

# Labooko

Die Welt der Schokolade

Seite 3

## SCHOKOPARFAIT

Eisiger Genuss im Sommer!

Seite 4

## SOMMER-AUSFLUGSZIEL

Der Essbare Tiergarten von zotter

Seite 6

**COOL**  
Recyceltes Papier stoppt die Erwärmung Ihrer Schokoladen und die Erwärmung der Erde!

# Wo der Kakao wächst...



**Kakao gedeiht rund um den Äquator: In Asien, Afrika, Lateinamerika und der Karibik. Wir waren schon in vielen Anbaugebieten in Lateinamerika. Doch zum ersten Mal reisen wir als Familie. Uli, Sepp, Julia, die kleine Valerie und selbst die Oma. Alle außer Michi, der krank zuhause bleiben muss. Wir fallen in der Eincheckschlange für die Dominikanische Republik zwischen den Touristen gar nicht auf.**

Es gibt keine Durchsuchung des Wagens, sondern nur ein kleines Trinkgeld für die Polizisten. Wir sind einigermaßen schockiert über diese offene Korruption, aber während unseres Aufenthalts werden wir noch x-mal in die gleiche Situation kommen. Niemand hat hier ein Problem damit, man weiß, dass die Polizisten zu wenig verdienen und gibt ihnen einfach etwas ab. Mit westlicher Logik kann man dieses Land nicht begreifen. Deshalb sind wir hier, um zu sehen und zu lernen, wie die karibischen Uhren ticken, schließlich kaufen wir hier unseren wichtigsten Rohstoff „Kakao“ ein.

### YACAO sozial und gewinnbringend

Daniel arbeitet für YACAO. YACAO produziert Kakao auf ganz hohem Niveau. Die Firma wurde von Schweizern gegründet, die einerseits etwas für die lokale, sehr arme Bevölkerung tun und gleichzeitig unter Beweis stellen wollten,

dass sich soziales Engagement rechnet. YACAO ist eine FAIRTRADE zertifizierte Aktiengesellschaft. FAIRTRADE steht für faire Entlohnung der Kakaobauern, aber auch für die Unterstützung von kleinbäuerlichen Strukturen. In der Dominikanischen Republik ist das Gefälle zwischen Arm und Reich riesig. Es gibt wohl auch eine Mittelschicht, aber auf die treffen wir nur in den Städten. Statistisch gesehen heißt das, dass 1% der Landwirtschaftsbetriebe über 50% des Nutzbodens besitzen, während 75% der kleinen Agrarbetriebe nur über einen Anteil von 15% verfügen. Die Bauern, die an YACAO liefern, besitzen oft nur 1 ha Land. Deshalb hat es oberste Priorität, den Bauern beizubringen, wie sie dieses kleine Fleckchen Erde effizient, aber ökologisch nutzen können. Es geht um Ertragsmaximierung auch bei FAIRTRADE, denn ohne Einkommen kann niemand überleben. Das Problem liegt auch darin, dass Kakao ein Cash-Corp ist. Die Bauern pflanzen Kakao nur für den Export und verwenden ihn gar nicht selbst. Daher wissen die meisten gar nicht, worauf es beim Kakaoanbau ankommt.

Früher wurde hier Kaffee angebaut und so plaudern wir bei selbst gemachtem Kaffee über Kakao und wie sich Qualität bezahlt macht. Gabriel hört

aufmerksam zu, sein Vater besitzt einen Kakaowald und er selbst ist gerade dabei zu entscheiden, ob er den Betrieb übernimmt. Schließlich ist der Vater schon 82 Jahre alt.

### Ein Kakaowald im ökologischen Gleichgewicht

Nach dem Essen gehen wir in den Kakaowald. Es ist erstaunlich, noch nie haben wir so einen schönen Wald gesehen. Die Bio-Kakaobauern haben es in der Dominikanischen Republik etwas leichter, sie können gelassen arbeiten, denn es gibt keine Krankheiten wie Hexenbesen oder Schwarzfäule, die die Kakaoernte gefährden. Das ist der Vorteil der Insel, aber die Dominikaner passen natürlich auch auf, dass es so bleibt. Kakaowälder dürfen nicht in Küsten-, Flughafen- und Stadtnähe angesiedelt werden: Es gibt Kakaoinspektoren, die in anderen Ländern die Krankheiten studieren und die einheimischen Kakaowälder regelmäßig kontrollieren, ob irgendetwas Auffälliges wächst. Wird irgendwo eine Krankheit entdeckt, wird der Kakaowald sofort niedergebrannt und der Bauer erhält eine Entschädigung aus dem Kakaofonds. →

Nach der Landung trennen sich unsere Wege. Wir fahren ins Landesinnere, während sich die anderen Reisenden an die schönen Küsten der Dominikanischen Republik schlagen. Gleich zu Beginn kommen wir in eine Polizeikontrolle. Die Polizisten winken uns raus und fragen nach illegalen Waffen. Ich frage mich, wer denn freiwillig zugeben würde, dass er Waffen besitzt. Schon beim Einsteigen ist mir die Handschusswaffe von Daniel aufgefallen, sie steckt griffbereit im Seitenfach. Immerhin fährt er mit einer Menge Bargeld für die Kakaobauern herum.



Kein Wunder, dass die Dominikanische Republik weltweit zu den führenden Bio-Kakao-Exporteuren gehört. Daniel öffnet eine Kakaofrucht für uns und wir naschen die Pulpe, das weiße Fruchtfleisch, das die Kakaobohnen umschließt. Es gibt kaum etwas Besseres als dieses Kakaofruchtfleisch, man kann fast süchtig werden nach diesem süß-säuerlichen frischen Genuss. Valerie isst auf der Reise nur mehr Pulpe. Und sie beschließt auch einige Kakaofrüchte in den Koffer zu packen, damit auch ihre Freunde aus dem Kindergarten davon naschen können. Amüsiert pflücken die Arbeiter Früchte für Valerie. Die Haupternte ist schon vorbei, doch an den Bäumen hängen noch etliche Kakaofrüchte, die man das ganze Jahr über ernten kann.

Kakao sogar noch händisch selektiert, dafür arbeiten einige Haitianer bei YACAO. Es gibt unzählige Haitianer, die illegal in der Dominikanischen Republik beschäftigt sind. Deshalb zeigt uns Joel stolz seinen Ausweis – er ist legal im Land. Das Verhältnis zum Nachbarstaat Haiti ist sehr gespalten. Kein Dominikaner setzt freiwillig einen Fuß auf die andere Seite der Insel. Obwohl die Dominikanische Republik auch von Spanien und Amerika besetzt wurde, feiern die Dominikaner nur die Unabhängigkeit von Haiti.

Handselektierter Kakao, welcher Luxus! Wir geben den Arbeitern unsere Schokoladen, die aus ihrem „Loma los Pinos“ Kakao hergestellt

wurden. Sie freuen sich riesig, denn Schokolade ist hier total angesagt, wohl weil sie so selten ist und so schnell schmilzt. Schokolade gehört zu den superteuren Waren, die zu Westpreisen verkauft werden. Bei einem Durchschnittsverdienst von 250 Euro kann sich das niemand leisten. Ich frage mich, wie man in so vielen Ländern überhaupt bei dem Preisniveau von 250 Euro leben kann. Es bleibt ein Rätsel. Der Lohn wird bei YAYAO zweimal im Monat ausgezahlt. Er ist viel höher als das Durchschnittseinkommen, aber trotzdem ist das Geld schnell weg. Wer etwas verdient, sichert oft das Überleben einer sehr großen Familie.

### Schreiben, Lesen, Rechnen – die Zukunft der Kinder

Wir brechen auf, um die Schule zu besuchen, deren Bau Daniel mit den Geldern von YACAO finanziert hat. Die Schule ist jetzt staatlich, aber Daniel kümmert sich weiter um die Ausstattung und den Betrieb der Schule. Es gibt so viele Kinder, dass in Schichten unterrichtet wird. Vormittags kommen die kleinen und nachmittags die größeren Kinder, die auch in der Dämmerung allein nach Hause gehen können. Am Abend kommen die Erwachsenen. Es gibt noch viele Analphabeten in der Region, die hier das Schreiben, Lesen und Rechnen lernen. YACAO organisiert an der Schule auch regelmäßig eine Gesundheitsuntersuchung der Kinder, denn für viele ist der Arztbesuch viel zu teuer.



### Kakao ist nicht gleich Kakao

Wir fahren über Land durch wunderschöne Landschaften, die in der Höhe von feuchten Nebenschwaden eingehüllt sind, dann folgen wieder die tropischen Wälder. Die Straßenränder sind geäumt von winzigen Steinhäusern und vielen Menschen, die einfach davor ihr Leben verbringen. Für uns ist es eine Idylle, für die Menschen am Wegesrand die pure Langeweile. Nur die Telenovelas und der Hahnenkampf bringen hier Abwechslung. Wir kommen zu ROIG unserem zweiten Partner. ROIG ist ein dominikanisches Familienunternehmen. Sie haben sich einen Namen gemacht. Ihr Kakao zählt zu den besten der Welt. Kein Wunder, Roig hat sich auf individuellen Kakao spezialisiert. Sie kennen sich bestens mit den unterschiedlichen Aromen und Varietäten aus. An den Wänden hängen Karten mit den Abbildungen und Bestimmungen der einzelnen Kakaotypen. Wir verbringen viel Zeit im Labor, wo wir Kakao kosten, der mit unterschiedlichen Früchten fermentiert wurde. Ab August werden wir Kakao von Roig als dunkle „Santo Domingo“ Schokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil und als Milchschokolade „Santo Domingo“ mit 40 Prozent Kakaoanteil anbieten.



### Handselektierter Kakao – welcher ein Luxus

Wir sehen uns die Verarbeitung an, ganz deutlich merkt man die Schweizer Präzision. Alles ist sauber und funktioniert, was in der Dominikanischen Republik eher die Ausnahme ist. YACAO fermentiert zentral, denn die Bauern haben zu wenig Know-how in puncto Fermentation. Wenn bei der Fermentation etwas schief geht, dann ist das Aroma zerstört. Deshalb kontrollieren Techniker die Fermentation des Kakaos in der Pulpe. Das dauert einige Tage. Danach wird der fermentierte Kakao an der Sonne getrocknet. Da es hier auch öfter mal einen schönen warmen Regenschauer gibt, sind die Trocknungsanlagen überdacht oder mobil, sodass sie bei Regen einfach eingefahren werden. Die Qualität ist top. Aber ein Seitenblick genügt, um verklumpten, unfermentierten Kakao zu entdecken. Das ist Sanchez, der vor sich hin schimmelt und auch so an Schokoladenhersteller verkauft wird, denen es egal ist; die nur den Rohstoff brauchen und nicht den Geschmack. Für uns wird der nasse



### Regionaler Kakao und Qualität haben Zukunft

Die Bauern sind begeistert, wenn Julia Zotter erzählt. Sie ist die Einzige von uns, die Spanisch spricht. Im Handumdrehen hat sie es gelernt. Es ist ihre siebente Sprache. Schokoladenhersteller kommen eigentlich nie hierher. Wir erklären den Bauern, dass es in Europa einen Markt für Qualität gibt und dass Qualität einfach von regionalen Kakaosorten und deren individueller Weiterverarbeitung abhängt. Durch Qualität können sich die Kakaobauern auf dem Weltmarkt gegen standardisierte Massenprodukte behaupten. Qualität und Regionalität sind eine Win-Win-Chance für alle. Für die Bauern, die mehr Geld für ihren Rohstoff bekommen, für uns, die wir Qualität und Geschmacksvielfalt produzieren und für die Konsumenten, die mehr Geschmack und echten Kakaogenuss erleben. Wir gewinnen das Vertrauen der Bauern, das ist das Wichtigste. Denn das kann man auch in der Dominikanischen Republik nicht für Geld kaufen. Selbst Gabriel sieht jetzt für sich eine Zukunft als Kakaobauer.



# Labooko – die Welt der Schokolade

PERU – DOMINIKANISCHE REPUBLIK – BRASILIEN – ECUADOR – KONGO

## Dunkle Schokolade



Stellen Sie sich vor, Sie stehen vor einem Weinregal und es gäbe nur eine Sorte Rotwein, eine Sorte Weißwein und einen Rosé. Keinen Grauburgunder, Welschriesling, keinen Grünen Veltliner, Zweigelt und auch keinen Blaufränkischen. Wäre doch schade...

Bei Schokolade ist es genauso. Es gibt nicht nur dunkle, Milch- und weiße Schokolade, es gibt eine Vielzahl von regionalen Kakaosorten, die ihr Aroma – entsprechend dem Terroir – ausbilden und völlig unterschiedlich schmecken. Wir setzen auf die Geschmacksvielfalt von Kakao und verarbeiten ganz unterschiedliche regionale Kakaoblends von der Bohne weg.

## Entdecken Sie die Vielfalt von Kakao!

Zwei gegossene bean-to-bar Schokoladen in einer Verpackung. (2 x 35 g)

NICARAGUA – DOMINIKANISCHE REPUBLIK

## Milchschokolade



ERDBEERE – KOKOS – HIMBEERE – MANGO LASSI – ANANAS – HEIDELBEER

## Fruchtschokolade

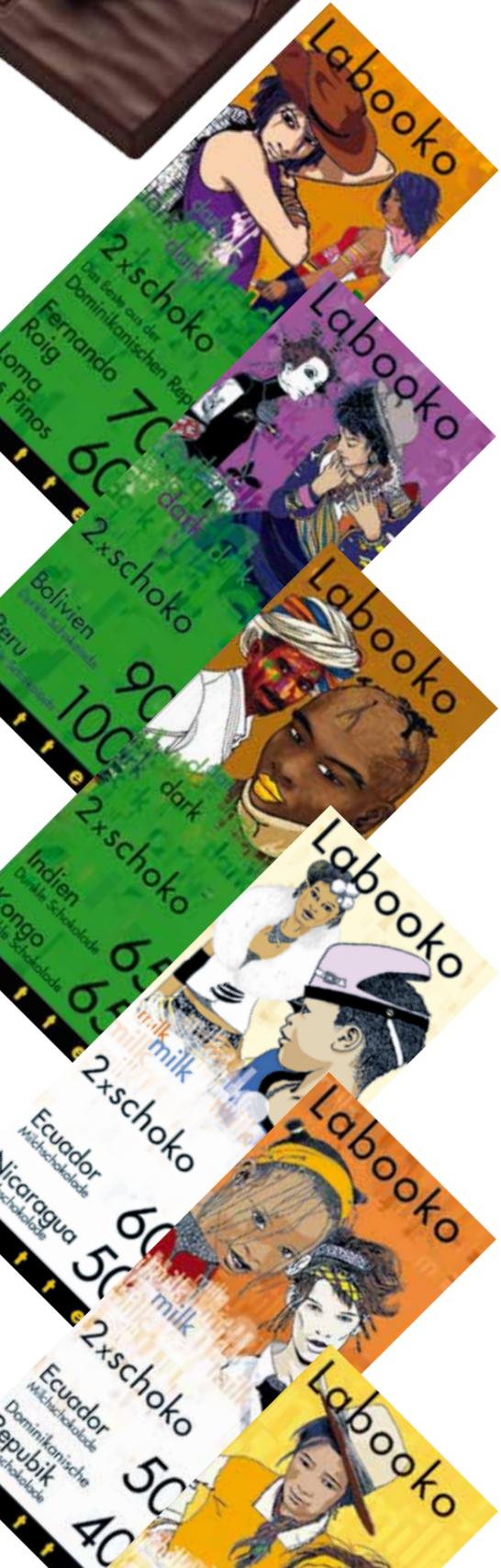


### Unterscheiden Sie:

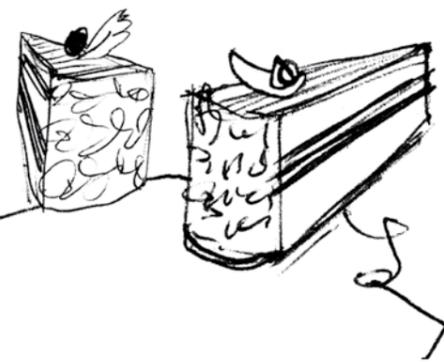
**Prozente 40% - 70% - 100%**  
weisen den Anteil von Kakao in der Schokolade aus.

### Länder und Regionen

Hier geht es nicht um reine Anteile, sondern um verschiedene Kakaotypen und Kakaoregionen.



# Unser Rezepttipp



## Schokoparfait *Eisiger Genuss*

6 Portionen  
Zubereitung: ca. 40 Minuten,  
zum Gefrieren ca. 7 Stunden

Nährwert pro Stück:  
384 kcal; 6,8 g EW; 26 g Fett;  
28,2 g KH; 2,2 BE; 131 mg Chol.

### Zutaten

1 mittleres Ei, 1 Dotter  
60 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
3 EL Rum  
200 g Kuvertüre  
BASIC 80 % smartbitter  
(gehackt)  
30 g Butter  
2 gestr. EL Kakao  
(20 % Fettgehalt)  
250 ml Schlagobers  
6 EL Kuvertürespäne  
BASIC 50% Bergmilch dunkel  
Salz

## Gedünstete Marillen

Zubereitung: ca. 15 Minuten

### Zutaten

500 g Marillen  
80 g Gelierzucker  
3 EL Zitronensaft  
1 kleine Zimtstange  
1 EL Pistazien (gehackt)

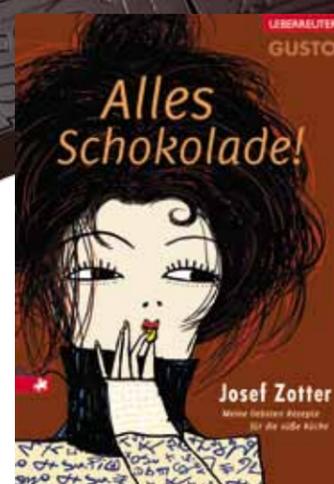


### Zubereitung des Schokoparfait

1. Metallförmchen (Inhalt ca. 125 ml) mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Ei, Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und 1 kleine Prise Salz vermischen und über Wasserdampf dickcremig aufschlagen – Kessel dabei drehen und zügig schlagen, damit sich keine Klumpen bilden.
3. Sobald die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat, vom Dampf nehmen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und weiter rühren, bis die Masse kalt ist. Rum einrühren.
4. Parallel dazu in einem zweiten Wasserbad Kuvertüre mit Butter und Kakao schmelzen und unter die Eimasse heben, nochmals kurz kalt rühren.
5. Obers dickcremig schlagen und unter die Masse heben. Masse in die Förmchen füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und 7 Stunden gefrieren lassen.
6. Förmchen ca. 2 Sekunden in heißes Wasser tauchen. Nach kurzer Zeit löst sich das Parfait vom Förmchen und lässt sich problemlos stürzen. Parfait mit Kuvertürespänen garnieren und mit den Marillen servieren.

### Zubereitung der gedünsteten Marillen

Marillen halbieren, entkernen und vierteln. Zucker mit Zitronensaft unter die Marillen rühren, Zimtstange zugeben. Marillen bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 4 Minuten dünsten. Marillen auskühlen lassen, Zimtstange entfernen, Pistazien einrühren.



## INFO

Weitere Anregungen und 100 innovative Schokolade-Rezepte finden Sie im Zotter Kochbuch

### „Alles Schokolade“

Verfasser: Josef Zotter,  
ISBN: 978-3-8000-7440-2

Die Rezepturen sind allesamt einfach und doch sehr beeindruckend. So kreieren Sie das Beste für Ihre Gäste und Feste.



# Schokolade auf Reisen

## Mit Weltenwanderer Gregor Sieböck

*Gregor Sieböck (Umwelt- und Wirtschaftswissenschaftler) ist Weltenwanderer. Er ist zu Fuß unterwegs, entschleunigt sozusagen. Denn er reist, um Natur zu erleben und dieses Wissen an andere weiterzugeben, damit sie nachhaltiger und bewusster mit der Welt umgehen. Im Proviant hat er immer eine z o t t e r Schokolade und so reist die Schokolade mit ihm um die Welt.*

### Alerceschokolade - Tausend Blätter

Wir kehrten in den Pumalínpark zurück und neben einem Tausende Jahre alten Alercebaum gab's tausend Blätter Nougat. Es ist unbeschreiblich, neben einem so alten Baum zu stehen. Ich empfinde diese Erfahrung als wahrlich großes Geschenk in meinem Leben. Vieles wird relativ: Zeit. Was ist schon Zeit, und warum sind wir überhaupt immer in Eile? Die Ewigkeit: Was bedeutet überhaupt ewig, wenn ich mir nicht einmal vorstellen kann, wie es hier in Patagonien ausgesehen hat, als der Baum vor 3000 Jahren aus der Erde gesprossen ist? Ich nehme mir insgeheim vor, langsamer zu werden in meinem Leben, dazwischen immer wieder innezuhalten: So wie es auch der Quantenphysiker Amit Goswami vorschlägt: Handeln, sein, handeln, sein, handeln, sein, während wir doch allzu oft auf das SEIN vergessen. Einfach nur still sitzen, neben einem alten Baum, an einem Fluss, auf den Himmel hinaufschauen und tief durchatmen und sich bewusst werden, dass genug Zeit da ist; genug, um nicht immerzu in Eile zu sein.

### Süßwein und Sonnenschwein

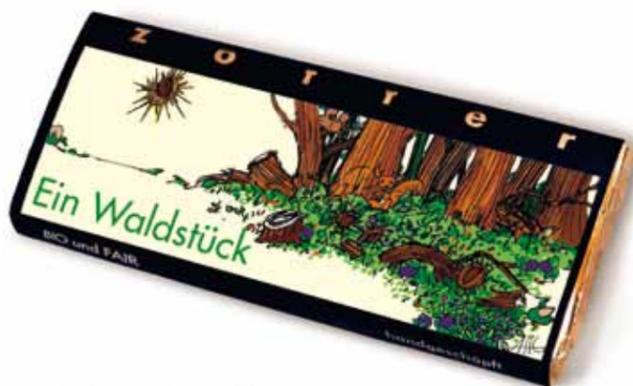
Ich bin seit 18 Jahren Vegetarier. Daher dachte ich ursprünglich daran, die Süßweinschoki auf meiner Reise zu verschenken, aber wie so vieles im Leben kam auch das ganz anders. Wir hatten den falschen Weg eingeschlagen und so klopfte ich eines Abends an die Tür eines Hauses inmitten des



Waldes. Eva öffnete die Tür, und nachdem sie gehört hatte, dass wir alle vier aus Österreich kamen, rief sie ihren Mann: Erhart war deutscher Abstammung und voller Freude, dass wir bei ihm vorbeikamen. Er zeigte uns einen netten Platz im Garten, wo wir unser Zelt aufstellen konnten und dann sollten wir noch auf einen Cafecito vorbeikommen; doch Cafecito in Patagonien ist selten ein Kaffee alleine, und als wir nach einer Weile ins Haus zurückkehrten, war bereits alles aufgetischt: vor allem Wurst, Speck, Brot und einige Gläser Essiggurken. Erhart war Fleischermeister wie sich alsbald herausstellte und wir vier (Margit, Noemi, Romeo und ich) saßen nun schön in der Soße, denn wir waren alle vier Vegetarier. Was sollten wir tun? Die Gastfreundschaft einfach ausschlagen, das kam nicht infrage und so sprangen wir alle vier über unseren Schatten und langten zu. Der erste Speck seit 18 Jahren! Was soll's. Schließlich holte Erhart auch noch Fernet und Martini und mischte aus beiden Getränken für alle einen Cocktail. Auf Noemis Frage, ob er dieses Getränk öfter habe, meinte er lachend: Nein, es sei auch für ihn das erste Mal! Da war es nun an uns Erhart und Eva zu überraschen und ich holte die „Süßwein und das Sonnenschwein“ heraus: Nun war für heute das Vegetariersein auch schon egal. Doch ich werde den Blick von Eva nie vergessen als ich übersetzte, welche Köstlichkeiten die Schoki enthielt. Bei den Grammeln verdrehte sie die Augen! Doch nach der ersten Kostprobe waren alle hell auf begeistert und Erhart meinte, er würde gleich eine Tonne

„Süßwein und Sonnenschwein“ in Bergl bestellen und in seiner Fleischerei in Viña del Mar verkaufen. Ein unvergesslicher Abend für uns alle und vielleicht kommt ja wirklich mal eine Bestellung von einem Fleischerladen in Chile nach Bergl, wer weiß?!

**Lesen Sie das Schokoladen-Logbuch auf [www.zotter.at](http://www.zotter.at) (Das ist Zotter/Projekte/Weltenwanderer)**



### 129.180 Bäume\*

Waldstück-Schokolade, eine Schokolade die Wurzeln schlägt. Pro verkaufter Waldstück-Schokolade pflanzen wir einen Baum im Regenwald. Jetzt haben wir die magische Baumanzahl von 127.298 Bäumen (Stand 16.05.2011). So viele Bäume kann man sich gar nicht im Einzelnen vorstellen, da muss man definitiv schon von einem Wald reden! Die Leute vom WWF werden beim Pflanzen einiges zu tun haben.

Ein riesigen Dank an alle Genießer und Händler, die bereits so viele Bäume ermöglicht haben! Großartig!

**Die Aktion läuft weiter bis Dezember 2011!**

**Das wird ein schöner Wald!**

\* Stand Mai 2011

## Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind Wörter zu bilden, deren erste Buchstaben von oben nach unten gelesen den Namen eines Zotter-Produkts bilden.

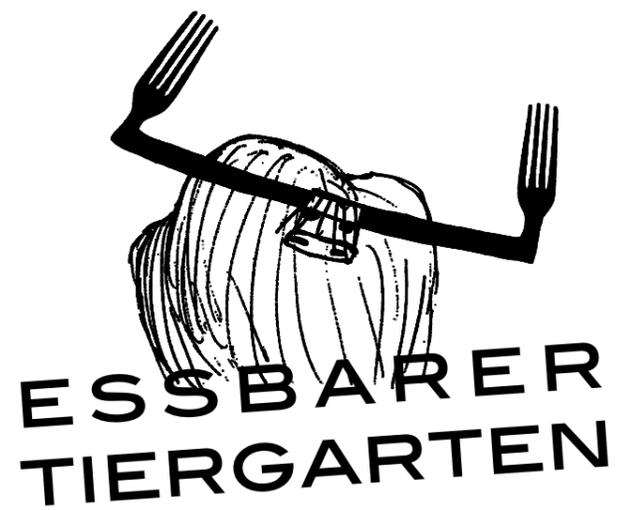
er – ma – pi – o – bio – al – ern – cu – ce – bau – kao – ge – hof – ma – o – pa – o – los – ción – ka – nos – ran – lo

- 1 \_\_\_\_\_ handselektierter Kakao von YACAO aus der Dominikanischen Republik
- 2 \_\_\_\_\_ Name des Tausende Jahre alten Baumes, an dessen Fuß Georg Sieböck die Tausend-Blätterkrokant-Schokolade vernaschte.
- 3 \_\_\_\_\_ Der Essbare Tiergarten ist ein ...
- 4 \_\_\_\_\_ Familienmitglied von Zotter, war mit auf der Kakaoreise
- 5 \_\_\_\_\_ spanisches Wort für Arbeit
- 6 \_\_\_\_\_ Hauptbestandteil dunkler Schokolade
- 7 \_\_\_\_\_ Farbe und Frucht



Bitte schicken Sie das Lösungswort an [schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at)

Unter den Einsendern wird jeden Monat eine Geschenkpackung mit 5 verschiedenen zotter-Schokoladen verlost! **Viel Glück...**



z o t t e r

**SUPER-SOMMERAUSFLUGSZIEL  
SCHAUT DEM ESSEN IN DIE AUGEN  
ARTGERECHT LEBEN – SPEISEN – SPIELEN IM ESSBAREN TIERGARTEN**



werden. Die Besucher bewiesen Geschicklichkeit beim Bauerngolf und entspannten in Hängematten am Wäldchen. Im Essbaren Tiergarten überzeugt Zotter auch mit seinem Einfallsreichtum. Es gibt einen mobilen Hühnerstall, das Mobile Egg, das über das Gelände wandert und es düngt, es gibt eine Schoko-Melkmaschine mit Canachen von Tiergartenbewohnern, eine Piep Show mit Küken und den schönsten Konzertsaal mit unglaublicher Akustik. Die Musik fließt einfach durch das Tal, entlang eines Baches – ein wirklich schöner Ort, an dem man entspannen und genießen kann. Die Waldschweine waren zunächst anderer Meinung und sind vor der Musik geflüchtet, aber mittlerweile haben sie sich daran gewöhnt. Ein erster Schritt im Kulturaustausch zwischen Mensch und Tier ist also schon gemacht. Den nächsten machen wir.



**S**eit dem 1. Mai ist der Essbare Tiergarten ein Teil des Schoko-Laden-Theaters von z o t t e r. Ein attraktives Ausflugsziel mit Ambitionen. Josef Zotter hat das 27 ha große Gelände hinter der Manufaktur in einen Bio-Bauernhof verwandelt, wo man frische Speisen vom eben gesehene Tier genießen kann.

Mit dem Essbaren Tiergarten weitet Josef Zotter seine Bio- und Fair-Philosophie auf andere, vor allem regionale Lebensmittel aus. Es geht um artgerechte Tierhaltung, ganzheitliches und nachhaltiges Wirtschaften, oder wie es Zotter sagt: „Im Essbaren Tiergarten geht es um die Zukunft unseres Essens. Die Frage ist, wie wir das Überleben der Menschen in Zukunft sichern und dabei vielleicht auch noch Arbeitsplätze schaffen können.“

Der Essbare Tiergarten ist der erste seiner Art. Er ist ein Innovationsbetrieb, der Bauern und Besucher motivieren will umzudenken und auf ökologische Landwirtschaft zu setzen. „Wir wollen zusammenarbeiten, nicht gegeneinander“, sagt Holger Zillmann, der Direktor des Essbaren Tiergartens.

Zur Eröffnung zeigt sich das Publikum begeistert. Man lachte über den Schwiagemuttergarten mit giftigen Pflanzen, bewunderte die heimischen Obstbäume, Beeren und den vertikalen Kräutergarten, die später direkt zu Säften und Desserts verarbeitet

## DIE HIGHLIGHTS

- **Schoko-Melkmaschine**  
Neue Schokolade-Kreationen mit Tiergartenbewohnern zum Verkosten.
- **Bauerngolf**  
Als Wurfgeschoss dient ein Gummistiefel und der muss Geschicklichkeit beweisen. Sehr lustig!
- **Picknick Laden**  
Hier gibt es alles fürs artgerechte Speisen auf Wiesen und im Wald.
- **Streichelzoo**  
Unsere Lämmchen, Esel, Ponys und Lamas werden nur gestreichelt und nicht gegessen.
- **Hangrutschen am Skywalker**  
Für Kids zum Austoben.
- **Mi-Xing bar am Künstlerzimmer**  
Erfinden Sie Ihre eigene Schokolade.
- **Musiklauschen am Bach**
- **Herumhängen in Hängematten**
- **Getreide-Kapelle**

## Artgerecht speisen bei z o t t e r

Genießen Sie den Tag bei z o t t e r. Im Essbaren Tiergarten geht es ums Essen, deshalb kommt bei uns nicht irgendetwas auf den Tisch: Aus frischen und regionalen Zutaten zaubern wir mit Wertschätzung und Kreativität herzhaft und süße Essereien. Josef Zotter, der schließlich auch Koch gelernt hat, lässt hier seine ganze Kreativität spielen und verwandelt Bauerngerichte zu peppigen, zeitgenössischen Speisen. Ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten...

Am Bio Würstel Stand geht es rund um die Wurst. In der Hofbäckerei mit Mühle, der Essbar und dem „Stüßen“ am Viehtheater bieten wir viele frisch von der Weide und der Hofbäckerei zubereitete Speisen. Selbst gebackene Farbsmeln, hausgemachte Sauereisen, Käferbohnen mit Zottlrind und Kernöl uvm. In der Löschbar servieren wir Ihnen frische Kräuterlimonaden, Bier und Wein.

## INFO

### Tageskarte Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten

1 x Führung und Verkostung im Schoko-Laden-Theater  
1 x Eintritt in den Essbaren Tiergarten

Erleben Sie wie Schokolade entsteht. Naschen Sie an vielen kreativen Verkostungsstationen und entspannen Sie im Essbaren Tiergarten. Am besten reservieren Sie einen Termin, schließlich wollen Sie die Zeit genießen und nicht mit Warten verbringen.

#### Preis:

Erwachsene € 11,90, Jugendliche (11 – 18 Jahren) € 8,90,  
Kinder (6 – 10 Jahren) € 5,90

### Eintritt Essbarer Tiergarten

Wenn Sie nur Landluft, Tiere und artgerechte Speisen genießen wollen, dann freuen wir uns auf Sie in unserem Essbaren Tiergarten. Kommen Sie einfach vorbei, eine Reservierung ist nicht erforderlich, es gibt genügend Platz und Vergnügen...

Preis: Erwachsene € 5,00, Jugendliche € 4,00, Kinder € 3,00

### Jahreskarte Essbarer Tiergarten

1 Jahr lang gültig, nicht übertragbar

Preis: Erwachsene € 25,00, Jugendliche & Kinder € 15,00  
Im Schoko-Laden-Theater erhältlich.

### Neue Öffnungszeiten!

Wir haben jetzt auch auch im Sommer geöffnet.

**Mai bis Oktober:** Mo - Sa: 9.00 – 20.00 Uhr

Der letzte Rundgang durch das Schoko-Laden-Theater startet um 18.30 Uhr.

#### Adresse:

z o t t e r Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten  
Bergl 56, 8333 Riegersburg

### Reservierungen

Nutzen Sie unser Online-Reservierungssystem auf [www.zotter.at](http://www.zotter.at) (Schoko-Laden-Theater)

Sie können auch gern anrufen oder eine E-Mail schreiben.  
Tel.: +43-3152-5554 oder [schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at)

## Shops

### BERGL

z o t t e r Schoko-Laden & Schoko-Laden-Theater  
Bergl 56, A-8333 Riegersburg  
Tel.: +43 - (0)3152 - 55 54, Fax: DW -22  
[schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at)  
[schokoladentheater@zotter.at](mailto:schokoladentheater@zotter.at)  
[www.zotter.at](http://www.zotter.at)

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 9.00 Uhr bis 20.00 Uhr

### INNSBRUCK

z o t t e r Schoko-Laden  
(EG-Hauptplatz) - DEZ Einkaufszentrum  
Amraser-See-Straße 56a,  
A-6020 Innsbruck  
Tel.: +43 - (0)512 - 32 54 40  
[dez-innsbruck@schokoladentheater.com](mailto:dez-innsbruck@schokoladentheater.com)

### SALZBURG

z o t t e r Schoko-Laden  
Herbert-von-Karajan-Platz 4,  
A-5020 Salzburg  
Tel.: +43 - (0)664 - 192 37 73  
[salzburg@schokoladentheater.com](mailto:salzburg@schokoladentheater.com)

### ESSEN / Ruhr

z o t t e r Schoko-Laden ECE-Center  
Limbecker Platz 1a, D-45127 Essen  
Tel.: +49 - (0)201 - 61 24 99 51  
[essen@schokoladentheater.com](mailto:essen@schokoladentheater.com)

### Wo gibt es z o t t e r noch?

Schicken Sie uns einfach ein E-Mail mit Ihrer PLZ und wir schicken Ihnen eine Liste mit den z o t t e r Händlern in Ihrer Nähe. [schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at)

Rund um die Uhr 24/7 können Sie alle z o t t e r Produkte auch in unserem Online-Shop kaufen. Bequem und schnell! [www.zotter.at](http://www.zotter.at)

**LASSEN SIE SICH DAS EINMALIGE BIO-GENUSS-MAHL NICHT ENTGEHEN UND BUCHEN SIE UNSERE BRETTLJAUSE IM VORAUS ZUM VORTEILSPREIS AN DER KASSA IM SCHOKO-LADEN-THEATER GLEICH MIT.**

**Bio-Brettljause für Große mit Hofgebäck**  
(7 frische Essereien aus dem Essbaren Tiergarten)  
im Vorverkauf € 7,80

**Bio-Brettljause für die Kleinen mit Hofgebäck**  
(6 frische Essereien aus dem Essbaren Tiergarten)  
im Vorverkauf € 4,80

**Auf [www.zotter.at](http://www.zotter.at) finden Sie die gesamte Speisekarte auf einen Blick/Klick.**