

z o t t e r
SCHOKOLADE



**Das neue
Sortiment ist da!**



**In Julias Adern
fließt Karamell**



**Öko Speck Takel
in der Zotter-
Erlebniswelt**

In Julias Adern fließt Karamell



Seit 1992 haben wir in der Konditorei in Graz handgeschöpfte Schokoladen hergestellt. Da gab es immerhin schon sechs Sorten. Bis heute haben wir unzählige produziert, weiterentwickelt und wieder auf dem Ideenfriedhof begraben. Jedoch nicht alle, die raus mussten, waren schlecht. Ganz im Gegenteil, auch Gute mussten Platz machen für Neues. Wenn alles bleibt, wie es immer war, dann wird nix, wie es sein könnte. Ja, oder so ähnlich.

Heute haben wir eine Produktpalette von über 500 Sorten. Jedes Jahr im Sommer gibt es einen großen Umbruch und dann erwischt es eben auch mal Bestseller. Während des Jahres werden Ideen gesammelt und wenn es Richtung Endtermin geht, müssen Entscheidungen getroffen werden, neue Ideen gefiltert und Altbewährtes hinterfragt werden. Wir haben immer viel zu wenig Zeit. Das ist besonders schwierig und manchmal entscheidet einfach der Bauch, was tatsächlich ins neue Sortiment kommt. Da helfen auch keine Markttests oder Umfragen, deshalb verzichten wir lieber gleich darauf, probieren und testen selbst. Was uns überzeugt, hat gute Chancen auf einen Platz im neuen Sortiment.

Jedes Jahr stehen gefühlt 100 Ideen auf der Liste, nicht alles können wir umsetzen. Julia möchte immer Neues probieren und Josef bringt die Erfahrung ein, damit Fehler der Vergangenheit sich nicht wiederholen. Aber mit neuen Ideen kann man auch bestehende Sorten noch verbessern und sogar revolutionieren. Heute profitieren wir von lebensmitteltechnischen Möglichkeiten, längerer Haltbarkeit, die wir in den letzten Jahren erprobt und optimiert haben – ganz natürlich auf biologischer Basis, ohne chemische Zusätze und künstliche Tricks. Das ist nicht immer einfach, aber wir geben nicht auf, bis es klappt.

Innovationen sind eigentlich Erfindungen. Es ist immer ein Risiko, wenn man bequemes Terrain verlässt, aber auch nur so entsteht Neues. Die ältere Generation gibt Sicherheit und die Jungen bringen die Innovationen, durch internationale Erfahrungen. Sie gehen noch viel neugieriger an neue Aufgaben. Julia und Josef reisen viel und sind in den internationalen Küchen auf der ganzen Welt ein bisschen daheim. Dabei werden neue Gewürze und Zutaten gefiltert, um Chancen zu erkennen und Unwichtiges auch nicht weiter zu verfolgen. Verführerisch ist es immer, sich 1000 Ideen hinzugeben, die im Kopf herumschwirren, aber nur eine Handvoll revolutionärer Chancen herauszukitzeln, ist ein unglaublicher Kraftakt.

„Unsere Verantwortung ist, dass wir uns um geile Geschmacksrichtungen kümmern, egal was drinnen ist, es muss einzigartig schmecken.“

Wir erzählen gerne, was in unseren Schokoladen drinnen ist und warum. Aber wir sprechen nicht darüber, wie die Zutaten in den verschiedenen Schichten verbunden sind und warum wir sie so aufeinander abstimmen. Das ist der Zauber unserer Produkte und unsere Kompetenz. Wir freuen uns am meisten, wenn Kunden sich auf ein Geschmackserlebnis einlassen und sich nicht vom Titel eines Produkts beeinflussen lassen. Hier, in unserer Erlebniswelt in Riegersburg, können wir Gäste zu neuen Geschmackserlebnissen verführen – und meistens bekommen wir von den größten Zweiflern das größte Lob für besonders schräge Sorten, wie z.B. die „Käse + Mango-Chutney“, eine handgeschöpfte Schokolade. Das ist wunderbar, dann haben wir alles richtig gemacht.

Erfolgslebnisse faszinieren und machen auch ein bisschen süchtig. Nach einem Rückschlag ist man reicher an Erfahrung und durch Freude an der Arbeit macht man weiter und wird wieder stärker. Es gibt immer Höhen und Tiefen, aus denen man wieder rauskommen muss. Natürlich verbrauchen die Tiefen mehr Energie und sind mühsamer als die Höhen. Oben ist es ganz leicht und unbeschwert, das kennt jeder von uns. Aber das, was dazwischen ist, ist jedes Mal wieder eine emotionale Achterbahn.

Da hilft die Beständigkeit unserer Familie, die Werte, die uns tragen und zusammenschweißen, unsere familiäre Konstellation an Stärken und Schwächen, die uns gegenseitig befruchtet und wir so aneinander wachsen. Dass wir Zotters alle so verschieden sind, ist eigentlich unser größtes Glück. Und ebenso bunt und vielfältig in ihren Talenten und Können sind auch unsere Mitarbeiter.

Nach unserer Kaffeehauspleite Ende der 90er Jahre haben wir hier in Bergl mit nur einem Angestellten neu gestartet. Niemals hätten wir zu träumen gewagt, dass wir einmal 220 Mitarbeiter beschäftigen werden, die durch ihr engagiertes Handeln und ihren Ideen dazu beitragen, dass Abläufe optimiert werden und wir gemeinsam immer noch besser werden. Das Zusammenspiel von neuen Rezepturen und die Umsetzung in der Produktion, das macht schlussendlich den Erfolg und die Spannung aus. Jeder ist wichtig und trägt den Balanceakt zwischen Innovation und Erfolg mit. Auch das ist der Zauber unserer Schokolade, die mit wirklich viel Herzblut entsteht.



Das neue Sortiment:

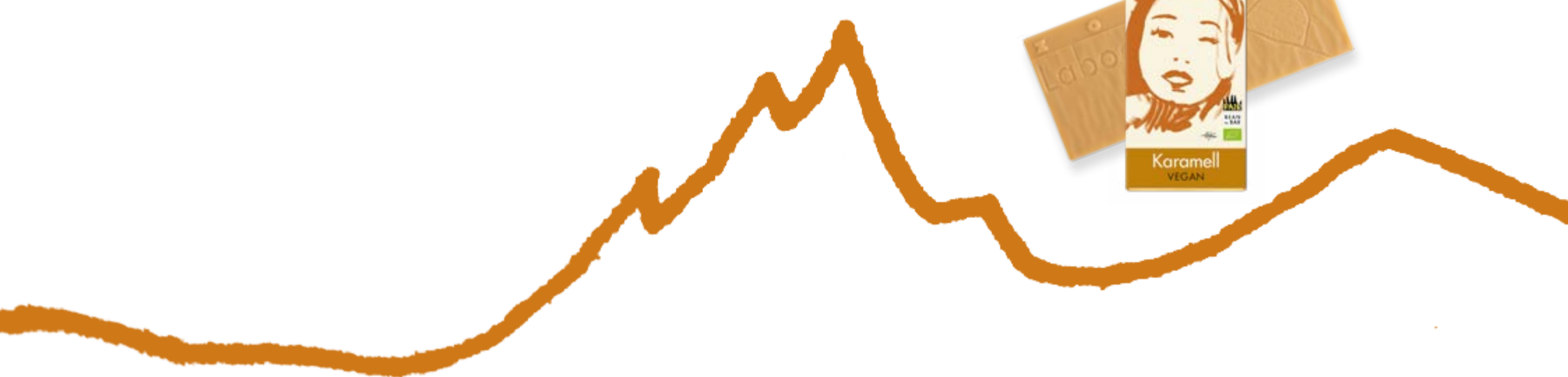
Heuer haben wir zwei Themen, die sich durch die neuen Sorten ziehen: einerseits haben wir die Produktpalette im Bereich von Karamell weiter ausgebaut und andererseits gibt es viele crunchy, knusprige Keks- und Waffelvarianten. In Julias Adern fließt wirklich Karamell, sie ist unermüdlich auf der Suche nach dem perfekten Karamell – ja sogar vegane Varianten hat sie entwickelt! Vieles ist daher in dieser Saison weich und cremig, gemixt mit Crunch und Knusperereffekt. Davor wurden auch bestehende Sorten nicht verschont und einer Refresh-Kur ausgesetzt. Also keine Sorge, sollte eure Lieblingssorte wie Tausend-Blätternougat nicht mehr da sein, wir haben sie nur aufgepeppt und sie heißt jetzt „Waffelkrokant“. Auch unsere „Chili Bird's Eye“ musste weichen und wir haben uns von einer Kreation aus der mexikanischen Küche zu einer neuen Sorte „Mango Chili“ inspirieren lassen, da mit der fruchtigen Note der Mango der Chili mehr „Pfeffer“ bekommt – im wahrsten Sinn.

Kürbis-Karamell und Erdbeeren

Dieses Karamell ist mit einem Miso-Shot zubereitet. Das macht das Karamell nicht ganz so süß, dafür durch das Umami des Miso aber viel intensiver. So kommt zu der Schicht Kürbiskernnougat mit Waffelkrokant eine Schicht Erdbeere und dann das intensive, leicht salzige Butterkaramell. Derzeit verwenden wir ein Mohnmiso, aber zukünftig wird es ein Kürbiskernmiso sein. Die Erdbeere federt das Ganze nur ein bisschen ab. Auch wenn eine Sorte sehr gefällig klingt, heißt das nicht, dass sie in den Schichten nicht doch noch versteckte Zutaten hat, die den Geschmack intensivieren, abrunden oder aufpeppen, je nachdem, was wir erreichen wollen. Dass es perfekt schmeckt, interessant ist und mit nicht erwarteter Intensität punktet, ist ein gewisser Überraschungseffekt.

Cheesecake

Für die Sorte Cheesecake wird ein eigener Keks gebacken und gerieben, damit wir das spezielle Aromenspektrum von Spekulatius und Lebkuchen bekommen. Darauf kommt die üppige, vollmundige Topfencremefüllung, als Ganache. Es ist eine Meisterleistung, daraus eine Schoko zu machen und diese verschiedenen Komponenten in einer Tafel umzusetzen. Darauf sind wir sehr stolz, dass das so gut gelungen ist.



Das neue Sortiment



handgeschöpft
Leck Fett'n
Macadamia + Orange



handgeschöpft
Maibeeren + Lavendel



handgeschöpft
Soul Food
Karamell Nougat Crunch



handgeschöpft
Wie schön, dass es Dich gibt!
Zitrone + Mandel



Labooko
50% Tansania



Labooko
72% Opus 5



Labooko
Für Dich und Mich
Erdbeer & 45% Milch



Trinkschokolade
Hafer-Drink Orange
ohne Zuckerzugabe



Trinkschokolade
Pumpkin Spice



Craft Akt
Guatemala Whisky • Salted Milk



Craft Akt
Tansania Amaretto • Zwetschke



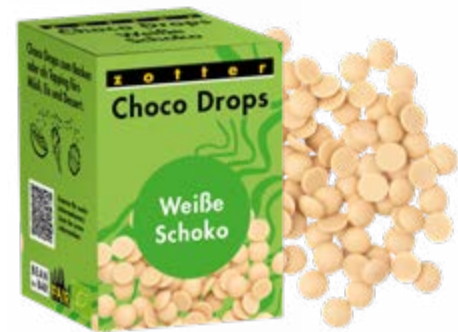
Craft Akt
Uganda Rum



Choco Drops
Dunkle Schoko 70%



Choco Drops
Milch Schoko 50%



Choco Drops
Weiße Schoko



Schokolade 5.0
Cash Berry
Fruchttafel • Cashew • Waldbeeren



Schokolade 5.0
Happy Peppi
Milch Schoko • Mandel • Orange • Zitrone



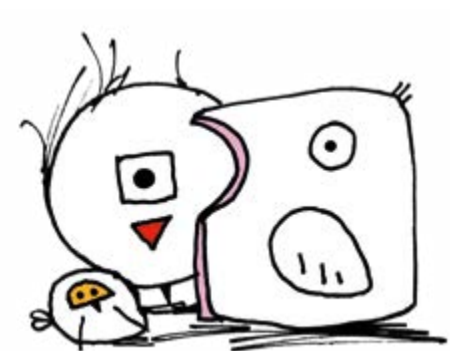
Schokolade 5.0
Sansi Bar
Weiße Schoko • Macadamia • Maracuja



Schokolade 5.0
Xoki Toki
Dunkle Schoko • Haselnuss • Preiselbeeren



Choco Flakes
Mix aus Himbeer-, Grüntee-, Karamell- und dunkler Schokolade Flakes



Neues aus der Erlebniswelt



Öko Speck Takel

Neu im Essbaren Tiergarten ist das Öko Speck Takel. Einige von euch werden sich jetzt fragen, war da nicht mal ein Restaurant? Ja, richtig – aber wir haben bereits letztes Jahr unser Gastrokonzept geändert und haben vor dem Schokoladen-Theater eine Organic Street Food Zone errichtet, wo wir für den schnellen Imbiss Spezialitäten aus unserer eigenen Landwirtschaft anbieten. Burger, Cevapcici, Steak Sandwich und Wurstspezialitäten, sowie vegetarische und vegane Speisen werden dort frisch zubereitet. Auch in der Feinkost im Shop gibt's Delikatessen aus dem Essbaren Tiergarten, unserer Bio-Landwirtschaft.

Und wo kommt das Fleisch für die Gerichte her? Richtig, aus dem Öko Speck Takel! Wir haben unsere Fleischverarbeitung von der nahegelegenen

Ortschaft Auersbach in den Essbaren Tiergarten verlegt, in das ehemalige Restaurant. So können alle Besucher, die leidenschaftlich gerne Fleisch essen, auch erleben wie unsere Metzger Delikatessen, Würste und Schinken herstellen.

Auch zeigen wir euch dort die Reiferäume, die „High-Tech“ Selchkammer, die Aufschneiderei und natürlich ganz nach Zotter Art gibt es eine in Fleisch & Blut übergehende Schoko-Verkostung mit drei Stationen und einen Service-Roboter, der „Sautanz“-Schokolade serviert – mit einem Spritzer Schweineblut in der Füllung. Ein Genuss für alle Fleischtiger! Ganz nebenbei erfährt man noch viel Interessantes über die Wurst- und Schinkenspezialitäten aus dem Essbaren Tiergarten. Zu kaufen gibt es die Delikatessen-Produkte in der Kühltheke im Shop in der Feinkost – und natürlich frisch zubereitet am Hof-Grill in der Organic Street Food Zone. Wem das Wasser im Mund zusammen

läuft, kann sich noch im Eingangsbereich beim SB Automatic Café stärken, wo es kühle Getränke, Säfte, Spritzer, Eis und heißen Kaffee aus eigener Zotter-Röstung gibt.

Das Kunstwerk von Paul Mühlbauer am Eingang „Scheiß Steinzeit“ zeigt die Venus mit ihrem Säbelzahn tiger, den sie besonders lieb hat – und soll uns daran erinnern, dass es gar nicht mehr so abwegig ist, dass wir uns bald wieder in einer Steinzeit befinden, wenn wir unsere sozialen, politischen und ökologischen Themen als Gesellschaft nicht bald in den Griff bekommen.

Und was gibt's sonst noch im Essbaren Tiergarten?



Hier wird Spiel und Spaß für Groß und Klein geboten – ein echtes Outdoor-Eldorado.

① Kunst Park: Gleich am Eingang des Essbaren Tiergartens, nach dem Menschenstall, gelangt ihr in den Kunst Park, eine beachtliche Skulpturensammlung namhafter regionaler Künstler mit Teichanlage und einem einzigartigen Ausblick über das gesamte Areal.

② Filmbox und Am Vieh Theater mit Kokonen Tierorchester im Schatten: das Tierorchester sorgt für gute Stimmung und geht ruhig in die Filmbox, dort zeigen wir den Film "Schau dem Essen in die Augen" über die Philosophie des Essbaren Tiergartens – von und mit Julia und Josef Zotter im Gespräch mit Gregor Seberg.

③ Abenteuer-Spielplatz, Riesenrutsche und Motorikpark: Hier können sich nicht nur Kinder austoben, auch Erwachsene dürfen ihr Können unter Beweis stellen.

④ Bachstätt'n mit Bachmusik am Straußengehege zum Gatschhüpfen mit Waldspaziergang zu den Schweinen und Schweinegebärstation, unter dem Motto: das Leben ist saulustig!

⑤ Bauerngolf: Auf die Stiefel, fertig, los! Ein Geschicklichkeitsspiel mit Gummistiefeln als Wurfgeschöß. Sieben Stationen sorgen für Unterhaltung, außerdem ist eure Kreativität gefragt.

⑥ Streichelzoo: hier wird nur gestreichelt und niemand gegessen. Das offene Gehege lädt zum Kuscheln und Streicheln unserer Ponys, Minischweine, Hasen und Esel ein. Ab und zu ist auch ein Alpaka dort. Unsere Tiere lieben die extra Streicheleinheiten!

⑦ Ideenfriedhof / Urnenfriedhof mit Karriereleiter in den Himmel: Bye Bye Baby – hier haben wir unseren Ideen, Kreationen und Schreckensmomenten einen Erinnerungsstein gesetzt. Vieles war gut, manches nicht. Vielleicht wachsen wir an unseren Niederlagen mehr als an unseren Erfolgen, denn man muss nur einmal öfter aufstehen, als man hinfällt.

⑧ Mush Room Container: es muss nicht immer Fleisch sein, wir züchten auch Pilze!

...und dazu gibt es noch 99 lustige Geschichten rund um Flora und Fauna.



Habt ihr gewusst:

Unsere Tiere leben nicht nur im Essbaren Tiergarten (27 ha) sondern auch auf benachbarten (Satelliten-) Landwirtschaftsflächen (69 ha)

Das Brauchwasser für alle Toiletten im gesamten Unternehmen, sowie die Bewässerungsanlage für das Areal werden aus den Teichen und den unterirdischen Regenwasserauffangtanks gespeist.

Alle landwirtschaftlichen Gebäude, die Schokofabrik und Nebengebäude sind mit Photovoltaikanlagen ausgestattet und auf den Weiden sind zusätzlich 9 PV-Mover installiert. Hier werden im Sommer an besonders sonnigen Tagen bis zu 1000 kWp produziert, das ist eine beachtliche Leistung.



Was gibt es Neues?



Schokolade macht Schule: 100.000 Stk verkauft!

50 Cent pro verkaufter Schokolade SchokoBanane fließen in das Projekt »Schokolade macht Schule« in Madagaskar. Damit wird das Schulessen für 770 Kinder im Alter von 6–15 Jahren finanziert. Wir freuen uns über den Erfolg von 100.000 verkauften Tafeln und 50.000 Euro für die Kinder in Madagaskar. Oft ist die warme Mahlzeit der einzige Grund, warum die Kinder von ihren Familien in die Schule geschickt werden. Dabei ermöglicht ihnen Bildung ein selbstbestimmtes Leben in Würde in ihrer Heimat. In Kooperation mit »Jugend Eine Welt«.



10 Jahre Zotter-Shanghai

Unglaublich aber wahr, wir feiern bereits 10 Jahre Zotter Schokoladen-Theater in Shanghai! Was für eine fantastische Zeit, seit Beginn der Bauphase im Jahr 2013 bis zur Eröffnung im Mai 2014 und dem Aufbau unserer Community an Schokoladenliebhabern. So viele Menschen waren und sind an dieser Erfolgsgeschichte beteiligt. Amy Fang leitet das Schokoladen-Theater seit Julias Rückkehr 2017 nach Österreich.

Audio-Guide für die Zotter-Erlebniswelt:

Gleich scannen und ihr erfahrt, ob Schokolade wirklich schön macht – mit Interviews von Josef und Julia Zotter.



Kakao setzt Segel, Avontuur zurück in Hamburg

Ahoi, nach vielen tausenden Seemeilen lief das Segelfrachtschiff AVONTUUR im Juli in Hamburg ein. Mit an Bord sind auch Bio-Kakaobohnen unserer Partner von Maya Mountain Cacao aus Belize, die von der Crew und vielen freiwilligen Helfern Sack für Sack entladen wurden.



Waldbrände zerstören Kakaogärten in Belize

Gerade haben wir mit dem Segelschiff eine Lieferung aus Belize erhalten, aber während in Mitteleuropa starke Regenfälle zu schlimmen Hochwasserschäden führten, tobten in Teilen Mittelamerikas massive Waldbrände, wie auch in Belize. Dort zerstören die Brände große Flächen der Kakaoanbaugebiete. Viele Kakaobauern haben ihre Farmen bereits vollständig durch das Feuer verloren.



100 Jahre Caritas Steiermark! In jedem von uns steckt ein Engel

In der Zotter Erlebniswelt wurde ein besonderes Kunstwerk enthüllt: Der renommierte Grazer Künstler Tom Lohner stellte sein Werk »In jedem von uns steckt ein Engel« vor, das auch die Banderole der Jubiläumsschokolade anlässlich »100 Jahre Caritas Steiermark« ziert. Für jede verkaufte Tafel dieser limitierten Schokolade spenden Zotter und SPAR Steiermark 50 Cent an die Aktion "Steirer helfen Steirern". Das Original-Bild von Tom Lohner ist im Zotter Schokoladen-Theater ausgestellt und wird im Herbst beim Jubiläumsfest von Kleine Zeitung & Caritas Steiermark zugunsten von Menschen in Not versteigert.



Der neue Zotter-Wein ist da!

Ein harmonischer Cuvée aus Sauvignier Gris und Muscaris, gereift im kleinen Silberberger Eichenfass, zeichnet sich durch eine feine Burgunder-Typizität aus. Unterstützt von feinen Röstaromen intensiviert sich das exotische Nuss-Aroma am Gaumen. Für Wein-Liebhaber, Experimentierfreudige und Veganer. Der Bio-Weißwein stammt aus Zotters eigenen Weingärten im Vulkanland und dem neuen Biotopia-Weingarten, wo der Wein in Mischkultur mit Obstbäumen wächst, die an heißen Tagen für Schatten sorgen.

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: Christina Pendl, Graeme Kennedy, Jacqueline Jud, Julia Suppan, Luca Windolph; Grafiken: Andreas H. Grätze; Lektorat: Florian Figl, Mario Fink; Druck: Gugler GmbH

z o t t e r
SCHOKOLADE