



**Kakaoreise nach
Tansania und
Uganda**



**Vegane
Lieblinge**



**Neues aus der
Erlebniswelt**

Vom Kakaogarten zum

Eine Reise nach Tansania und Uganda auf den Spuren neuer Kakao-Partnerschaften



Nach vier Jahren Pause haben sich Julia und Josef Zotter wieder gemeinsam auf den Weg gemacht, um zwei neue Kakaoländer zu bereisen. Dieses Mal ging es nach Ostafrika, und zwar nach Tansania und Uganda. Begleitet wurden sie vom rowe-Filmteam mit Roland Wehap (Film) und Manuela Hinterberger (Ton). Denn schon im kommenden Herbst gibt es einen neuen Film im Zotter-Kakao-Kino hier in Bergl, über die Tage in Ostafrika.

Der Reisezeitpunkt war nahezu ideal. Das Land erstrahlte in sattem Grün, die afrikanische Steppe zeigte sich von ihrer schönsten Seite und malerische Landschaften mündeten in Steppengebiete mit den typischen Bäumen, die an Szenen aus berühmtem Blockbuster-Filmen erinnern. Auf den langen schmalen Straßen durch die Nationalparks säumten Antilopenherden den Weg, Elefanten passierten die Straße und sogar eine Löwin mit vier kleinen Jungen begleitete die steirische Reisegruppe einen kleinen Teil des Weges. Es war atemberaubend schön. Eine Flora und Fauna, die es so nur einmal auf der Erde gibt – und zwar in Ostafrika.

Zwei findige Agrarökonominnen haben sich hier niedergelassen und betreiben als Kakaoein-

käufer ein junges Business. Jetzt werden Sie denken, das ist doch nichts Neues, doch – ist es. In Südamerika schließen sich Kakaoanbauende zu einer Kooperative zusammen und verarbeiten und vermarkten den Kakao zusammen. Sie sind mitbeteiligt an der Organisation, dürfen mitbestimmen und entscheiden über Investitionen z.B. in eine neue Lagerhalle, eine Schule o.ä. Bei großen Kooperativen vereinigen sich bis zu 3.000 Kakaoanbauende. Von guten Preisen kommt nur wenig bei den einzelnen Beteiligten an, ein Kritikpunkt, der auch dem Fairen Handel angekreidet wird.

Bei den Partnern in Ostafrika ist das anders. Sie setzen in erster Linie auf Qualität und unterstützen die Kakaoanbauenden dabei, ihre Ernte zu verbessern, damit sie in der Folge für bessere Qualität auch einen höheren Preis erhalten. Es wird in Bildung investiert, wie Baumpflege, natürliche Düngung und wie Verjüngung durch Nachpflanzung funktioniert. Dadurch steigt die Qualität und auch der Preis für den Kakao. Das ist natürlich ein interessantes Konzept, von dem beide Seiten profitieren.

Bei den aktuell hohen Kakaopreisen weltweit, wird durch die hohe Nachfrage der Preis stark angehoben, nicht immer kommt diese Preissteigerung bei den Kakaobauern an – hier

jedoch schon. Denn sie verkaufen direkt an Kokoa Kamili in Tansania oder Latitude Limited in Uganda und werden direkt ausbezahlt. Der nasse Kakao wird sofort in Säcke abgefüllt und mit der Betriebsnummer versehen, damit es zu keinen Vermischungen kommt und die Qualität auf dem weiteren Verarbeitungsweg dokumentiert werden kann. Es wird total transparent gearbeitet und Rückverfolgbarkeit in Bezug auf den Rohstoff aber auch betreffend der Bezahlung ist somit gewährleistet.

Aber das Klima ist auch in Ostafrika eine große Herausforderung, denn bei sehr hoher Luftfeuchtigkeit und vielen Regenstunden, kann der Kakao nicht sauber trocknen. Es besteht die Gefahr, dass die Ernte verschimmelt und damit wertlos wird. Diese Verantwortung tragen die Social Enterprises, denn sie müssen die Qualität für einen überdurchschnittlichen Preis bis ans Ende der Lieferkette erhalten.

In Tansania wird direkt unter der heißen Sonne getrocknet, manchmal geht es sich nicht aus und kurze Regenschauer unterbrechen den Trocknungsvorgang, dann müssen die Trockentische schnell unter ein Dach getragen werden und wenn der Regen vorbei ist, wird wieder in der Sonne getrocknet, bis der richtige Trockengrad erreicht ist.

Social Enterprise



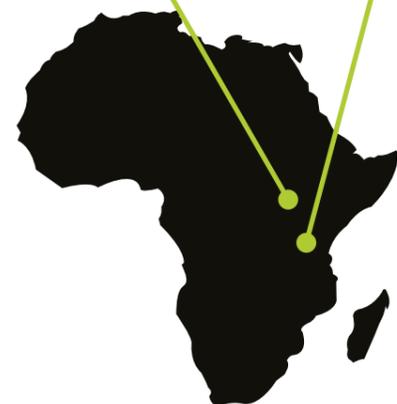
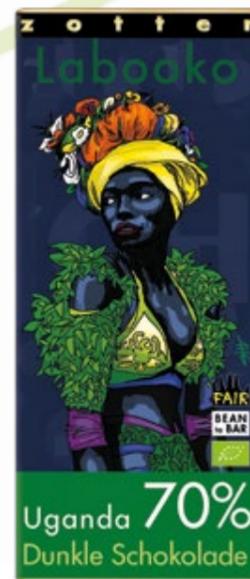
Uganda ist von weitläufigen Landschaften rund um das Hochgebirge des Ruwenzori geprägt, auch Mondberge genannt. Der aufstrebende Tourismus hat dem Land zu Unabhängigkeit und der Bevölkerung zu einem selbstbestimmten Leben verholfen. Viele Familien können sich von ihrem Land ernähren und der Verkauf von Kakao ermöglicht ein interessantes Zusatzeinkommen. Auf der Westseite ist es schwül und feucht, auf der Ostseite des Gebirges jedoch heiß und trocken. Nach nur drei Stunden Fahrt mit dem LKW können die Bohnen auf der Ostseite abgeladen werden. So hat man die Trocknung einfach auf die heiße Seite verlegt und dort Flächen geschaffen, wo die Kakaosäcke angeliefert, fachgerecht fermentiert und anschließend sehr sorgfältig getrocknet werden. Die Bohnen haben so viel bessere Chancen ihr Aroma zu entfalten.

Langfristige Zusammenarbeit und Initiativen zur Einkommenssteigerung ermöglichen auch hier interessante Partnerschaften und verlässliche Liefervereinbarungen. Die hohen Preise werden ganz transparent direkt an die Kakaoanbauenden ausbezahlt. Wer wann geliefert hat und wieviel dafür bezahlt wurde lässt sich dank Internet auch hier ganz einfach

nachverfolgen. Das ist Fairer Handel auf Augenhöhe, ohne Wissensbarrieren. Auch hier hält die rasch fortschreitende Technik Einzug, zum Vorteil aller Beteiligten.

Neben Josef und Julia Zotter, sowie dem Filmteam ist auch Andreas H. Grätze mit nach Afrika gereist. Er verleiht jeder einzelnen Tafel das einzigartige Design. Er hat die vielen Eindrücke und Erlebnisse der Reise in viele Zeichnungen verarbeitet und für die neue Saison werden diese Kunstwerke die Banderolen der neuen Sorten zieren.

Welche schrägen Kreationen sich Josef und Julia Zotter auf der Reise ausgedacht haben, verraten sie allerdings nicht. Wir sind daher schon sehr gespannt auf die Neuheiten der Saison 2024/25, die wir euch im August vorstellen werden.



Süße Lieblinge

Wir lieben Innovation, Vielfalt und Nachhaltigkeit. Bereits 1992 sind die allerersten handgeschöpften Schokoladen entstanden. Diese Art Schokolade zu machen, war völlig neuartig. Auf langen Bahnen – ohne Gussform, wie sonst üblich – haben wir Schokolade und Füllungen Schicht für Schicht in Handarbeit aufgestrichen, um neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln, zu fusionieren oder explodieren zu lassen. Klassisch,

schräg oder fruchtig: Wir lieben es, Zutaten zu kombinieren, damit neue Geschmackseindrücke beim Naschen entstehen. Heute haben wir über 500 Produkte im Sortiment und neben den handgeschöpften Schokoladen auch noch andere Produktlinien, die alle mit besonderer Hingabe entwickelt und in unterschiedlichen Geschmacksvarianten hergestellt werden.

ÜBER 100 SORTEN BEREITS VEGAN
Vegan ist derzeit stark im Trend und wir präsentieren viele neue vegane Schokoladen, die eine neue Geschmacksdimension eröffnen, von gefüllten handgeschöpften über vegane Trinkschokoladen zu gegossenen bis hin zu reinen Labookos mit Haferdrink statt Milch, und noch viele innovative Kreationen mehr.



handgeschöpft Dattel & Cashew

Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Datteln und Cashewnougat. Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, komplett zuckeralternativ und vegan. Der Überzug besteht zu 100 % aus Kakao, ohne Zuckerzugabe, trotzdem ist die Kreation insgesamt süß, weil im Innern eine Füllung aus süßen Dattel Früchten wartet, dazu eine dünne Schicht aus zart schmelzendem Cashewnougat, der nur mit Dattelsaft gesüßt wird.



handgeschöpft Olive + Zitrone

Dunkle Schokolade 70 %, gefüllt mit Olivenganache und Mandelnougat mit Zitrone – eine ultimativ schmelzende Olivenschicht aus grünen Oliven, Olivenöl und Schokolade. Der Olivengeschmack bleibt dezent im Hintergrund. Komplette vegan.



handgeschöpft Schokomousse mit Rum

Ein veganer Geniestreich: dunkle Schokomousse, fantastisch fluffig und schokoladig, mit einer eleganten Note Rum. Die Mousse basiert auf selbstgemachter Cashewmousse mit intensivem Schokoladen- und Rumgeschmack. Eingehüllt in dunkle Edelschokolade mit 70 Prozent Kakaopower.



handgeschöpft Zitrone & Mandel

Dunkle Schokolade 70 %, gefüllt mit weichem und erfrischendem Zitronenmarzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit vielen kleinen, leicht knusprigen Zitronenteilchen lockt. Diese Kreation eröffnet eine völlig neue vegane Schoko-Dimension.



Labooko Himbeer-Kokos

Exotisch-fruchtig und völlig vegan: eine geniale Kreation von Julia Zotter. Gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und ganz vielen Himbeeren. Die tolle Farbe und der intensive Geschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Kokosraspeln. Mit einem Spritzer Zitrone aufgepeppt und mit reiner Kakaobutter vollendet.



Labooko Haferdrink 50%

Die vegane Milchschoaltemative, die auf Hafer basiert und dank 50 Prozent Kakaoanteil sehr schokoladig schmeckt. Das Gute an Hafer ist, dass er in Europa angebaut wird und perfekt ans Klima angepasst ist. Geschmacklich bleibt der Hafer sehr dezent im Hintergrund und entfaltet eine natürliche Süße.

in veganer Vielfalt



Labooko

60% / 40% Kakao-Haferdrink

Eine vegane Tafel mit 60 Prozent Kakaoanteil und 40 Prozent Haferdrink, völlig ohne die sonst übliche Zuckerzugabe. Denn der Haferdrink besitzt von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft. Die vegane, leicht süße Milchschockolaltemative mit sehr hohem Kakaoanteil.



drunter & drüber

Preiselbeer + Hanf

Preiselbeertafel mit Kakaobutter und Hanfnougat mit Hanfsamen: Hanf, eine der ältesten Nutzpflanzen der Erde rockt mit wilden Beeren: Außen eine vegane Preiselbeerkuvertüre in leuchtendem Pink, die aus wildroten Preiselbeeren gezaubert wurde und deren tolle Farbe nur aus Beeren entsteht. Angenehm fruchtig-sauer, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Innen ein selbst gemachter Hanfnougat mit kräftigem Hanfgeschmack. In den Nougat hüpfen viele frisch geröstete Hanfsamen. Natürlich komplett vegan.



Choco Lolly

Kokos Affe

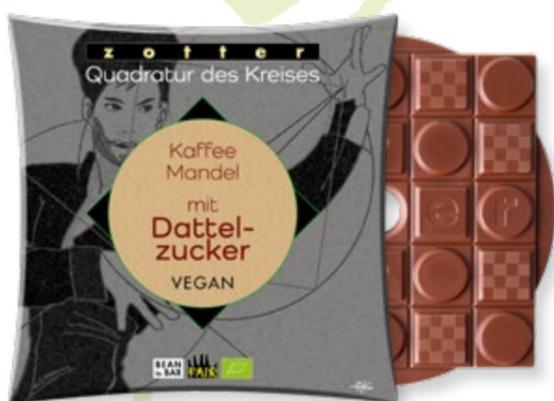
Wer hat die Kokosnuss geklaut!? Der Zotter war's. Geschickt wie ein Akrobat verwandelt Zotter Kokosnussflocken, Kokosnussmilch, wertvolle Kakaobutter und Rohrohrzucker in diesen Choco Lolly.



balleros

KnabberMix

Ein bunter, veganer Knabberspaß mit Nüssen, Beeren und Ingwer: Getrocknete Cranberrys in fruchtig-roter Preiselbeerkuvertüre, kandierter Ingwer in süßer Kokoskuvertüre, karamellierte Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade, dazu noch knackige Kürbiskerne in dunkler Schokohülle mit 70 % Kakaoanteil.



Quadratur des Kreises

Kaffee Mandel mit Dattelsucker

Kaffeenuogat, nur mit Datteln gesüßt: Ein veganer Nougat aus frisch gerösteten Mandeln, reiner Kakaobutter und Kakaobohnen kombiniert mit frisch gemahlenem Kaffee, unserem eigenen Bio + Fair Kaffee, den wir direkt im Haus rösten. Intensiver Kaffeegeschmack unterstützt von Kakaoröstaromen, zart schmelzend und natürlich gesüßt mit Dattelsucker, sprich gemahlene Datteln, die den Genuss mit karamelliger Süße unterstreichen. Völlig veganer Kaffeerausch.



Trinkschokolade

1001 Nacht

Märchenhafte Trinkschokolade mit orientalischer Note, gesüßt mit Dattelsucker aus reinen, gemahlene Datteln. Die Basis ist Cashewnougat mit Orangenöl, Zimt, Kardamom, Ingwer, Kurkuma und mildem, prickelndem Timut-Pfeffer – vegan.

Neues aus der Erlebniswelt



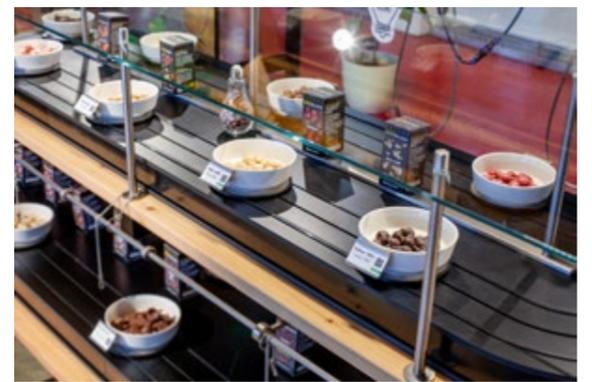
Es ist wieder Zeit, und zwar Burger- und Würstel-Zeit

Jetzt werfen wir wieder für euch den Grill an und brutzeln köstliche Angus-Rind-Burger, Fifty Fifty-Burger mit 50% Fleisch und 50% Pilzen aus unserer eigenen Bio-Pilzzucht oder einen veganen Tofu-Burger. Natürlich gibt's auch wieder Würstel & Co am Würstelstand und jede Menge heiße Bio-Pommes. Das Brot zu allen Gerichten kommt aus unserer Hofbäckerei – und natürlich machen wir auch die Säfte selbst. Denn alles, was bei Zotter gegrillt und gebraten wird, stammt aus unserer eigenen Bio-Landwirtschaft, aber das wisst ihr ja – eh logisch, also biologisch!



... und noch mehr Schokolade!

Wir haben auch in der Zotter-Erlebniswelt wieder neue Verkostungsstationen für euch gebaut, damit es noch mehr zu entdecken und verkosten gibt. Unbedingt beim nächsten Besuch die köstlichen Cremas probieren, die ihr ganz bequem aus dem Spender „buzzern“ könnt oder auf der Glühbirnen-Umlaufbahn schokoladige Genussstückel mit der Zunge fangen könnt.





Frisch abgefüllt, der neue Jahrgang ist da!

Direkt neben der Schokofabrik wachsen in unserem Bio-Weingarten „Biotopia“ die Trauben für den neuen Jahrgang „Zotter Biotopia - Muscaris Klassik“.

Im vergangenen Februar wurden die Reben geschnitten, damit die Trauben beste Bedingungen haben – und im letzten Herbst wurden die vielen Rebstöcke von Hand geerntet. Zahlreiche Stunden hat unser Tiergarten-Team in dieser Zeit im Weingarten verbracht. Jetzt ist die Freude groß: der neue Jahrgang ist da!

Pünktlich zum Saisonstart in der Erlebniswelt können wir nun unser Lager wieder füllen und servieren euch gerne ein kühles Glas vor oder nach der Schoko-Tour.



Coming soon....

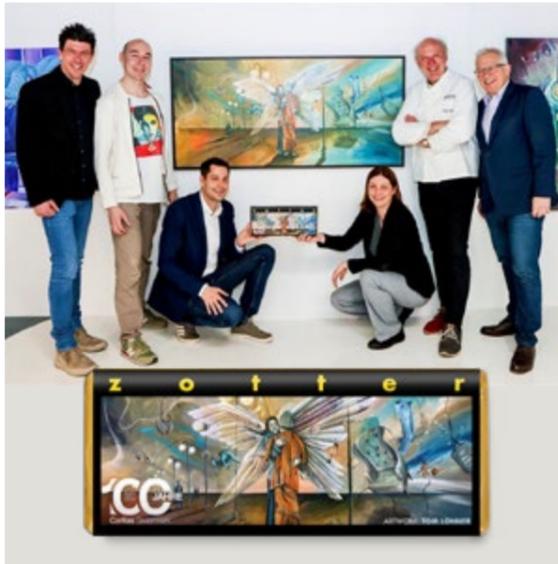
Im Essbaren Tiergarten bauen wir in der ehemaligen „Öko-Essbar“ das neue „ÖKO Speck Takel“ – denn unsere Metzgerei braucht für die Fleischveredelung mehr Platz und dort wird gerade alles für die neue Fleischverarbeitung vorbereitet. Ab Sommer könnt ihr unseren Fleischveredlern bei der Arbeit zusehen. Erhältlich sind die Delikatessen aus dem Essbaren Tiergarten bereits jetzt in unserem Feinkostladen.

Was gibt es Neues?



Neue Arbeitshosen:

Das Design stammt von Andreas H. Gratze, der Stoff ist nach GOTS-Standard (global organic textile standard) zertifiziert von einem deutschen Hersteller, endgefertigt in der Schweiz und genäht wurde die Kollektion bei JMB Fashion in Feldbach – ganz in der Nähe der Schokofabrik.



100 Jahre Caritas Steiermark:

Für das Caritas-Jubiläum hat der Grazer Künstler Tom Lohner ein Kunstwerk geschaffen. Dieses zielt nun eine Sorte Wein von Schloss Seggau und eine Schokobanderole. Durch den Kauf der Jubiläumsprodukte werden die neun Lerncafés in der Steiermark unterstützt, wo Kinder aus sozial benachteiligten Familien Unterstützung bekommen, um das Schuljahr positiv abzuschließen.



Baustelle:

Unsere Schlosserei ist in die neuen Räumlichkeiten auf der Südseite der Schokofabrik gezogen und im Obergeschoß sind dort auch die neuen Büros für die Haustechnik. Auch der Parkplatz dahinter wurde vergrößert.



Neue Automaten:

Auch außerhalb der Öffnungszeiten könnt ihr bei uns bequem Schokolade bargeldlos einkaufen. Drei neue Automaten stehen euch 24/7 mit großer Schokovielfalt zur Verfügung.



Rolli-Tour:

Die Schoko-Genuss-Tour ist leider nicht rollstuhltauglich, da es bei uns immer wieder ein paar Stufen rauf und runter geht. Damit aber Rollpiloten dennoch durch die Schokofabrik düsen können, haben wir im Foyer des Kinos einen virtuellen Rundgang installiert. Auf einem großen Bildschirm kann man sich mit nur einem Finger durch die Zotter-Erlebniswelt bewegen und wird virtuell von Josef Zotter begleitet, der allerhand lustige und interessante Geschichten erzählt. Sogar Videos kann man sich hier ansehen und „fast“ bis in die Maschinen fliegen. Dazu gibt's auch noch ein Verkostungssackerl. Zwei Rolli-Stationen stehen zur Verfügung, Termin bitte mindestens einen Werktag vorab reservieren.



Audio-Guide NEU:

Es gibt einen neuen Audio-Guide, der durch die Schoko-Erlebniswelt führt und allerhand Wissenswertes über die Herstellung von Schokolade erzählt. Abgespielt wird der neue Audio-Guide direkt am Handy über unsere Webseite oder ganz praktisch, direkt in der Choco-Club-App, wo es jetzt auch eine Merklisten-Funktion gibt!



Schokolade macht Schule:

Mit bereits 90.000 verkauften Tafeln „SchokoBanane“ wurde das Projekt von Jugend Eine Welt unterstützt, damit Kinder in Madagaskar in die Schule gehen können.

Die in dieser Ausgabe verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich immer gleichermaßen auf weibliche und männliche Personen. Auf eine Doppelnennung und gegenderte Bezeichnungen wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef;
Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Andreas H. Gratz, Christina Pendl, Graeme Kennedy, Jacqueline Jud, Julia Suppan, Stefan Pajman; Grafiken: Andreas H. Gratz; Lektorat: Florian Figl, Mario Fink; Druck: Gugler GmbH

