



Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN



Im Gespräch mit Josef Zotter und Andreas Gratze, die seit 20 Jahren Geschmack und Look der Zotter-Schokolade prägen, über die Zusammenarbeit, kreatives Schaffen, Humor, Trends und Kunst.

Die Erfolgsgeschichte von Zotter ist die Verbindung von Kunst und Schokolade, oder?

Sepp: Kunst? Wer braucht Kunst? Es geht doch rein um Schokolade.

Andreas: Ach so? Jetzt geht das schon wieder los! Klar kann niemand eine Verpackung essen, trotzdem ist das Design wichtig. Kunst ist wichtig, weil sie unser Hirn trainiert und uns hilft, Dinge anders zu betrachten. Verkauf doch deine Schokoladen eingewickelt in weißes Papier, dann schauen wir mal.

Sepp: Na gut, vielleicht kaufen ein paar Leute die Schokoladen tatsächlich wegen der Bilder, aber 51 % sicher wegen dem Geschmack. *(lacht)*

Andreas, würdest du überhaupt ein cooles Design für ein schwaches Produkt entwickeln?

Andreas: Nein, darum geht es ja, das muss immer passen. Das Design darf nie besser sein als das Produkt. Nicht jede Zotter-Schokolade muss einem schmecken, aber es ist schon ein super Lebensmittel.

Der Saison-Opener war KunstDünger – weshalb ist dir diese Schokolade so wichtig, Sepp?

Sepp: Weil sie uns genau beschreibt. Die Kunst von Andreas und meinen Part eben, ein Lebensmittel zu schaffen, das einfach gut ist. Ich habe neulich zu einem Arzt gesagt, er sei total überflüssig: Die Leute kommen zu ihm, wenn sie krank sind, aber ich als Lebensmittelhersteller kann von vornherein dafür sorgen, dass sie gar nicht erst krank werden. *(lacht)*

Andreas: Die KunstDünger habe ich als Erste entworfen, weil ich gern mit den schrägen Sachen anfangen. Da habe ich alle Freiheiten, deshalb gab es auch gleich 10 KunstDünger-Motive, und eines ist es geworden. Allgemeinthemen wie „Sorry“ und „Süße Grüße“ sind hingegen schwieriger, das Thema ist so breit, aber mit Humor geht's immer.

Steckt auch Humor in den Schokoladen?

Sepp: Ja, sicher, KunstDünger, Hanf, HimbeerBlut – das ist Humor und ein wenig Provokation. Ich mag Gegenwind, da bekomme ich mehr Sauerstoff! Wir haben ja auch ein extrem breites Publikum: Wir sind eben keine Jugendschokolade und auch keine Seniorenschokolade, wir sind tolerant. Es geht immer um Menschlichkeit, dadurch sind wir in einer gewissen Weise sehr frei, da gibt es keine Grenzen.

Kunst ist Wahrnehmungsschule, bricht oft mit Konventionen und Grenzen – also machst du auch Kunst, Sepp?

Sepp: Na ja, Kunst ist was Bleibendes, das kann man von Schokolade nicht behaupten.

Andreas: Aber nein, Kunst hat sich schon längst weiterentwickelt. Mit der Land Art, Beuys' Fettecke, Performance Art hat sich die Kunst längst von bleibenden Kunstwerken verabschiedet. Es geht oft um das Flüchtige und Vergängliche – wie auf der Biennale in Venedig, wo in einem Pavillon ein entwurzelter Baum stand.

Sepp: Aber ich neige schon dazu, wie Andreas sehr experimentell zu denken – mit Blut, Insekten. Das sind Themen, Trends, die ich spannend finde und die wir brauchen, aber ich lasse mich da nicht festlegen. Eine Coffee-Toffee-Schokolade ist halt auch super, und nichts geht über Nougatvariationen. Das ist eben die Spannung, die wir auch im Sortiment haben. Einerseits experimentell, andererseits klassisch.

Das Sortiment ist so bunt, steckt voller Ideen, Stile und Kreativität, dass häufig die Frage auftaucht, wer eigentlich die Ideen für die Schokoladen entwickelt und welche Künstler (Plural!) für Zotter arbeiten.

Sepp: Also wir brauchen wirklich keine Agenturen, eigentlich haben wir sogar zu viele Ideen, aber leider zu wenig Kohle, um sie umzusetzen.

Andreas: Ich will mich stilistisch einfach nicht festlegen. Am Anfang ist immer die weiße Fläche, ein Blatt, und ich lass' mich von dem Thema inspirieren; jede Schokolade ist was ganz Eigenständiges. Ich mag die Überraschung, aber keine Wiederholungen.

Sepp: Aber in Wahrheit machen wir immer das Gleiche. Andreas gibt kein Bild raus, bevor er nicht zufrieden ist. Wir wollen einfach ein ehrliches Produkt abliefern, darum geht's.



Das Kreativteam: Art-Designer Andreas H. Gratze und Chocolatier Josef Zotter finden auch fürs Telefonieren kreative Lösungen wie Smartphone-Kakaofrüchte ...

Fortsetzung: Kunst & Schokolade

Der Übergang zwischen Design und Kunst ist fließend, aber ich denke, den Unterschied macht diese Ehrlichkeit aus. Design ist oft so glatt und so perfekt, da fehlt die Lebendigkeit ...

Andreas: Wenn ich manchmal am Computer zeichne und das Ganze zu glatt wird, dann schmeiß' ich es weg und fange die Figur noch einmal ganz von vorne an. Ich will schon Leben in den Bildern haben!

Sepp: Ja, wir machen es uns nicht ganz leicht. Wenn man ein Design mit 3 Punkten und einem Strich macht, ist das prägnant, aber wenn man das öfter sieht und kauft, wird es schnell uninteressant. Und bei deinen Bildern erkenne ich wahrscheinlich auch beim tausendsten Mal etwas Neues, das ist genial.

Andreas: Ja, aber du machst das auch. Du könntest auch nur eine Füllung machen, stattdessen machst du Schichten, spielst mit Gewürzen und Geschmackskreuzungen ...

Sepp: Das Einfache gibt es millionenfach.

Euch eint die Liebe zum Detail, das Spiel mit Gewürzen und Mustern?

Sepp: Wenn ich etwas nicht kann und nicht weiß, ist es mir eh wurscht, aber wenn ich etwas kann, dann muss ich es auch machen. Wenn ich eine Idee habe, setze ich die genau so um – ohne Tests, ohne Spielereien, ohne Vorverkostungen. Wenn mir dann irgendwann einfällt, wie ich eine Sorte noch besser machen könnte, dann muss ich das auch sofort umsetzen. Also wir sind schon Getriebene ...

Man kann euch beide als klassische Workaholics bezeichnen. Fühlt ihr euch auch so?

Sepp: Eben nicht. Ich mach meine Arbeit einfach gerne. Stress hätte ich jetzt nur, wenn ich fünf Stunden Golf spielen müsste. (lacht)

Andreas: Von 9–5 kreativ sein geht halt schlecht. Mich interessiert ja das Ergebnis, und deshalb arbeitet man einfach anders. Karl Valentin hat das einmal so formuliert: „Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit.“

Andreas, wenn du eine Schokolade entwickeln müsstest, wie würde sie schmecken?

Andreas: (lacht) Das ist schwer ... auf jeden Fall fruchtig, säuerlich. Eine einzige Schokolade ist schwierig, da kann ich mich nicht entscheiden.

Sepp: Säuerlich ist der Trend! Also weg vom Zucker. Ich bin jetzt ganz stolz auf die neue weiße Schokolade, die ist durch die Zuckerreduktion jetzt viel puristischer.

Und die Kinder?

Sepp: Der Geschmack der Kinder ändert sich, sobald sich der Geschmack der Eltern verändert und das ganze Ernährungsbewusstsein. Zucker reduzieren klingt so banal, so einfach, aber man kämpft da schon gegen die Naturgesetze der Schokolade. Wenn man Zucker weglässt, fehlt Substanz, Power und auch die Haltbarkeit, aber die Weiße Schokolade ist jetzt einfach klasse.

Deine neue Lieblingsschokolade?

Sepp: Beliebte Frage, aber ich habe keine Lieblingsschokolade. Ich stehe hinter jeder Sorte. Wir hatten 25 Jahre lang keine Lakritze im Programm, obwohl irrsinnig viele danach gefragt haben. Ich mochte diese Fertig-Lakritze einfach nicht. Erst als ich ans Nordkap gereist bin, wo alle ganz verrückt nach Lakritze sind, habe ich beschlossen, mich damit zu beschäftigen und bin draufgekommen, dass ich Lakritze direkt aus der Rinde kochen kann.

Andreas: Die schmeckt geil!

Sepp: Ja, ist ein lässiger Geschmack, aber bevor ich den Zugang nicht hatte, konnte ich die Schoko nicht machen – erst durch meine Reise.

Wir sprechen über Kunst. Wie wichtig ist das Handwerk?

Sepp: Klar, wir brauchen neben Lebensmitteltechnologie auch Handwerk und Leidenschaft, ohne geht's nicht. Weil durch die ganze Fließbandproduktion – Stichwort: Industrie 4.0 – sind Lebensmittel so schlecht wie nie zuvor. Schau, der Andreas hat zum Drucken vier Farben (CMYK), und wir haben im Prinzip nur vier Grundzutaten: Kakao, Milch, Zucker, Gewürze – und darum dreht sich alles. Daraus machen wir tausend Sachen, der Andreas auch. Er mischt die Farben, und wir mischen den Geschmack.

Andreas, du zeichnest viel im Garten mit Stiften, aber auch viel am Computer: Ist das für dich ein Unterschied?

Andreas: Ja, schon. Ich sitze schon lieber in der Sonne. (beide lachen) Die Figuren entwerfe ich gern im Garten, und ich lasse mich von den Farben der Natur inspirieren, mit all den Blau- und Violetttönen des Himmels, den Grüntönen im Licht- und Schattenspiel. Eigentlich könnte ich die Bilder gleich im Garten fertigstellen, aber beim Digitalisieren verändern sich die Farben sehr stark. Deshalb setze ich Farben direkt am Computer ein. Aber am Apple arbeite ich auch nur mit einem Stift in der Hand und nie mit der Maus. Also vom Gefühl her ist es kein großer Unterschied.

Der Computer ist einfach ein Werkzeug. Das hat sich auch in der Kunst geändert, es gibt ein neues Zeitalter, und ich meine, Andy Warhol ist mit Print berühmt geworden.

Sepp: Die Serialität.

Andreas: Ja, der Warhol hat die Serialität aus der Werbung in die Kunst gebracht. Und wir machen es genau andersherum. Wir bringen die Kunst zum Produkt.

Ihr arbeitet schon seit zwei Jahrzehnten zusammen. Wie fühlt sich das an?

Sepp: Wir sind wie ein Ehepaar, sexuell im besten Alter.

Andreas: Sepp geht zwar immer wieder fremd, aber ...

(Lachen)

Sepp: Ja, Schokolade ist was Verbotenes. Deshalb braucht der Zotter den Gratze, der dauernd die Leute verführt.



Oben: Skizzen für neue Schokoladenmotive

Unten: Der Entwurf für Verjus Grüne Trauben, natürlich mit viel Grün und einem Hauch Jugendstil

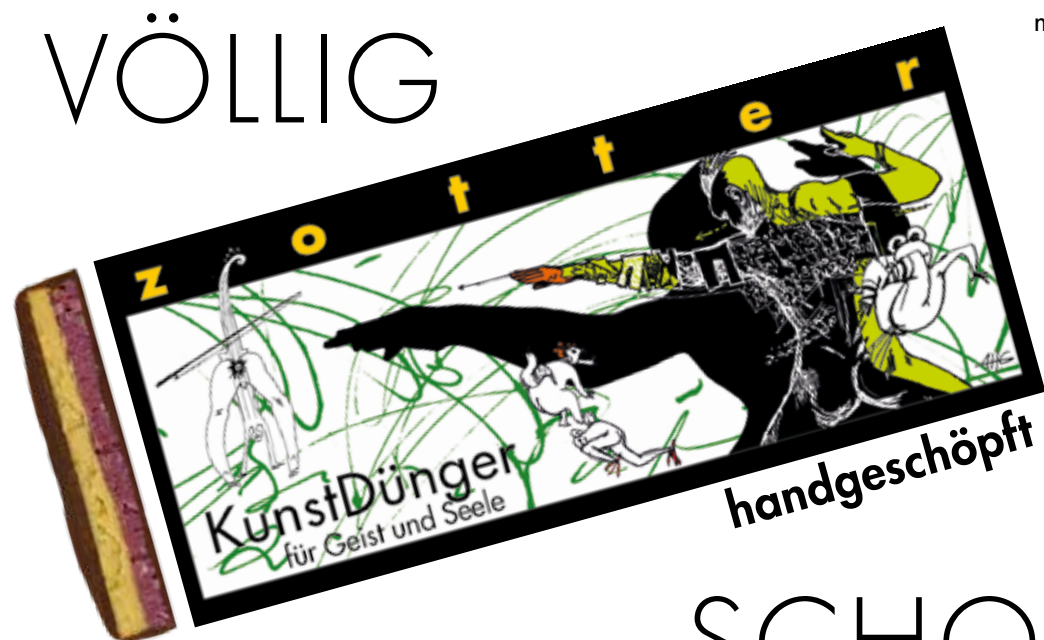
ZU DEN PERSONEN

Andreas H. Gratze (53) ist freischaffender Künstler und Grafiker. Er erfand das markante Corporate Design für Zotter und hat mittlerweile Tausende von Schokoladendesigns gezeichnet. Er lebt in Graz, ist verheiratet und hat drei Kinder.

Josef Zotter (55) ist Chocolatier, Andersmacher und Bio-Landwirt. Er setzt auf Bio, fairen Handel und Bean-to-Bar. Seit den 1980er Jahren arbeitet er mit seinem Freund Andreas Gratze zusammen. Er ist verheiratet und hat drei Kinder.

Kunst-Dünger für Geist und Seele (Hanf, Kokos, Aronia)

Kunst & Schoko sind der Dünger für unseren Alltag – sie inspirieren, erfrischen und erweitern gelegentlich unseren Horizont. Diese Schokolade ist natürlich auch ein Bekenntnis zur eigenen Linie: Kunst & Schokolade – ein Spiel, bei dem alles erlaubt ist. Deshalb taucht eine zart schmelzende Hanfnougatschicht auf, als Hommage an die erste Hanf-Skandalschoko von Zotter, kombiniert mit einer fruchtigen, lilafarbenen Aronia-Kokos-Ganache, die mit Kokosraspeln versetzt ist und in der die Geheimkräfte des Kunstdüngers aus Ginseng, Guarana, Maca, Baobab und Chlorella wirken; eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakao-Power.



Gelierte Erdbeeren

Der Frühling zum Vernaschen: Ein Erdbeergelee mit einem fantastischen Erdbeeraroma in einer dünnen weißen Schokoschicht und einer rosaroten Erdbeerganache, die mit Erdbeerstücken versetzt ist. Eingehüllt in eine zart schmelzende charmante Bergmilchschokolade.

SCHOKOLADISIERT

Basmati-Reis mit Safran

Eine vegane Pralinen-Schoko mit einer köstlichen, locker-leichten Füllung gemixt aus einer Basmatireis-Creme, mit kleinen Reisteilchen und veganer weißer Reiskuventüre, die mit Safran veredelt wird. Die handgezüpfte Stempelfäden des violetten Krokus sind das teuerste Gewürz der Welt und hauchen dieser Kreation neben einem Schuss Himbeeressig einen unverwechselbaren Geschmack ein. Eingehüllt in dunkle Reiskuventüre, die mit 50 % Kakaoanteil geschmacklich mit jeder herkömmlichen Milchsokolade locker mithalten kann.



Coffee Toffee

Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine feine Karamellschicht auf einem Mandelnougat, eingehüllt in Kaffeekuventüre, die ein exzellentes Kaffeeflavour entwickelt und der Kreation eine extrem aufregende Note verleiht. Die Arabica-Kaffeebohnen aus fairem Handel werden direkt bei Zotter im Haus geröstet, vermahlen und Bean-to-Bar zu Kaffeekuventüre verarbeitet, wodurch dieser geniale Coffee-Drive entsteht.



Stress-Stopper (Blauer Krachmohn)

Einfach einmal abschalten und genießen: eine helle Bergmilchschokolade mit 40 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer weißen Pralinenganache, die mit einer feinen Vanillenote und kleinen karamellisierten Blaumohn-Poppies, die direkt aus der Aussteiger-Region im Waldviertel kommen, verfeinert wurde.



Verjus – Grüne Trauben

Erfrischend vielschichtig! Wenn man Schokogeschmack neu definieren kann, ist das hiermit geschehen: eine Milchschokolade, gefüllt mit fein schmelzendem Paranussnougat, das mit karamellisiertem und leicht zimtigem Brotkrokant versetzt ist; kombiniert mit einer virtuoson Süßkartoffelganache mit Marillen- und Karamellkuvertüre, die als Bühne für den Verjus dient, der einen aufregenden säuerlichen Geschmack mitbringt, welcher auch anhält. Noch nie hat man sich nach dem Schokonaschen so frisch gefühlt. Verjus ist eine französische Erfindung, es ist der Saft aus grünen Trauben, die im Sommer abgeschnitten werden, damit die übrigen Trauben mehr Saft und Reife bilden.



Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter

Josef Zotters persönliche Rezeptsammlung. Über 100 verführerische Dessert- und Kuchenrezepte mit Zotter-Schokolade.

Die Zettelwirtschaft steckt voller innovativer Ideen rund um den Gugelhupf, den österreichischen Cupcake, den man mit köstlichen Cremes füllen kann, Mousse Cubes, das sehr angesagte, moderne Dessert, viele aufregende Dekors aus Früchten sowie Crunchies und Sim-Bim-Kuchen, die man auch einreihen kann, um Kuchenvorräte für Gäste und Feste im Keller anzulegen. Natürlich auch mit vielen Glasuren- und Backtipps.



Die Buchbox mit Rezeptkarten und Geschenkschleife, 136 Seiten, können Sie auf Wunsch mit Widmung in unserem Online-Shop bestellen: www.zotter.at

SCHOKO-HIGHLIGHTS ZUM BACKEN



SCHÖN & FRECH

Mit Kuvertüre in Form von kleinen Glühbirnchen macht das Backen richtig Spaß, und zwischendurch naschen ist erlaubt. In 6 Sorten zu haben: ganz dunkel, als Milchschoko, Erdbeer oder als vegane weiße Schoko.



18 SORTEN

Basic-Kuvertüre en bloc gibt es in diversen Spielarten von 100 % über laktosefreie Milchküvertüre, vegane Sorten bis hin zum Nougat.



KUCHEN IM GLAS

Die allerersten Bio-und-Fair-Kuchen, die man direkt aus dem Glas fertig auf den Teller zaubern kann, gibt es in 18 verführerischen Sorten.



SCHWARZER-JOHANNISBEER *Sim Bim*

Rezept aus Josef Zotters Zettelwirtschaft-Backbuch

Zubereitung

1. Mehl mit Weinstein-Backpulver versieben und mit Haselnüssen, Salz, Vanillezucker, Vanillemark und Kristallzucker in einer Schüssel verrühren, eine Mulde machen und nach und nach die restlichen Zutaten in die Mulde gießen und mit einem Schneebesen verrühren. Die geschmolzene, warme Labooko Johannisbeer unter die Masse heben.
2. Sim-Bim-Gläser mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen, dann die Masse bis 1 cm unter den Rand in die Gläser füllen und im vorgeheizten Backrohr (mittlere Schiene/Gitterrost) bei 170° C ca. 30 Minuten backen. Aus den Gläsern stürzen und auskühlen lassen.
3. Topfen, Staubzucker und das Mark der Vanilleschote gut miteinander verrühren, das leicht geschlagene Schlagobers unterheben und in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen.
4. Die Johannisbeerkuchen je 3-mal quer durchschneiden, die Böden wieder in die Gläser legen, dann abwechselnd mit der Topfencreme und den Kuchen in die Sim-Bim-Gläser schichten. Mit einer Endorphin-Praline garnieren.

Tipp: Statt Labooko Johannisbeer können Sie auch andere Fruchtschokoladen aus der „Basic“- „Labooko“- oder „Glühbirnchen“-Serie verwenden.



REZEPT

Schwarzer-Johannisbeer-Sim-Bim
Zutaten für 8 Sim-Bim-Gläser

Schwarze-Johannisbeeren-Masse

200 g	Mehl, glatt
70 g	Haselnüsse, gerieben
1 Packerl	Weinstein-Backpulver
170 g	Kristallzucker
100 ml	Sonnenblumenöl
100 ml	Milch
1	Ei
1	Vanilleschote, das Mark
1 Packerl	Vanillezucker
1 Prise	Salz
130 g	Labooko Johannisbeer

Butter und Mehl für die Gläser

Creme

250 g	Topfen 10 %
20 g	Staubzucker
1	Vanilleschote, das Mark
100 ml	Schlagobers, leicht geschlagen

Garnitur

Endorphin-Praline



Wenn Julia Zotter zu Besuch in Bergl ist, muss sie natürlich Papas neue Kreationen wie Sim-Bim-Kuchen kosten.



ZOTTER IN SHANGHAI „China-Tee-Schoko interessiert hier keinen Menschen –

Im Gespräch mit Julia Zotter über das Österreich-Bild der Chinesen, verrückte No-Pants-Events, chinesische Süßspeisen, Marktchancen und die Entwicklung des Schoko-Theaters in Shanghai.

Zotter und China – war das eine gute Entscheidung?

Julia Zotter: Wir sind mit unserem vollen Programm und unserer vollen Komplexität nach China gegangen. Deshalb sind wir noch immer im Aufbau, zwei Jahre vergehen da im Flug. Aber die Leute mögen uns sehr gerne, ihnen gefällt das Konzept, sie mögen die Schokolade und kaufen sogar irrsinnig viel Fisch-Schokolade. Insofern denke ich, dass es eine gute Entscheidung war. Leicht ist es nicht! Wir kämpfen wesentlich härter als geplant. China ist keine „gemähte Wiese“, nein, definitiv nicht! Es ist nicht leicht, aber die Reaktion der Leute ist einfach toll. Auf unabhängigen Bewertungsplattformen haben wir fast nur Topbewertungen. In China leben die Leute online, noch viel intensiver als bei uns, und sie stellen Ihre Bewertungen ziemlich ungeschminkt ins Internet.

Ich hätte nicht gedacht, dass Chinesen so offen Kritik üben. Im Internet muss man seine Identität nicht preisgeben und kann anonym Kritik üben. Wie gesagt, wir haben kaum Kritik. Das ist ungewöhnlich, vor allem im Vergleich zu anderen Food-Unternehmen, da sind die Leute sehr, sehr kritisch.

Es ist ja auch wahnsinnig schwierig in so einer großen Metropole wie Shanghai bekannt zu werden, da hilft euch das positive Feedback sicher.

Sehr sogar! Wir haben nicht das Budget für eine Medienkampagne in Shanghai, wo 30 Millionen Einwohner leben. Die Medienlandschaft in China ist ganz anders. Niemand liest hier Zeitung wie in Österreich. Jeder hat hier seinen Blog, eine Online-Zeitschrift, und alles funktioniert über das Handy. Insofern sind Onlineportale und Mund-zu-Mund-Propaganda sehr wichtig. Die meisten chinesischen Besucher schauen, bevor sie zu uns kommen, erst einmal auf Dianping nach, einem der größten chinesischen Onlineportale.

Welchen Stellenwert hat Schokolade in China? Schenkt man sich gegenseitig Schokolade?

In China isst man Schokolade eigentlich nie selbst – Schokolade ist für die Leute einfach ganz neu. Bei uns wächst man mit Schokolade auf und kauft sich selbstverständlich auch einmal eine Tafel, um sie selbst zu essen. In China ist Schokolade sehr emotional behaftet, es ist ein Geschenk, fast wie ein Aphrodisiakum, das man dem Partner schenkt, oder auch als Mitbringsel für ein Kind, aber sicher nicht für den Geschäftspartner, zum Beispiel.

Gibt es in China eigentlich diese Eventkultur? Also so etwas, was ihr dort macht – ein Schokoladenhersteller, der ein Erlebnis anbietet?

Das gibt es gar nicht in Shanghai. Wir sind der erste Hersteller, der rübergekommen ist und die Leute verkosten lässt. In Shanghai gibt es genau zwei Factory-Touren, das eine sind wir, das andere ist eine Seidenfabrik, typisch touristisch. Im Food-Bereich sind wir die ersten.

Wie kommen eure Schokoladen in China an?

Dunkle Schokolade kommt hier gut an, weil sie nicht süß ist. Außerdem gilt dunkle Schokolade als hochwertiges Produkt. Sprich, wenn man sich schon eine teure Schokolade kauft, dann eine dunkle.

Die gefüllten Schokoladen kommen im Regal nicht so gut an, weil Chinesen sich zum Beispiel unter Nougat nichts vorstellen können, bei uns ist das ein Klassiker. Wenn man sie verkosten lässt, dann ist das schon etwas völlig anderes. Und wenn zudem noch die Erklärung kommt, dass dies eine handgemachte Schokolade ist und unser beliebtestes Produkt in Österreich, dann springen die Leute total darauf an. Generell sprechen Chinesen sehr auf westliche Trends an.

Ist Österreich eigentlich ein Begriff in China?

Ja, Österreich hat ein tolles Image, auch wenn das Bild etwas verklärt und kitschig ist, wie in den Sissi-Filmen, die ganz viele hier kennen. Österreich ist natürlich Mozart, klassische Musik und Kultur. Weil wir Deutsch sprechen, werden wir zudem auch mit Deutschland identifiziert, was in China sehr, sehr gut ist: Deutschland ist für China ein Vorbild.

China ist auch stark im Umbruch und wandelt sich vom Billiglohnland hin zur Konsumgesellschaft. Kannst du diesen Trend beobachten?

Hier in Shanghai merkt man das sehr stark. China möchte der Welt beweisen, was es draufhat. Deshalb gibt es auch diese megalomaneischen Bauprojekte. Shanghai ist eine sehr individuelle Stadt, für unsere Schokolade ist das super.

Hier ist es wichtig, dass dein Vater in der Manufaktur steht und mit den Leuten plaudert. Wie funktioniert das bei dir mit Smalltalk auf Chinesisch, mit dem Humor? Kannst du das übersetzen?

In China sind Familienunternehmen sehr beliebt. Im Eingangsbereich des Theaters hängt ein großes Familienfoto, und ich arbeite an der Rezeption. Das heißt, jeder, der reinkommt, sieht mich, und es taugt den Besuchern sehr, dass sie mit einem Familienmitglied reden können. Der Smalltalk dreht sich hauptsächlich um Österreich und um Schokolade. Aber die Chinesen kommen auch gut mit unserem Humor zurecht. Sie lieben das Schoko-Gesicht, den Pisser (Skulptur von Paul Mühlbauer), die Verkostungsstationen und am meisten die Station, an der man selbst Schokolade machen kann.

Und wie sehen die selbstgemachten Schokoladen aus? Tendenziell kitschiger, nur dunkel?

Da ist alles dabei! Manche Kunden machen sogar 3-D-Schokoladen, stellen die kleinen Nashis-Tafeln einfach senkrecht auf, machen Skulpturen. Beim Einpacken tun wir uns manchmal echt schwer, aber es gibt keine Regeln. Die Leute dürfen erfinden, was sie wollen.

Hast du eigentlich noch Zeit, kreativ zu sein, wenn dein Arbeitsplatz an der Rezeption ist?

Jetzt wieder mehr. Am Anfang musste ich mich um jede kaputte Glühbirne kümmern oder wenn Gruppen ohne Reservierung eine englischsprachige Führung möchten, können wir das nicht planen, und ich mache sie.

Du bist das Mädchen für alles?

Wir sind mit einem relativ kleinen Team gestartet, weil wir eine relativ kleine Firma sind. Und die einzige Person, die sich überall



Für Chinesen ist Schokolade etwas völlig Neues. Bei der Factory Tour kommen sie auf den Geschmack – und sie lieben es, weil es *Made in Austria* ist.

Kürbiskernschokolade schon!“

auskennt, bin halt ich. Jetzt haben wir so viele Besucher, dass wir umstrukturieren konnten. Es gibt nun einen Shopmanager, Barmanager, Theatermanager und jemanden, der sich um das Daily Business wie Dienstpläne kümmert. Dadurch bin ich freier und kann mehr in Richtung Events planen: monatliche Schokolade-und-Wein-Verkostungen, Whisky-Schoko-Verkostungen, Schokoateliers, wo man von der Schokolade bis zur Verpackung alles selbst machen kann. In Shanghai sind wir kleiner als in Österreich, deshalb müssen wir schauen, dass wir mit kleinen Events im Gespräch bleiben.

Gibt es Unterschiede zu der Tour in Österreich?

Alle Touren werden von einem Tourguide begleitet, da hier einfach wesentlich mehr Erklärungen notwendig sind, damit unsere Gäste unsere Konzepte auch verstehen.

Außerdem haben wir hier keine Bean-to-Bar-Produktion, deshalb mussten wir uns überlegen, wie wir die Herstellung von Schokolade kommunizieren können. In unserer Manufaktur in Österreich ist alles gläsern, da kann man als Besucher die Produktion sehen. Das haben wir in Shanghai nicht. Deshalb haben hier eine interaktive Verkostungsstation eingebaut, wo die Besucher zunächst reine Kakaomasse kosten, dann Zucker beimischen und probieren und schlussendlich Milchpulver dazumischen, um zu schmecken, wie Milchsokolade entsteht. Das finden die Leute superspannend.

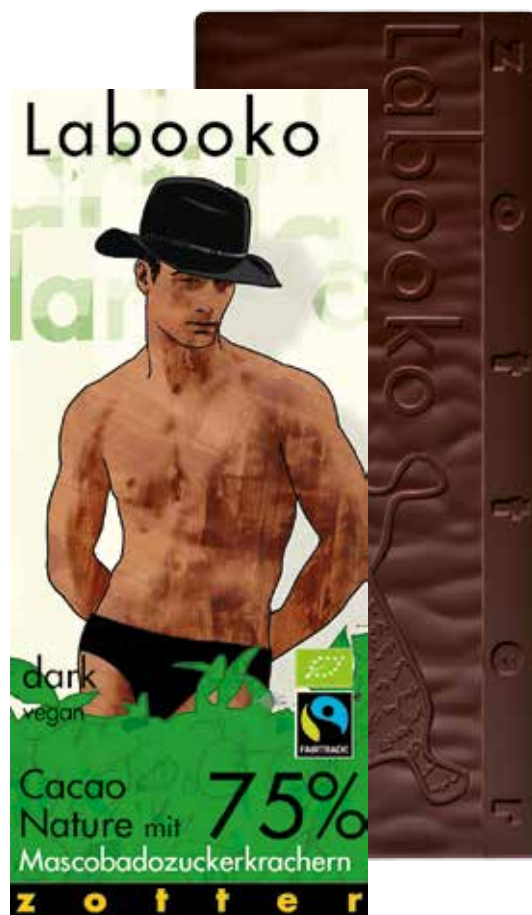
Die Idee für die „Cacao Nature mit Mascobadozuckerkrachern“ ist aus dem heraus entstanden: reine Kakaomasse, in die wir Zuckerkristalle streuen.

Es bleibt also doch etwas Zeit für Kreativität.

Ja, aber ich konzentriere mich mehr auf Kooperationen und Events – da machen wir auch verrückte Sachen. Als ich Unterwäsche für unsere Seilbahn gebraucht habe, haben wir eine No-Pants-Chocolate-Tour gemacht. 30 Leute sind gekommen, und die Regel war: keine Hosen und Röcke. Am Ende der Tour hat jeder seine Unterwäsche spenden müssen.

Verrückt! Bist du dann auch ohne Hosen gekommen?

Natürlich! Das war aber eh mitten in der Nacht, nach der regulären Öffnungszeit, als keine anderen Besucher da waren. Das Event war so erfolgreich, dass wir demnächst eine richtige, offizielle No-Pants-Party veranstalten werden!



DARK & CRUNCHY

Diese dunkle Schoko lässt es richtig krachen. Erleben Sie puren peruanischen Kakao und puren Mascobadozucker, der in die 100 % Kakaomasse eingestreut wird und einen coolen Effekt erzeugt: Man beißt direkt auf die crunchigen Mascobadozuckerkristalle, und plötzlich wechselt die Stimmung von bitter zu karamellig-süß, zwischen schmelzender Schokolade und knackig-knisternen Zuckerkristallen.

Macht ihr spezielle Kreationen für China?

Nein, das hat auch keinen Sinn, weil die Leute österreichische Sachen wollen. Kein chinesischer Kunde würde sich darüber freuen, wenn es eine Schokolade mit chinesischem Tee gäbe. Die wollen eine Kürbiskernschokolade.

Gibt es auch eine Hochsaison wie hier zu Weihnachten?

Ja, wenn es kalt wird, ab Oktober. Im Unterschied zu Österreich haben wir im Januar und Februar auch Hochsaison, weil da das chinesische Neujahr fest ist, zu dem man sich auch Schokolade schenkt.

Zu habt ihr nie?

Wir haben 6 Tage die Woche geöffnet, und am 7 ruhen wir nicht, sondern putzen und reparieren.

Gibt es Trends, die du aus Shanghai hierher mitbringst?

Die MiXing bar, die Kunden selbst machen können, ist unser Hauptprodukt in Shanghai, da alles andere aus Österreich kommt. Und es hat überhaupt keinen Sinn, mit Bergl zu konkurrieren, wo wir das Know-how haben und alles im Haus machen können. Aber das MiXing-bar-Konzept kommt in Shanghai super an. Fast jeder chinesische Gast kreiert sich eine eigene Schokolade, obwohl das ein Zusatzangebot ist. Eine Station, wo man selbst Schokolade macht, würden wir auch gern in Österreich anbieten. Derzeit fehlt uns der Platz, aber das wird sicher kommen.

Lässt dein Papa dich einfach machen, oder redet er viel rein?

Wenn er mal zu Besuch kommt, ist er immer herzlich willkommen. Ansonsten arbeiten wir hier relativ selbstständig. Aber natürlich haben wir täglich Kontakt, via Mail oder Telefon. Die Welt wird ja immer kleiner.

Was ist denn eine typische chinesische Süßigkeit, wenn es dort traditionell keine Schokolade gibt?

Der 8-Schätze-Reis zum Beispiel, mit Zuckersirup, getrockneten Früchten, insgesamt ziemlich süß. Mir ist das zu klebrig. Aber ich mag diesen gedämpften Reismehlteig mit einem leicht gesalzenen Eigelb in der Mitte. Eine kantonesische Spezialität, salzig-süß, und sehr gut.



Das Highlight bei der Schoko-Tour in Shanghai: Eine eigene Schokolade erfinden – das kommt besonders gut bei den jungen Kreativen an.

Fortsetzung: „China-Tee-Schoko interessiert hier keinen Menschen“

Klingt für mich gewöhnungsbedürftig ...

Getrocknete, gesalzene Fische und Meeresfrüchte sind auch sehr beliebt – das ist auch nicht meins.

Was ist eine typische chinesische Freizeitbeschäftigung?

Karaoke, also K-TV – das ist Freizeitbeschäftigung Nummer 1. Deshalb können Chinesen alle relativ gut singen.

Gehst du auch in die Karaoke-Bars?

Selten, ich versuche es zu vermeiden, weil ich die chinesischen Songs auch nicht kenne.

Mit meinen chinesischen Freunden gehe ich lieber essen, die kennen die richtigen Lokale und bestellen geniale Sachen.

In einer Metropole wie Shanghai kulminieren Trends, die man vorher sieht, bevor sie sich hier etablieren.

Kulinarisch gibt es keine Trends, die es nicht vorher schon irgendwo anders gab. Alle Trends sind westlich orientiert und kommen aus New York, London, Paris, wo sie eh schon da sind.

Wie sieht es mit Umwelttrends aus?

Generell wird Nachhaltigkeit immer wichtiger. In den letzten beiden Jahren ist die Luftqualität in Shanghai rapide schlechter geworden. Die Leute sind nicht so gut informiert, aber wenn Kinder prinzipiell Asthma haben, weckt das den Widerstand, und es gibt immer mehr Proteste. Derzeit werden auch viele Lebensmittelskandale aufgedeckt, weil die Regierung gegen Korruption kämpft und dadurch einige Sachen auffliegen.

Die werden auch in den chinesischen Medien gebracht?

Ja.

Kommt der Umwelttrend auch bei dir an? Kommt es vor, dass Leute sagen: „Oh, toll, ihr seid Bio!“

Den meisten ist es egal. Bio und fair machen wir rein aus Überzeugung. Wir glauben, dass es unsere Aufgabe als Produzent ist, bio und fair zu produzieren, auch wenn das hier nicht im Vordergrund steht. Offiziell sind wir in China auch nicht bio, weil wir keine chinesische Bio-Zertifizierung haben.

Es gibt eine chinesische Bio-Zertifizierung?

Ja, und China akzeptiert keine anderen internationalen Bio-Zertifizierungen, nur die eigene. Aber die chinesische Bio-Zertifizierung ist nicht ganz ernst zu nehmen, deshalb wird sie international nicht anerkannt. Im Gegenzug akzeptieren die Chinesen unsere Zertifizierung auch nicht. Unser Bio-Zeichen wird auf jeder Tafel überklebt. Der Vorteil ist, dass sich einige Chinesen gut auskennen und wissen, dass sich unter dem Kleber eine Bio-Zertifizierung verbirgt, die etwas taugt.

Was war denn das Schrecklichste, was dir je passiert ist?

Das war zeitgleich mit dem McDonald's-Fleischskandal, ob das damit zu tun hat oder nicht, jedenfalls ist in dieser Zeit ein Investigativjournalist bei uns aufgetaucht. In China läuft das etwas anders als in Europa. Wenn man hier einen Skandal aufdeckt, kann man viel Geld damit machen, durch den Bericht oder noch einfacher, indem man Geld von dem betroffenen Unternehmen kassiert. In unserem Fall hatte der Zoll einen

Fehler gemacht, und mit Genehmigung des Zolls haben wir die ursprünglich falsche Auszeichnung überklebt. Der Journalist ist darauf angesprungen und hat uns Labelfälschung vorgeworfen. Wir haben zwar erklärt, dass das offiziell sei, aber er hat trotzdem die Hand aufgehoben. Ich habe ihm gesagt, wenn er meint, dass wir hier Probleme haben, soll er es melden, wir hätten keine Angst. Am nächsten Tag kam gleich in der Früh eine komplette Regierungsdelegation mit laufender Fernsehkamera. Eine offizielle Razzia. Sie haben alles durchsucht, sämtliche Dokumente, jeden Raum, alles!

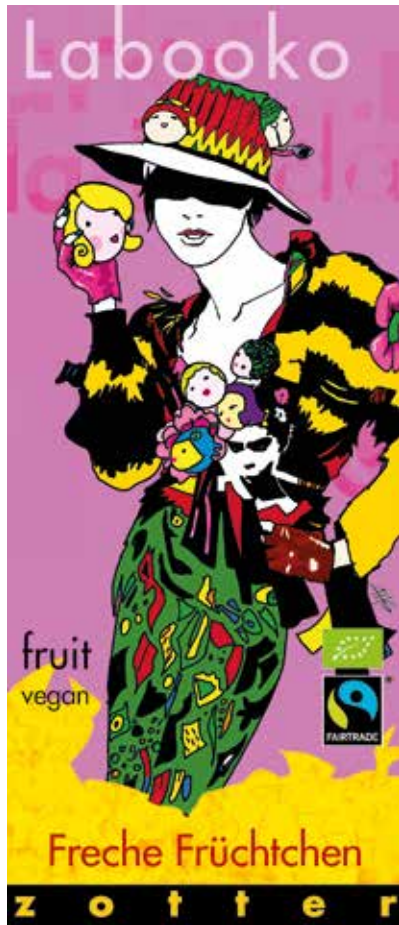
Und wie ist es ausgegangen?

Wir waren den ganzen Tag angespannt, aber sie haben nichts gefunden!

Wenn die das gesendet hätten, wäre das für Zotter eine super Werbung gewesen. „Razzia bei Zotter, und nichts gefunden!“ Aber es war schrecklich. Dieser Tag hätte das Aus für Zotter Shanghai bedeuten können. Sie hätten den Laden einfach zugesperrt.

Juniorchefin plus Kultursprung, das ist für den Anfang schon viel Herausforderung. Würdest du das noch einmal machen?

Die Leute denken immer, wer nach China geht, verkauft gleich riesige Mengen. Aber so läuft das nicht, wir müssen hart kämpfen. Ich bin seit Monaten 7 Tage die Woche da und ansonsten 6 Tage. Es ist natürlich nicht lustig, immer hier zu sein, statt mit Freunden etwas zu unternehmen, aber cool ist es trotzdem. Ich würde es sicher noch einmal machen – nur anders.



Freche Früchtchen

Eine vegane Fruchtschoko, die unglaublich fresh schmeckt. Himbeer-, Orangen-, Mango- und Zitronen-Fruchstückchen hüpfen in eine vegane weiße Reisküvertüre, wobei die Tafel extra nicht glatt gewalzt wird, damit die kleinen Fruchtteilchen in der Kreation ein spannendes Fruchtknistern erzeugen – mit dem Effekt, dass die rosarote Tafel erst fruchtig-süß und dann extrem fresh nach Zitrone und Orange schmeckt: ein völlig erfrischendes Geschmackserlebnis.

Dark Cuvée 70 % mit kleinen Nibs Conchierzeit: 20 Std.

Eine zart schmelzende dunkle Schokolade mit knackigen Mini-Kakaonibs. Kakaonibs sind der Urstoff von Schokolade – fein geröstete kleine Kakaobohnenstückchen, die wie Crunchies knacken und echtes Schokopotenzial mitbringen: schokoladiges Flavour mit leicht bitterer Note. Ein spannendes Wechselspiel zwischen einer fein schmelzenden Schokolade, die wir aus einem Edelkacao-Cuvée herstellen, und knackigen Nibs zum Knabbern und Anbeißen.



Apfel Sanddorn mit Vanille

Eine Hommage an unsere Region – das Apfelland Steiermark. In Kombination mit saurem Sanddorn, der selbst Zitronen erblassen lässt, entsteht ein lässiges Naschvergnügen, nicht so süß, fruchtig und richtig fresh. Beflügelt mit echter Vanille aus Madagaskar, die den Apfelgeschmack veredelt und harmonisch abrundet. Und natürlich mit reiner Kakaobutter, die für den schokoladigen Schmelz-Effekt sorgt.



„Love“ (Freche Früchtchen & Apfel Sanddorn mit Vanille)

Zwei Fruchttafeln, die so knisternd und erfrischend wie die Liebe sind ...

Freche Früchtchen: Himbeer-, Orangen-, Mango- und Zitronen-Fruchstückchen knistern beim Naschen und verleihen der Schoko eine rosarote Farbe.

Apfel Sanddorn: eine Fruchtschoko mit Apfel und saurem Sanddorn schmeckt fruchtig und richtig fresh. Beflügelt mit echter Vanille aus Madagaskar, die den Apfelgeschmack veredelt und harmonisch abrundet.

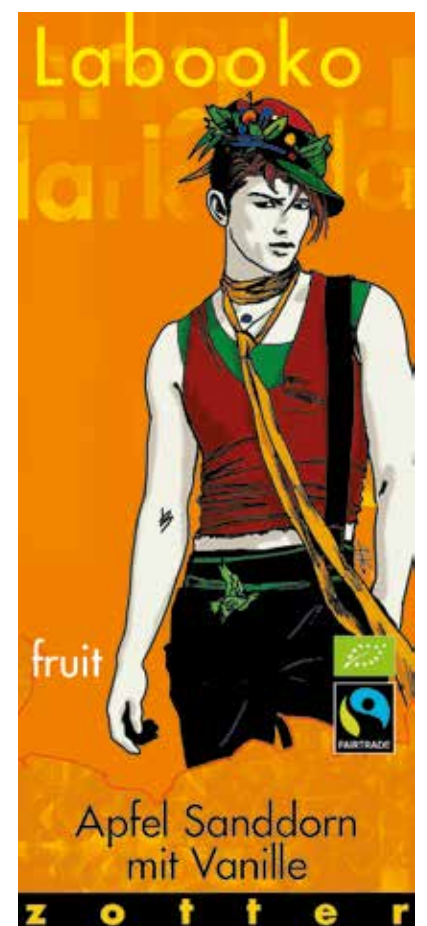


Für Schokoholics (Weiße Schokolade & Belize 72 %)

Zwei Welten: eine dunkle Ursprungsschokolade mit echtem Maya-Kakao und eine zart schmelzende weiße Schokolade mit feinem Schmelz und wenig Zucker.

Weiße Schokolade: mit viel Bergmilch, Kakaobutter, dezentem Rohrohrzuckeranteil und echter Bourbon-Vanille.

Belize 72 %: eine dunkle Ursprungsschokolade mit reinem Maya-Kakao und 72 % Kakaoanteil.





Geflügel-Chillen, rätselhafte Pflanzenwelt und das Kraut der Unsterblichkeit

Ferdinand Pregartner erzählt von der Tier- und Pflanzenwelt im Tiergarten. 99 Geschichten sind entstanden und im Tiergarten zu hören. Die Stimme, die aus den Vogelhäuschen erklingt, kommt einem bekannt vor, denn Ferdinand Pregartner hat bereits die Schoko-Tour und den Kinder-Guide für das Schoko-Theater geschrieben und gesprochen.

Ein Gespräch mit Ferdinand Pregartner, der alles per Hand schreibt, keine E-Mail-Adresse besitzt und trotzdem oder gerade deswegen ganz glücklich lebt.

Du arbeitest eigentlich im Theater. Wie hast du Josef Zotter kennengelernt?

Pregartner: Wir kennen uns schon sehr lange und haben uns in Sepps Konditorei am Glacis kennengelernt. Meine Zwillinge waren damals noch im Kinderwagen, und wir wollten mit diesem breiten Doppelkinderwagen in die Konditorei, um die wunderbaren Torten zu essen. Das klappte aber nicht! Da stand plötzlich ein Riese von einem Mann vor uns. Er hat uns angelächelt, den Kinderwagen hochgehoben und über Umwege in den Gastgarten getragen. Dort hat er unsere Kinder unter einen großen Kastanienbaum gesetzt und es sich daneben einfach gemütlich gemacht. Ich habe mir damals gedacht, das ist entweder ein Verrückter oder der Chef. Im Laufe der Zeit ist daraus eine Freundschaft entstanden.

Du machst Kabarett, Theater und viele Stücke für Kinder. Welche Berufsbezeichnungen hast du gesammelt?

Zusammengefasst bin ich ein austriakischer Theatervagant. Diplomiert habe ich im Schauspiel. Mein Studium habe ich in Graz begonnen, bin dann nach Wien und ziemlich schnell in die Praxis reingerutscht. Ich war damals erst 18 Jahre alt, als mir jemand eine Regiearbeit anbot: „Die chinesische Mauer“ von Max Frisch. Ein Riesenstück mit viel Besetzung, und von da an wurde ich als Regisseur immer weiterempfohlen, habe viele Jahre Regie geführt und immer auch eigene Texte geschrieben – hauptsächlich kabarettistische Sachen.

Um auf das Projekt zu kommen, da gibt es Tracks für Kinder und Erwachsene. Wie ist die Mischung?

Ich habe Märchen und Fabeln zu vielen Themen gesucht, die zu den Tieren und Pflanzen passen und die Sprache in die heutige Zeit übersetzt. 20 bis 25 Beiträge sind für Kinder.

Wie viele Beiträge gibt es insgesamt?

99 in Deutsch und Englisch, bei den anderen Sprachen haben wir auf 77 gekürzt.

Mit den 99 Tracks kommen wir auf eine Gesamtspielzeit von ca. 4 Stunden. Die meisten Besucher kommen öfter im Jahr in den Tiergarten und können sich immer wieder etwas anhören. Diese barocke Fülle ist entstanden, weil Sepp Zotter meinte, ich solle schreiben, was ich will. Ich habe ihn gewarnt und gesagt, dass könne viel werden, weil es hier viele interessante Themen gibt: vom Wasser anfangen über all die Pflanzen und Tiere, die Nachhaltigkeit und Umweltthemen. Sepp meinte, das sei gut, weil sich jeder Mensch für etwas anderes interessiert. Deshalb gibt es 99 Beiträge – zu Farnen, zum Wasser, zu Fischen, zum Müll ...

Wie war das für dich, jetzt einmal abseits des Theaters zum Thema Natur zu arbeiten?

Das war viel Recherchearbeit. Insgesamt hat das Projekt 2 Jahre gedauert. Im Tiergarten wurden 450 Kulturpflanzen gepflanzt, zusätzlich zu dem, was ohnehin schon gewachsen ist. Da muss man recherchieren und selektieren. Zum Glück habe ich in der Manufaktur sehr viel Unterstützung bekommen. Die Gärtner haben mir ihre Bücher zur Verfügung gestellt, und im Restaurant kennen sie sich wahnsinnig gut mit Kräutern aus. Den alten Brehm (Anm: Brehms Tierleben), den ich schon als Kind hatte, habe ich auch wieder hervorgeholt. Das war ein Flashback! Als Kind wollte ich Zoologe werden. Das hat sich irgendwie verflüchtigt, aber das Interesse an Tieren und Pflanzen ist immer geblieben.

Hast du als Stadtkind eine Beziehung zur Landwirtschaft?

Als Kind war ich sehr viel draußen am Land. Ich bin mit der Landjugend aufgewachsen und gern um 5 Uhr aufgestanden, um dem Bauern beim Mähen und beim Tierfüttern zu helfen.

Das heißt, du kennst noch das alte Bild der Landwirtschaft?

Ja, ziemlich gut. Ich konnte schon mit 11 Jahren Traktorfahren, das war für ein Stadtkind eine Sensation. Es war auch nicht ganz ungefährlich!

Aber du hast es überlebt.

Alle haben es überlebt! (beide lachen)

Vermisst du das Landleben?

Ja, deshalb bin ich jetzt wieder in die Steiermark zurückgekommen und hab' ein kleines Häuschen am Land. Ich schreibe dort, mache aber natürlich auch noch Tourneen.

Du hast mir einmal erzählt, dass du dich hier zum Arbeiten nackig auf die Sonnenterrasse gelegt hast.

Ja, sonntags – zur Inspiration! Wenn es dann ums Formulieren geht, ist es nicht mehr so gemütlich. Die Beiträge sind auch alle verschieden, jeder hat einen Informationsgehalt, es geht um die Botanik, die Mythologie, aber auch immer um die Seele und das Wesen der Tiere und Pflanzen.





In Zotters Essbarem Tiergarten entführt der Vogelhäuschen-Guide die Besucher in die Welt all der Tiere, Pflanzen und Ideen, die hier leben.

Das ist das Spannende an den Geschichten. Du beschreibst nicht nur sachlich, naturwissenschaftlich, sondern erfindest auch Geschichten rund um die Fakten.

Die Geschichten gehen vom Poetischen bis ins Kabarettistische. Ein paar Sachen habe ich erfunden. Wer herausbekommt, was nicht ganz stimmt, kann Preise gewinnen. Zum Beispiel habe ich die ockergeränderte Baumschildkröte erfunden, die hatte mir noch gefehlt. Zotter ist der einzige, der die Freilandzüchtung dieser Schildkrötenart erprobt. Der Klimawandel kommt ihm dabei natürlich zugute. Das Besondere an der Baumschildkröte ist ihre Jagdmethode. Sie lässt sich vom Baum direkt auf ihr Opfer fallen. Um die Besucher des Tiergartens zu schützen, haben wir deshalb auch zwei Schilder mit der Aufschrift „Vorsicht Baumschildkröte!“ aufgestellt. Ich finde das Tierchen passt sehr gut zu Zotter, der völlig verrückte Kreationen erschafft.

Verrückt und interessant sind auch die Erzählungen von damals, als die Menschen glaubten, sie könnten sich mit Farnsamen unsichtbar machen, Regenzauber betreiben und bei der Jagd todsichere Treffer erzielen. Da wurde dem Kraut noch viel Bedeutung beigemessen.

Das waren noch Geschichten! Auch wenn sie übertrieben waren. Das ist verloren gegangen. Ich glaube, der Fehler in der heutigen Zeit ist, dass man sagt, da ist die Natur, und hier ist der Mensch. Ich denke, wir sind genauso ein Teil der Natur. Wir stehen nicht daneben oder darüber, sondern sind ein Teil davon.

Wenn man heute ein Brot isst, wissen viele nicht, was das für ein Prozess ist, was da alles dahintersteckt. Es herrscht eine gewisse Bewusstlosigkeit. Dabei gibt es viel zu erzählen. Zum Beispiel habe ich bei den Recherchen erfahren, dass der Pfau kein einziges Farbpigment hat. Das Schillern der Pfauenfedern beruht auf mikroskopisch kleinen Luftbläschen, in denen sich das Licht bricht, das sind Interferenzen. Wenn man die Pfauenfedern durch heißes Wasser zieht, dann gehen die Bläschen kaputt und sie sind nur noch graubraun.

In deinen Geschichten kommt alles vor, auch das Kükenschreddern, das in der Fachsprache netterweise als Homogenisieren bezeichnet wird. Wie erzählt man so radikale Dinge?

Man darf nicht pädagogisch sein, nicht schulmeisterlich. Es ist alles sagbar, und es soll auch gesagt werden. Die Wahrheit ist den Menschen zumutbar, das hat Ingeborg Bachmann schon gesagt. Manche Menschen reagieren darauf und ändern sich. Das ist alles ein Tropfen auf den heißen Stein. Aber man kann immer wieder Bewusstseinsbildung betreiben – am besten mit Unterhaltungswert. Bei so krassen Themen gerät man schon ein wenig in den Sarkasmus hinein.

Du konntest auch entspannt den Sonntag im Tiergarten genießen, ganz ohne Trubel.

Ja, es war paradiesisch. Ab und an kam die Tierpflegerin, und ich konnte ein kleines Schwätzchen halten. Der Ort ist perfekt, um zu schreiben. Meine Mitarbeiterin, Miriam Steinbrecher, hat mich dabei sehr unterstützt. Sie war meine kritische Erstleserin und hat die ganzen Schnittprotokolle für mich getippt, weil ich alles von Hand schreibe.

**Der Vogelhäuschen-Guide
twittert in neun Sprachen
Stories aus dem Tiergarten.**



Wasser

Hallo, ich bin Dein Wasser! Schön, dass Du mich entdeckt hast, mein lieber Mensch. Hast Du mich schon gekostet? Hast Du schon bemerkt, dass ich nirgends sonst auf der Welt so rieche und schmecke wie hier?

Ich bin immer und überall anders, obwohl ich immer Dein Wasser bin. Und das aller Pflanzen, und aller Tiere.

Ich bin sehr sensibel, weißt Du?! Ich ströme nicht nur, ich nehme auch alle Strömungen auf ...

Den Geschmack der Erde, den Geruch der Luft, das Sengen der Sonne, die Starre des Frosts, das Glitzern der Spurenelemente, die Geräusche der Nacht, den Most der herbstlichen Verwesung, den Sauerstoff in der Gischt, das Bersten der Kontinentalplatten, den tristen Verfall der Kauri, die Schwefelfahnen der Vulkane, die Pollenhöschchen dahintreibender Bienen, die konzentrischen Kreise versinkender Steine, das fahle Grinsen des Vollmonds, den Atem der Zivilisation, den süßlichen Rotz des Wals, das Flirren des kippenden Regenbogens, den ersten Schrei der Babys – alles spiegle ich wider.

Das alles kannst Du in mir wiederfinden – und in Dir, wo ich Lebensquell bin, und Deinen Durst stille, und Dein Dürsten, nach prickelnder, sprudelnder Freude des Seins.

Und natürlich, Du hast es nicht vergessen, bin ich auch Helfer in schwierigen Lagen:

Wenn es gilt, Deine verschmutzten Teller zu säubern,

Deine Kacke wegzuspülen,

Deine verschwitzte Wäsche zu waschen,

Deinem Carport wieder glänzende Autorität zu verleihen,

oder Deine stinkenden Haare vom Smog der Städte zu befreien, damit Dein nächstes Rendezvous nicht zum Desaster wird.

Tja, wir haben schon viel gelebt miteinander. Und einst hatte ich es besser.

Es gab Zeiten, da musste ich nur über sieben Steine springen und war schon wieder fit und fröhlich und voller Energie. Heute reichen diese sieben Steine nicht mehr.

Heute habe ich es erheblich schwerer. Ich kann mich kaum mehr regenerieren.

Das sehen nur wenige, aber mir geht es schlecht. Okay, sorry, das willst Du nicht hören ...

Du magst keine Fakten? Ich noch weniger!

Doch schenk mir nur eine Minute Gehör – nur damit wir uns recht verstehen:

Ich fühle mich vielerorts verseucht. Durch Fracking, Pharmaka, Spülmittel und Pestizide, und werde vergeudet auf Golfplätzen, Skipisten, in randvollen Badewannen.

Ich werde zur Kloake der Industrie degradiert. Das schmeckt mir nicht. Ist Dir eigentlich bewusst, dass schon heute mehr Kinder an mir sterben, als an Malaria, Aids oder Kriegen? Ja an mir, weil ich verunreinigt bin und ungenießbar, eine toxische Brühe.

Nein, nein, nicht hier ... aber die Welt ist weit.

Und ich bin überall – sofern Du mich nicht schon verkauft hast, an Abzocker, die sich erst meiner bemächtigen und mich dann an Euch verkaufen, matt, krank, geschändet durch Chlor und Ozon, zu zynischen Preisen und in giftigen Plastikflaschen.

So sieht es aus, liebe Freundin, lieber Freund.

Aber das weißt Du ja alles. Du bist informiert. Du weißt ja auch, dass ich kein Handelsgut bin, sondern Lebensgrundlage. Dass ich allen gehöre – genauso wie alle mir gehören. Alle Lebewesen. Wir sind, wenn Du so möchtest, eine Symbiose.

Ich bin Dein Wasser, Du bist mein Mensch.

Nur, lieber Homo sapiens, könnt ich auch ohne Dich.

Du solltest Dich nicht vermessen!

Nur drei Prozent von mir sind trinkbar, sind Süßwasser zu Dir. Eine sehr endliche Menge für bald acht, neun, zehn Milliarden Menschen und Myriarden von Tieren und Pflanzen.

Und vergiss nie, dass ich nicht nur Dein Wasser bin, sondern auch Dein Brot, Dein Gemüse, Dein Wein, das mühsam herausgespülte Edelmetall in Deinen Handys und 70 % Deines Kindes ...

Ob Du an Gott glaubst, lieber Mensch, das steht Dir frei. Aber an mich wirst Du glauben müssen ...

Wie wär's mit einem versöhnlichen Abschluss?! Hier kannst Du mich noch trinken. Hier bin ich vital und gesund.

Komm, „ein Schlückchen in Ehren kann niemand verwehren“. Prost!



Warum verfasst du deine Texte lieber handschriftlich?

Das von Hand Schreiben geht direkt zum Herzen. Es ist genau das Tempo, in dem ich denke. Ich kann natürlich Maschinenschreiben, aber das entfernt mich von mir selbst, das ist nicht mein Tempo, nicht mein Rhythmus. Ich schreibe Partituren. Manche Buchstaben sind größer, schräger oder farblich markiert. Das hilft mir, wenn ich die Texte im Studio einspreche. Wenn ich einen getippten Text vor mir habe, brauche ich länger, um diese Spielhöhe wieder zu erreichen. Von meiner Handschrift bekomme ich ein ganz anderes Signal.

Du bist jemand, der ohne E-Mail und Technik auskommt.

Ja, ich benutze kein Handy, keinen Computer, kein Tablet und lebe trotzdem.

Und ein Handy würde dich auch zu sehr ablenken?

Ich mag Handys und Computer nicht, weil das für mich immer schon künstliche Weltbeschleuniger waren. Ich finde, wir leben in einer Zeit, in der das offizielle Arbeitstempo viel zu hoch ist. Da kommt man nicht mit. Es gibt ein schönes indianisches Sprichwort: Die Seele ist nur so schnell, wie der Mensch an einem Tag zu Fuß gehen kann. So empfinde ich das auch. Man muss nicht überall mitspielen. Ich habe ein Festnetz, einen Anrufbeantworter, ich rufe zurück, und ich schreibe auch noch Briefe.

Findest du noch Briefkästen?

Ja, aber fast keine Telefonzellen. *(beide lachen)*

Was hat dir an dem Projekt gefallen?

Die Zusammenarbeit mit den Übersetzern war sehr schön. Jede Sprache funktioniert anders. Es gibt andere Sprichwörter, andere Pflanzennamen, und der Humor funktioniert in allen Sprachen anders. Da mussten wir bei Wortwitzen und anderen Passagen gemeinsam adäquate Übersetzungen finden. Wenn man so lang zusammenarbeitet, verliebt man sich auch in jede Sprache. Ich höre mir die Geschichten zum Beispiel unheimlich gern auf Slowenisch an, obwohl ich eigentlich keine slawische Sprache verstehe, aber die Sprecherin ist so gut.

Du hast also nicht nur die Texte verfasst und in Deutsch und Italienisch eingesprochen, sondern die Regie für das gesamte Projekt übernommen?

Ja, die Logistik dahinter ist riesig, das Schreiben an sich ist nur ein Teil davon. Wenn man alle Sprachen zusammenzählt, dann sind wir bei 800 Beiträgen. Bis so ein Vogelhäuschen auf Knopfdruck in jeder Sprache funktioniert, sind an die 40 Leute beteiligt: die Native-Übersetzer, die Native-Speaker, die Leute im Tonstudio, die Tischler, die Elektriker, die Tiergarten-Mitarbeiter, die beim Graben und Aufstellen helfen. Außerdem ist es gar nicht so einfach, für 99 Beiträge den passenden Ort im Tiergarten zu finden.

Wie geht es weiter mit dem Vogelhäuschen-Projekt?

Vielleicht machen wir ein Buch mit allen Beiträgen zum Mitnehmen und Schmöckern auf der Wiese – irgendwann.

Mit Dank an die Übersetzerinnen:

- Sophie Francis Kidd (Englisch)
- Valérie de Daran (Französisch)
- Anna Ravazzi (Italienisch)
- Laura Spinelli (Italienisch)
- Maria Navarro (Spanisch)
- Mascha Dabic (Kroatisch)
- Dora Pflug (Tschechisch)
- Katerina Chasan (Tschechisch)
- Eva Viranyi (Ungarisch)
- Sonja Wakounig (Slowenisch)
- Vida Obid (Slowenisch)

Kraut der Unsterblichkeit

Das Kraut der Unsterblichkeit wurde berühmt, als man gegen Ende des 20. Jahrhunderts in China eine große Volkszählung durchführte. Dabei kam zu Tage, dass in der Provinz Guizhou (Guitscho) auffallend viele hundertjährige Menschen leben.

Bei genaueren Untersuchungen stellten Forscher einen Zusammenhang zwischen Langlebigkeit und dem regelmäßigen Genuss jenes Tees fest, der in Guizhou Standardgetränk ist, der aus dem Kraut der Unsterblichkeit gebraut wird. Seine Wirkstoffe ähneln übrigens sehr stark jenen des Ginsengs.

Der Tee wird aus frischen oder getrockneten Blättern hergestellt. In der ersten Version schmeckt er besser. Er hat eine angenehm süßliche Note, die an Lakritze erinnert. Einen Teelöffel Kraut mit einem Viertel Liter Wasser aufgießen, knapp fünf Minuten ziehen lassen, und schon haben Sie eine vielversprechende Tasse Lebenselixier vor sich stehen.

Das Getränk wirkt gegen stressbedingte Krankheiten, stärkt Herz und Immunsystem, senkt Blutzucker und Blutfett und ist krebshemmend.

Das Kraut der Unsterblichkeit ist in der Haltung weitgehend anspruchslos. Es gedeiht im Garten ebenso gut wie in Gefäßen, liebt Rankgerüste und begnügt sich mit normalem Gartenboden, solange der nicht ausgetrocknet und nicht zu lehmig ist.

Na, das ist doch mal eine Empfehlung zum Eigenbau. Oder wollen Sie die Hundertermarke gar nicht erreichen? Vorsicht, manchen Menschen wird vom Tee dieses Krautes ein wenig übel, wenn sie ihn auf nüchternen Magen trinken. In dem Fall also vorher ein paar Bissen essen. Sonst sind bezüglich dieser Pflanze keine Nebenwirkungen bekannt, auch wenn sie ihrem Namen in manchen Fällen nicht ganz gerecht wird, so ist sie doch sehr zu empfehlen. Betrachten Sie unser Kraut bitte trotzdem als reines Ansichtsexemplar. Danke.

Abfall oder Aufstieg?

Drei „rasch wachsende Arten“, die keine Bewässerung vertragen, können Sie hier bewundern. Eher unauffällig, mit grauem Deckblatt: Restmüll, auch Zivilisationskrimskräms genannt, und daneben, einmal auffällig schön gelb blühend, und einmal auffällig schön rot bekappt, Plastik und Papier.

Plastik stammt ursprünglich vom Zivilisationskrimskräms ab, hat sich aber zu einer sehr aggressiven eigenen Art entwickelt. Mittlerweile weltweit verbreitet, dringt es bis in die feinsten Poren diverser Lebewesen vor, oder erstickt in seinen breitblättrigen oder fleischigen Erscheinungsformen wertvolle Kulturen.

Das gemeine Papier ist eine relativ friedliche, gut abbaubare Abzweigung der Holzgewächse. Manche Arten neigen allerdings dazu, Symbiosen mit giftigen Chemikalien aus der Farbindustrie einzugehen.

Wie Sie sehen, haben wir diese drei rasch wachsenden Großfamilien getrennt, da sie sich untereinander nicht gut vertragen. Auch bei Pflanzen geschieht es oft, dass sie sich nicht zu nahe kommen sollten.





RÄTSELSPASS

Quizfrage & Gewinnspiel

Wer den Artikel „Wer stellt den Kakao her?“ auf Seite 15 sorgfältig liest, kann die folgende Frage sicher beantworten: Wie genau kann Zotter seine Rohstofflieferungen zurückverfolgen (was man in der Fachsprache als physische Rückverfolgbarkeit bezeichnet)?

A: 50 %

B: 89 %

C: 100 %

Tragen Sie den Lösungsbuchstaben online auf www.zotter.at ein.

Unter den Einsendern verlosen wir jeden Monat ein Geschenkset mit 5 verschiedenen Zotter-Schokoladen. Viel Glück!

Schau genau!

10 Fehler haben sich im Bild versteckt, kannst du sie finden?



NEU: Special-Touren

Mit Aperitif, Schoko-Wein-Verkostung oder einem unvergesslichen Bio-Menü

Die beliebte Schoko-Genuss-Tour können Sie jetzt auch mit einigen Extras genießen.

1. Special-Tour

„Genussabenteuer mit Aperitif“

Mit einem Begrüßungs-Aperitif an der Flügel-Bar und kleinen Schmankerln aus unserem Essbaren Tiergarten. Auf der Schoko-Verkostungstour erleben Sie, wie Schokolade entsteht, und können an 16 Naschstationen die neuesten Schokokreationen von Zotter kosten. Zum Abschluss gibt es noch ein Schnäpschen oder einen Kaffee und natürlich auch ein kleines Schoko-Souvenir.

Preis p. P. € 29,-

2. Special-Tour

„Flying Chocolate & Öko-Essbar“

Mit einem außergewöhnlichen und individuellen Drei-Gänge-Bio-Menü, das wir für Sie in unserem Naturerlebnis-Restaurant der Öko-Essbar servieren. In unserer Manufaktur begrüßen wir Sie mit einem Aperitif an der Flügel-Bar, kleinen Schmankerln aus unserem Essbaren Tiergarten, und anschließend können Sie auf der Schoko-Verkostungstour miterleben, wie Schokolade entsteht und an 16 Naschstationen die neuesten Schokokreationen von Zotter kosten. Zum Abschluss gibt es noch ein Schnäpschen oder einen Kaffee und natürlich auch ein kleines Schoko-Souvenir.

Preis p. P. € 59,-

3. Special-Tour

„Schoko & Wein“

Für Gruppen ab 10 Personen

Von unseren Sommeliers erfahren Sie, welcher Wein zu welcher Schokolade passt und wie durch die richtige Kombination ein Genussfeuerwerk entsteht.

Nach der Schoko-Wein-Verkostung servieren wir Ihnen kleine Schmankerln aus unserem Essbaren Tiergarten an der Flügel-Bar, und anschließend geht es in unserer Manufaktur auf die Schoko-Verkostungstour. Sie können miterleben, wie Schokolade entsteht und dabei an 16 Naschstationen die neuesten Schokokreationen von Zotter genießen. Zum Abschluss gibt es noch ein Schnäpschen oder einen Kaffee und natürlich auch ein kleines Schoko-Souvenir.

Preis p. P. € 49,-

Details, Preise für Kinder und Jugendliche (ausgenommen für die Schoko-Wein-Tour – eh klar!) und Online-Reservierung finden Sie auf www.zotter.at

G•Nuss.Tafel

G. Nuss = steht für ganze Nüsse und knackigen Schokogenuss. Ganze Nüsse tauchen in Schokolade und verführen mit tollem Design.

Eine Topkombination: erstklassige pure Schokolade mit ganzen Nüssen oder auch fruchtig verspielt mit Rosinen. Knackig, edel, schokoladig und cool – die Schokolade mit Biss für Nuss- und Genuss-Fans. Die knackige Schokolade mit ganzen Nüssen – jetzt mit neuem Edel-Design.



Knackig und edel: ganze Haselnüsse in einer dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die mit Haselnussnougat und einem Hauch Zimt verfeinert und zum Abschluss kurz in dunkle Schokolade gedippt wird.



Knackig und fruchtig: ganze Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne und Rosinen in Milkschokolade, die mit Haselnussnougat gepaart sagenhaft gut schmeckt. Gedippt in weiße Schokolade.



Knackig und süß: ganze Mandeln tauchen in weiße Schokolade, die mit Mandelnougat kombiniert noch feiner schmeckt. In Karamellschokolade gedippt, damit die Mandeln rundum mit Schokolade bedeckt sind.

NEU



Warum es uns wichtig ist, die Antwort zu kennen, und weshalb Zotter österreichweit im Alleingang auf die Rückverfolgbarkeit bis zum Bauern setzt.

Is vor Kurzem war alles einfach, transparent und ging ganz beschaulich im Fairtrade-System zu. Das hat sich nun etwas geändert. Der konventionelle Kakaoanbau ist aufgrund der vielen Berichte über Kinderarbeit auf den Kakao-plantagen in Verruf geraten. Um die negative Publicity abzufedern, sind einige Global Player und Multikonzerne ins Fairtrade-System eingestiegen. Das Problem dabei ist, das keiner der „Big Player“ komplett auf fairen Handel setzt, sondern nur ein Produkt aus der Palette umstellt – das man dann jederzeit vorzeigen kann, um den guten Willen zu zeigen. Laut *Standard* werden derzeit nur vier Prozent Schokolade nach sozialen oder ökologischen Kriterien zertifiziert.

Um Konzernen den Einstieg ins Fairtrade-System zu erleichtern, wurden bei Kakao, Zucker, Fruchtsaft und Tee die Regelungen gelockert und ein Mengenausgleich wurde erlaubt. Sprich: wenn man eine Fairtrade-Schokolade kauft, bedeutet das nicht, dass auch Fairtrade-Kakao drin ist.

Damit ist es Konzernen freigestellt, einfach fair gehandelten Kakao in die reguläre Produktion einzuspeisen. Eine Trennung zahle sich aufgrund der geringen Mengen nicht aus (siehe Infokasten). Also wenn Konzern XY beispielsweise vier Prozent fair gehandelten Kakao einkauft, werden vier Prozent der konventionellen Produktion beigemischt. Wobei schon sichergestellt wird, dass vier Prozent des Kakaos zu fairen Preisen und ohne Kinderarbeit eingekauft wurden.

Global gesehen ist das ein guter Weg, um Ausbeutung einzudämmen, mehr Bauern ins Fairtrade-System zu holen und Kinder vor Kinderarbeit zu schützen. Der Nachteil ist, dass der Ursprung des Kakaos und der einzelnen Bauern völlig an Bedeutung verliert und irgendwie in der Anonymität verschwindet.

Zotter ist österreichweit der einzige Schokoladenhersteller, der trotzdem auf hundert Prozent Rückverfolgbarkeit setzt, und wir wissen ganz genau, von wem und woher unser Fairtrade-Kakao und unser Fairtrade-Zucker stammt.

Das ist uns wichtig, weil wir Anonymität erstens nicht mögen und zweitens, weil Anonymität der Feind der Qualität ist. Josef Zotter sagt, dass der Geschmack beim Kakaobauern wächst. Der Kakaobauer ist unser wichtigster Partner. In den letzten Jahren haben wir viele Projekte ins Leben gerufen und begleitet, um mit den Kakaobauern eine Top-Qualität zu entwickeln. Persönlicher Kontakt, Austausch und gemeinsames Entwickeln sind die Basis für uns, damit wir mehr aus dem Rohstoff machen können. Für den Kleinbauern ist es auch besser, weil er nie mit Menge punkten kann. Aber mit Qualität kann er bessere Preise erzielen, um sich so am Markt zu behaupten.

Transparenz und Herkunft

„Es würde mich nervös machen, wenn ich nicht wüsste, von wem und woher der Kakao stammt“, meint Josef Zotter. „Der Mengenausgleich (mass balance) wird oft mit Ökostrom verglichen, um das System zu erklären. Man kauft Ökostrom, und aus der Steckdose kommt natürlich irgendein Strom vom nächstgelegenen Anbieter. Aber man unterstützt den Ausbau von erneuerbaren Energien. Unsere Manufaktur läuft auch zu hundert Prozent mit Ökostrom, den wir zu einem Teil selbst produzieren. Beim Strom habe ich keine Probleme mit dem Mengenausgleich, bei Lebensmitteln irgendwie schon, weil ich sie ja esse. Ich erwarte mir einfach mehr von einem Fairtrade-Lebensmittel. Ich weiß natürlich, dass es ‚nur‘ ein Soziallabel ist, aber ich habe in all den Jahren, die ich nun schon mit Bauern zusammenarbeite, gesehen, dass es einen

Unterschied macht. Fairtrade-Bauern sind meist Kleinbauern, die ganz anders arbeiten als auf den großen Plantagen gearbeitet wird. Für mich ist das einfach ein Qualitätsunterschied. Vielleicht stört mich auch einfach das Anonyme an dem Mass-Balance-System. Mit Sicherheit ist es der Qualität nicht dienlich und nur ein geringer Ansporn für die Bauern, wenn das Endprodukt dann in der Masse verschwindet.

Wie gesagt, wir wollen das Mass-Balance-System nicht verdammen. Aber für mich als Lebensmittelhersteller ist Mengenausgleich undenkbar. Wie auch immer sich die zusehends undurchsichtiger werdende Lebensmittelbranche entwickelt, ich gehe meinen Trampelpfad durch den Dschungel und weiß noch, wo unsere Kakaobauern wohnen. Jeder Kakaosack, jede Zuckerlieferung führt mich zurück zu Fernando, Maria und Ernesto, die oft in 3. Generation Kakao herstellen und stolz darauf sind. Wenn sie uns ihren Kakao liefern, erwarten sie mit Spannung das Feedback: ‚Wie war die neue Ernte?‘ Uns geht es um Qualität, Transparenz, Vertrauen und das Hand-in-Hand-Arbeiten mit unseren Lieferanten.“ *Josef Zotter*

FAIRTRADE in zwei Qualitätsstufen

1. Fairtrade mit Mengenausgleich

Der FAIRTRADE-Rohstoff wird mit anderen Nicht-FAIRTRADE-Rohstoffen gemischt und ist indirekt rückverfolgbar.

Es gibt Produkte mit dem FAIRTRADE-Siegel, bei denen der Produktinhalt (die verwendeten Rohstoffe) während der Verarbeitung mit anderen Inhalten vermischt werden muss. Das ist der Fall bei Kakao, Fruchtsaft, Tee und Zucker. Für diese Produkte beziehungsweise Produzentengruppen ist ein Mengenausgleich (sog. mass balance) meist unumgänglich, da die Rohstoffe nach der Ernte teilweise direkt vor Ort weiterverarbeitet werden müssen bzw. eine Trennung im Norden mit einem erheblichen logistischen Mehraufwand verbunden wäre.

2. Fairtrade Klassik

Zotter Schokoladen – HUNDERTPROZENTIG FAIRTRADE

Zotter verwendet zu 100 % Fairtrade-Kakao und Fairtrade-Zucker. Mengenausgleich und die Vermischung mit konventionellem Kakao ist ausgeschlossen, da wir alle Schokoladen ohne Ausnahme in Bio + Fair-Qualität produzieren und als Bean-to-Bar-Produzent auch die Möglichkeit haben und nutzen, um unseren Kakao direkt bei den Kakaobauern einzukaufen. In jeder Zotter-Tafel ist hundertprozentig Fairtrade-Kakao und Fairtrade-Zucker drin. Sämtliche Rohstoffe sind zu 100 % physisch rückverfolgbar.



JOSEF ZOTTERS BLOG



Lesen Sie Josef Zotters Meinung zu aktuellen Themen auf der Blog-Seite von fisch+fleisch. Die Seite für Meinungsfreiheit wurde von deutschen und österreichischen Journalisten ins Leben gerufen, die sich für die Vielfalt von Themen und Meinungen einsetzen.

www.fischundfleisch.com



Michi Zotter (li) führt unsere Kakaobauern herum.



Mit Herz und von Hand dekorierte MiXing Minis.



Bahnen voller handgeschöpfter Schokolade.



Gefüllt wird die handgeschöpfte Schokolade in mehreren Schichten.



Im Schoko-Theater gibt's Schokowissen zum Naschen ...



... und immer neue Ideen wie das Pop Art Corn.



Öko Rosa hat Josef Zotter seiner Mama gewidmet.



Das Flat Ice gibt's im Sommer als coole Überraschung und zum Selbstmischen in Zotters Eissalon.



Vater & Sohn beim Entrepreneur of the Year!



Bunte Pralinenträume – handgemachtes Biofekt

Die fröhlich-bunte Zotter Welt kann man live im Schoko-Theater erleben und natürlich auch auf Facebook, Instagram und Co. mit den tollen Fotos von Ellen Pichler.

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
www.zotter.at

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@zotter.at

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 Zotter-Händlern in Ihrer Nähe: schokolade@zotter.at

