzt muss ich stark sein und so tun, als ob sowas für mich selbstverständlich wäre, was es natürlich nicht war. Ich hab's schnell probiert, aber siehe da, es war köstlich! Viel besser als erwartet – nussig, karamellig und ein ganz bisserl knusprig, wie ein heller Nougat mit Crisp und ich habe mich so gefreut und war ein bisserl stolz auf mich, weil mulmig war mir auch dabei. Langsam haben dann auch die Mitarbeiter vorsichtig probiert und haben sozusagen einen Kreis um die Schüssel gemacht. Ja und ein paar Monate später war die Produktion der Insekten-Schokoladen schon fast selbstverständlich. Manchmal muss man einfach das Kopfkino ausschalten und über den eigenen Schatten springen, um an neue Ufer zu gelangen. Die Rezepturen sind wegen Corona im Moment ruhend gestellt, denn aufgrund dieser Pandemie sind eh alle verschreckt genug. Wir können jederzeit wieder loslegen, wenn die Zeit dafür reif ist und die Dekadenz wieder aufsteht. Weil ich sowas auch immer gerne auf meine Art reflektiere und in Rezepturen übersetze.

## #05 - Roboter, Feind oder Freund?

Wir haben im Unternehmen fünf vollautomatisierte Roboter, wobei ich ehrlicherweise sagen muss, zwei davon servieren unseren Besuchern Schokolade und dienen mehr der Unterhaltung. Die anderen drei müssen richtig hackeln. Anfangs wurde ich dafür kritisiert, denn das würde ja Arbeitsplätze kosten. Stimmt, dort wo monotone Arbeiten verrichtet werden, schon. Schoko in Formen gießen, kann die Maschine definitiv besser und schneller und das ist auch keine lustige Arbeit. Dafür haben wir jetzt drei Mitarbeiter auf die Elektronik geschult und sogar noch einen Mechatroniker angestellt. Gerade die Jungen arbeiten sehr gerne mit den Robotern, die finden die ganze Elektronik mega spannend. Das ist wichtig, denn dort wo immer dieselben Arbeiten durch Roboter erledigt werden können, ist der Einsatz sinnvoll. Wir brauchen kreative Lösungen, wenn eine Maschine ausfällt, oder der Roboter streikt. Neue Ideen habe ich noch nie von einem Roboter erhalten, aber von den Menschen hinter den Robotern sehr oft.