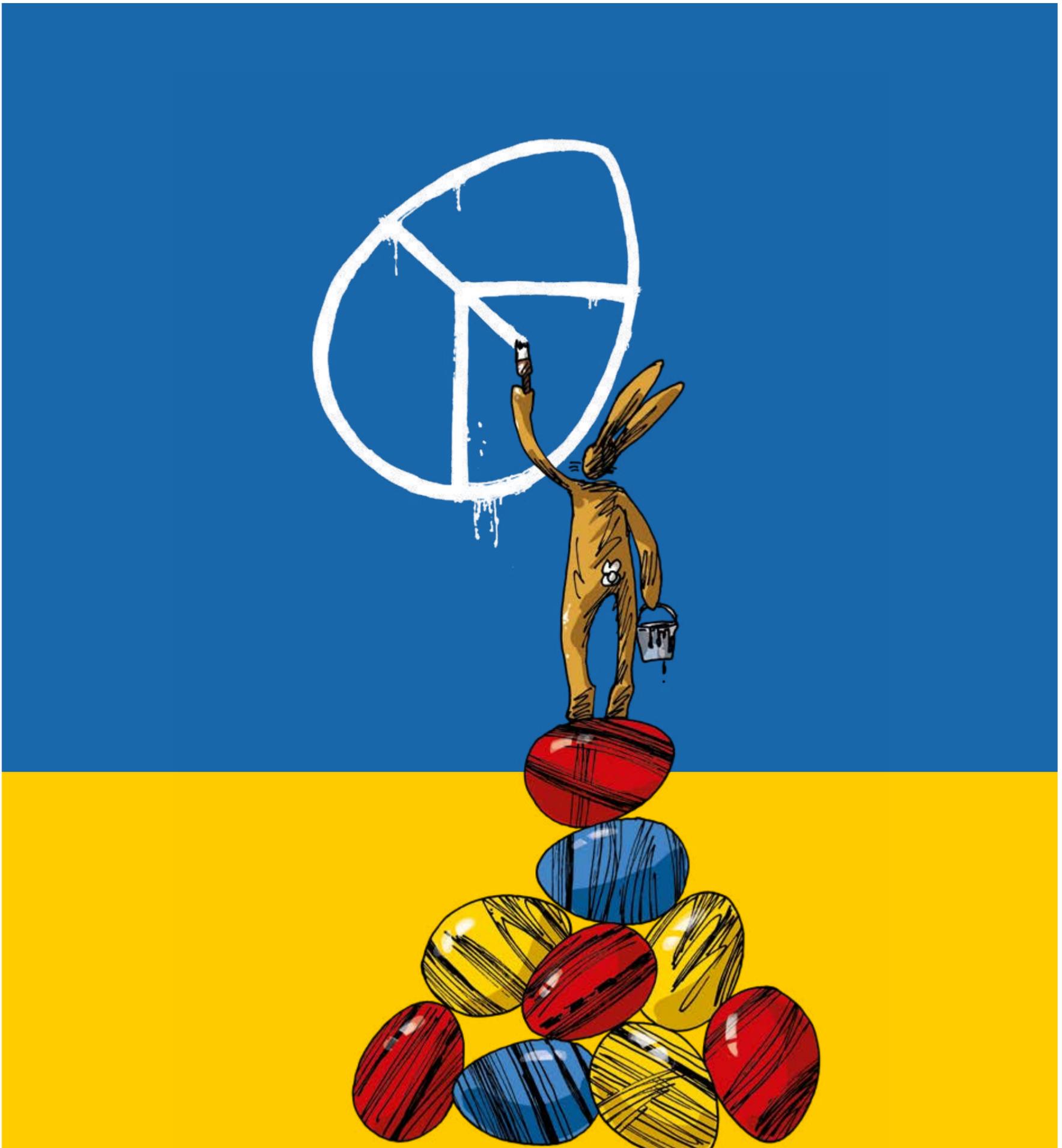


z o t t e r
SCHOKOLADE



Ferienzeit =
Ausflugzeit

Qualität statt
Kompromiss

Süßes
Osternest



Qualität beginnt ganz am Anfang

100 % bio + fair + bean-to-bar

Der Kakaomarkt ist ein hartes Business, um das sich viele Klischees ranken. Er sei ungerecht, Arbeiter würden ausgebeutet, Kinder würden zu harter Arbeit gezwungen, Kakaoplantagen seien umweltschädlich und Schokoladenhersteller holzen großflächig Regenwald ab. Leider sind diese Vorurteile häufig bittere Realität.

Seit vielen Jahren gehen wir mit unserem Kakaoeinkauf einen ganz anderen Weg, der auf langjährige, partnerschaftliche Beziehungen setzt, auf faire Preise für überdurchschnittliche Bio-Qualität und Diversität durch Pflege ursprünglicher Kakaosorten.

Der durchschnittliche Preis für eine Tonne Kakao beträgt ca. 2.400 US Dollar (USD) – dann kommt in unserem Fall noch eine Fairprämie von ca. 240 USD dazu und eine Bio-Prämie von 300 USD. Der Preis schwankt immer etwas, da konventioneller Kakao an der Börse gehandelt wird, wo Preise schnell nach unten fallen – aber nur selten ansteigen. Macht also eine Summe von ca. 3.000 USD pro Tonne. Wir suchen aber ganz besonders gute, handverlesene Premium-Qualität mit Zertifikat und bezahlen dafür 5.000 bis 7.000 USD pro Tonne. Das ist schon ein großer Unterschied und auch für einen Kakaobauern ein lukratives Geschäft.

Julia und Josef Zotter reisen regelmäßig zu Kooperativen und nehmen an Versammlungen mit Kakaobauern in verschiedenen Ländern teil. Sie forcieren den Erhalt alter Sorten, ermutigen Kakaoanbauende ihre Pflanzen zu beschneiden, damit morsche Äste keine Krankheiten auf Früchte übertragen, oder zu hohe Bäume auf eine niedrige Wuchshöhe reduziert werden, damit Früchte bessere Aromen entwickeln. Gute Kakaogärten wachsen immer in Mischkulturen mit anderen Nutzbäumen wie Mango, Papaya und Kaffee, mit natürlicher Beschattung durch hohe Regenwaldbäume. Dadurch entsteht ein natürliches Klima, wo auch Kakaobäume ohne künstlichen Dünger oder Pestizideinsatz sehr gute Ernten erzielen.

Es ist für uns eine große Freude zu beobachten, dass es auch im Kakaobusiness eine positive Entwicklung gibt, wo Ausbeutung von Menschen und Natur nicht stattfindet.

Warum es uns nicht egal ist?

Jetzt fragen Sie sich vielleicht, warum wir diesen Aufwand auf uns nehmen, warum wir wissen wollen wo unser Kakao herkommt, wer dafür arbeitet und was noch verbessert werden kann. Nun ja, es ist eigentlich ganz einfach, weil wir Verantwortung für unsere Partner im Süden übernehmen und es unser Ziel ist, beste Schokolade zu produzieren.

Der Grundstein für Qualität entsteht schon mit dem Rohstoff. Als Josef Zotter 2007 das Bean-to-bar-Werk eröffnet hat, konnte er ganze Kakaobohnen für seine Produktion einkaufen und erstmals alle Produktionsschritte selbst hier in Bergl durchführen. Insourcing statt Outsourcing lautete seine

Devise. So konnte er auch sicherstellen, dass in den Schokoladen wirklich drinnen ist, was er einkauft und verarbeitet. Heute gibt es über 500 verschiedene Schokosorten im Programm. Es wird nicht nur die Schokolade selbst hergestellt, sondern auch alle Nougats, Fruchtkuvertüren und sogar das Marzipan. Mittlerweile werden über 400 Zutaten verarbeitet, die alle strengen Qualitätsprüfungen unterzogen werden und auch bio-zertifiziert sein müssen. Das Investment damals war enorm, aber heute ist das Unternehmen einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Hersteller, der in reiner Bio- und Fair-Qualität produziert.

Qualität oder Kompromiss, wie kommt der Preis ins Spiel?

In der Pandemie hat sich auch für Kakaobauern vieles verändert. Durch Ausgangssperren wurde die Ernte erschwert, Sammeltransporte waren kaum planbar und eine große Unsicherheit verbreitete sich. Erschwerend kamen in vielen Gebieten auch noch politische Unruhen dazu. Aus Verzweiflung wurden uns sogar Lieferungen zu günstigeren Preisen zugesichert. Aber genau das wollten wir nicht. Josef Zotter hat daher seine Partner motiviert die Zeit zu nützen, um die Qualität weiter zu steigern. Er würde nicht den billigeren Preis bezahlen, aber er wäre glücklich, wenn es noch einen besseren Kakao geben würde. Er war sehr, sehr erstaunt, als die erste Lieferung kam und das Aroma beim Rösten völlig neue Dimensionen erreichte. Natürlich war der Geschmack auch deutlich intensiver und voller. Ein unglaubliches Ergebnis harter Arbeit, die sich aber für beide Seiten gelohnt hat – und uns alle wirklich sehr stolz macht.



Es ist wichtig den fairen Handel weiterzufördern, jede kleine Verbesserung ist ein Sieg und es macht durchaus Sinn, die Zusammenarbeit auf Augenhöhe zu unterstützen. Denn auch die Menschen im Süden haben ein Recht auf ein würdiges und selbstbestimmtes Leben in ihrer Heimat.



Süßes fürs Osternest

Fröhliche Designs, bunte Füllungen und neue Kreationen mit Eierlikör und verführerischem Toffee, ein Fest für jeden Osterhasen. Die bunten Farben entstehen natürlich aus echten Früchten, und auch die Nougats werden Nut-to-Bar selbst hergestellt.



HOT CHICKEN
Eierlikör & Whisky - alkoholhaltig
Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme und Whiskyganache, aus selbst gemachtem Eierlikör und Whisky von David Gölles.

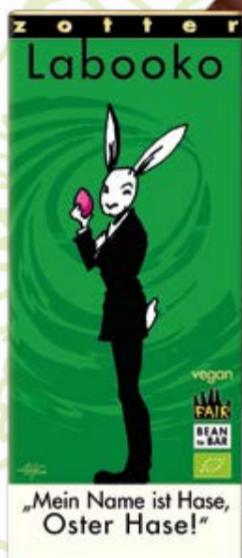


OSTERTOFFEE
Brown Butter Toffee
Dunkle Milkschokolade 50% mit Brauner Butter-Ganache, eine karamellig, weiche Toffeefüllung.



Making of handgeschöpfte Schokolade

Sehen Sie sich das Video an:
www.zotter.at/video-handgeschoeppt
oder scannen Sie den QR-Code.



MEIN NAME IST HASE, OSTER HASE!
75% Tansania & 62% Dominikanische Republik - vegan
Kakao aus unterschiedlichen Ländern bringt konträre Aromen ins Spiel. Das ist die Kunst der Schokoladenherstellung, den Charakter des Landes zu etwas Unverwechselbarem zu machen Ein Kontrast, der sich gut ergänzt.



Making of Labooko

Sehen Sie sich das Video an:
www.zotter.at/video-labooko
oder scannen Sie den QR-Code.





4 OSTERMINIS DE LUXE
aus der Serie Mi-Xing bar

Vier kleine Schokotafeln mit buntem Dekor, handgemacht.

Tipp: Schokolade selbst mixen, in vielen Formen, Sorten und persönlichem Dekor, ganz einfach online!



FRÖHLICHE OSTERN
Classic

Weißer Schokolade mit Waldbeeren – eine Sorte die große und kleine Hasen lieben.



OSTEREIER SIXPACK

Gefüllte Ostereier in sechs verschiedenen Sorten, gefüllt mit feinsten cremigen Nougats von Haselnuss bis Fruchtnougat und süßer Karamellcreme. Von Hand mit fruchtig bunten und klassischen Schokoladen überzogen und in bunten Folien verpackt.

EI IM GLAS

Die Osterüberraschung mit Pfiff: Sechs gefüllte bunte Schokoeier im Glas. In sechs verführerischen Sorten: Von Fruchtnougat über Karamell bis Mandel.





Besucht unseren Bio-Würstelstand und probiert unsere Burger, Hot-Dogs oder heiße Bratwürstel ...



... sogar das Brot für unsere Feinkost und den Würstelstand wird täglich frisch gebacken.



Unterstützung im Shop durch Roboter "Max", er serviert süße Neuheiten.



Bei uns bekommt ihr feinste Kaffeekreationen aus Bohnen, die frisch von unserer hauseigenen Zotter-Kaffeerösterei kommen. Mit feinsten Arabica-Bohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10 % Robusta aus Indien für die perfekte Kaffee-Crema - für alle, die milden und lang gerösteten Kaffee mögen!

Unsere Feinkost lädt zum Verweilen auf ein Glas Weißwein, hergestellt aus Trauben von Zotters Weingärten oder Delikatessen aus dem Essbaren Tiergarten ein.

Lange Nacht der Kulinarik
 Freitag, 21. April bis 24 Uhr geöffnet
 Sonderticket für diesen Abend gültig ab 18 Uhr bis 24 Uhr in allen teilnehmenden Betrieben
www.gutfinden.at
gutfinden Vulkanland

Schokolade für alle, kommt uns besuchen!





IN•FUSION

Schokolade nach Champagnermethode

Wir haben uns die Frage gestellt, ob man das Herstellungsprinzip der Champagnermethode auch auf Schokolade übertragen kann und haben es einfach ausprobiert. Wir waren vom Ergebnis begeistert!

In*fusion ist pure Schokolade neu gedacht. Wir haben zuerst mit dunkler Schokolade mit 70% Kakaoanteil experimentiert und dann festgestellt, dass auch Milkschokoladen sich nach dem gleichen Veredelungsprinzip verarbeiten lassen. Dabei werden unsere Edelschokoladen mit Fruchtnoten, die dem Aroma der Ursprungsorte entsprechen, verstärkt. Und zwar nur mit einem feinen Schuss „echter“ Früchte. Ähnlich wie bei der Champagnerzeugung, wo am Ende des Reifungsprozesses noch ein Schuss Wein oder Zucker zugesetzt wird, damit

der Charakter des Champagners verstärkt wird, die sogenannte Dosage. Diese Methode setzen wir nun auch im Verarbeitungsprozess der Serie In*fusion um und zwar durch die Beigabe von fruchtigen Aromen am Ende des Veredelungsprozesses. Dafür haben wir sogar ein eigenes Verfahren entwickelt, damit echte Früchte das natürliche Kakaoaroma verstärken.

Nun gibt es viele Schokoladen oder Pralinen mit Füllungen. Durch Alkohol, Nüsse oder Fruchtmarmelade, entsteht ein Geschmacksbild. Die Idee von In*fusion ist, pure dunkle Schokoladen mit einem zarten Hauch von Früchten wie Zitrone, Johannisbeere oder Sauerkirsche zu fusionieren und den Conchierprozess damit abzuschließen.

Zuerst schmeckt man die bitteren und süßen Aromen vom dominierenden Kakao und am Schluss, wenn die Schokolade langsam am Gaumen schmilzt, überraschen zarte Fruchtnoten im Abgang.

So kann man diese vielen Aromen, die im Kakao schon vorhanden sind, mit leichten Fruchtzusätzen ein wenig verstärken. Dennoch hat man dadurch keine Maracuja- oder Orangenschoko im eigentlichen Sinn, nur einen leichten Hauch von Frucht. Das ist eine echte Überraschung am Gaumen, da man die Frucht erst am Ende schmeckt – nicht so dominant, wie bei stark fruchthaltigen Schokoladen. Das ist wirklich eine Wucht!



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef, Yvonne Quella; Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Graeme Kennedy, Roland Wehapp, Marion Rechberger, Jacqueline Jud; Grafiken: Andreas H. Gratzke; Lektorat: Mario Fink; Druck: Styria Print, Graz

