



Schoko-Wissen



NEU Holzschokolade
bis Marille



Schoko-Espresso &
Schoko-Macchiato



NEU Nashido



Der neue Shop
bei der Manufaktur



Rezept

Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN

PERU

Ein Höhenflug zwischen Tradition, Kokain und Bio-Kakao-Zukunft

Peru, das ehemalige Inkareich im Kraftfeld der Anden, des Pazifik und des Regenwaldes, zählt weltweit zu den Topanbaugebieten für Kakao; nicht bezüglich der Menge, sondern wegen der Qualität. Ich mache mich zusammen mit meiner Tochter Julia und Thomas Linshalm, der unsere Bean-to-Bar-Produktion leitet, auf den Weg, um unsere Kakaobauern zu besuchen. Wir treffen Indigene im Regenwald, reisen in eines der berühmten Drogengebiete Perus, um Edelkakao zu finden, den es kaum noch gibt, entwickeln neue Trends wie Mengenreduktion und Infusion und eröffnen die Saison mit vielen neuen Peru-Schokoladen aus den unterschiedlichsten Regionen, denn nicht nur jedes Land, sondern auch jede Region hat ihren urtypischen Kakao und ihre Geschichte.

ORO-VERDE-KAKAO – DIE ZUKUNFT DER NATIVOS

Nach 14 Stunden Flug landen wir in Lima. Die Stadt hat 11 Millionen Einwohner und wächst rasant weiter, weil die Menschen vom Land in die Stadt ziehen. Wir bekommen von Lima eigentlich nicht viel mit, denn gleich am nächsten Tag nehmen wir einen kleinen Flieger, der uns in den Norden nach Tarapoto bringt. Hier sieht es gleich viel südamerikanischer aus, bunte Häuser, und Dreirad-Mopeds kurven über staubige Straßen. Wir sind fast die Einzigen, die mit einem Auto unterwegs sind. Von Tarapoto sind es noch 30 km bis zur Kooperative von El Oro Verde. Die Straße führt hinein in den Regenwald, wo die Kleinbauern verstreut leben, die größtenteils zu den Stämmen der Chankas und Awajun gehören und ihren Kakao mitten im Regenwald nach alter indigener Tradition anbauen. Sie sind heute extra zum Zentrum der Kooperative gekommen, herausgeputzt in handgemachten, bunten, bändergeschmückten Trachten, um uns durch ihre Kakaogärten zu führen. Alle waren ganz angetan, weil sie erfahren hatten, dass wir Schokolade herstellen und uns mit dem „Stoff“ auskennen – Premiere in Oro Verde, weil sich ansonsten nur Einkäufer und Vermarkter hier blicken lassen, aber niemand, der wirklich mit Schokolade handwerklich arbeitet. Die Bauern erzählten uns, dass sie stolz auf ihre kulturelle Vielfalt und auch auf die Vielfalt in den Kakaogärten seien, wo vieles wächst. Die Biodiversität und das Miteinander der unterschiedlichen Pflanzen seien ganz wichtig für den Geschmack des Kakaos, jede Pflanze wirkt auf ihre Weise und verleiht dem Kakao ein breites Aromenspektrum, davon sind die Kakaobauern überzeugt. Man spürt bei Oro Verde ganz deutlich den „Spirit“ der indigenen Welt, der von Generation zu Generation überliefert wird.

Die Kakaogärten liegen auf etwa 800 Meter, was für Kakaoanbau außergewöhnlich hoch ist. Gezielt zeigen uns die Kakaobauern ihre Natio-Kakaobäume mit den gelben Früchten. Sie wissen, dass wir auf der Suche nach Edelkakao sind und sehr viel für Qualität zahlen. Hier gibt es ihn noch – den echten Natio! Aber jeder Kakaobaum, der stirbt, wird durch einen CCN-51-Klon ersetzt. Die Nativos werden nicht mehr nachgepflanzt, weil in erster Linie nur hohe Erträge zählen und die Nachfrage

von Josef Zotter



Natio ist der einheimische peruanische Edelkakao, kultiviert von El Oro Verde. Die meisten Kakaobauern sind selbst Nativos von den Stämmen der Chankas and Awajun.





In der Kakaofrucht und der süßen Fruchtpulpe schlummert aromatischer Nativo-Kakao. Aber der ertragreiche CCN-51-Klon verdrängt die alten Sorten.

nach Konsumkakao steigt. Die Bauern erzählen, dass sie gern ihren Nativo erhalten würden, aber es gibt eben nicht viele Zotters. Sie wissen, dass der Nativo-Kakao viel aromatischer und geschmacklich meilenweit besser ist, aber die Klone bringen viel mehr und schnelleren Ertrag. Die Bauern werden pro Kilo Nasskakao bezahlt, und die ertragreicheren Klone bringen einfach mehr Geld. Hier sind auch viele Berater unterwegs, die den Bauern einreden, dass die Klone Wohlstand bringen. Man merkt richtig, dass die Bauern sich freuen, dass auch mal jemand nach dem Geschmack und den alten Sorten fragt. Wir vereinbaren, dass Oro Verde extra für Zotter selektionierten Nativo zu einem Preis liefert, der so attraktiv ist, dass sich die Ernte und das Laufen zu den einzelnen Bäumen lohnt. Ehrlich gesagt bin ich besorgt: Peru ist für Edelkakao bekannt, aber überall sehen wir die leuchtend roten Kakaofrüchte des CCN-51-Konsumkakaos – ich frage mich, wo wir in Zukunft noch die alten Edelkakaosorten finden werden?

Wir besuchen auch das Labor von El Oro Verde, das sehr professionell aussieht. Hier werden alle Kakaosorten analysiert und auch das Geschmacksprofil der einzelnen Anbauregionen wird erfasst. Wir sprechen über pH-Werte und anderes – das Know-how der peruanischen Kakaobauern ist wirklich beeindruckend. Dabei kommt mir ein neuer Gedanke – die Lagerung. Überall vom Wein übers Getreide bis zum Holz wird die Qualität durch die Lagerung gesteigert. Bei Kakao hat sich damit noch niemand befasst. Kakao mit Jahrgangsetiketten, das wäre doch einmal was! Meine Stimmung steigt wieder. In Bergl starten wir jetzt die ersten Versuchsreihen mit Jahrgangskakao und prüfen mit sensorischen Tests, ob sich das Kakaoaroma über die Jahre verbessert. Den Spirit des Nativo-Kakaos von Oro Verde können Sie sortenrein in den **Labookos „Peru 100 %“, „High-End 96 %“, „Peru Oro Verde 75 %“, „Peru 45 %“** und als **geröstete Kakaobohnen** genießen.

ZU FUSS AM FLUSS ZUM BARRANQUITA-KAKAO

Wir sind auf dem Weg nach Barranquita, wo wir den Kakao für die Labooko **„Peru Barranquita 75 %“** einkaufen. Eigentlich liefern die Bauern aus Barranquita ihren Kakao an Oro Verde, aber wir möchten uns die Region genauer ansehen, weil der Kakao einfach einzigartig schmeckt. Vier Stunden Fahrt erwarten uns, der Weg führt über eine Bergkette und durch einen Regenwald, der von dichten Nebelwaden eingehüllt ist. Es ist wunderschön hier, und am liebsten würde ich alle 100 Meter ein Foto schießen, so außergewöhnlich ist diese Gegend! Wie im Paradies, alles so friedlich – wenn man nicht wüsste, dass hier bis vor Kurzem die Drogenbarone das Sagen hatten. Vor ein paar Jahren konnte man hier nicht einfach so durch die Gegend fahren. Wir wechseln vom Auto aufs Boot, und dann geht es noch zu Fuß am Flussufer entlang. Ich verknackse mir den Fuß, und das Laufen wird anstrengender, aber schließlich erreichen wir die Kakaogärten, wo Trinitario-Edelkakao wächst.

Zum Abendessen gibt es die geilsten Ceviche, mit Fisch aus dem naheliegenden Fluss. Das ist die Nationalspeise in Peru wie bei uns das Wiener Schnitzel oder der Tafelspitz. Hier das Rezept: Frischer Fisch – ist klar (darf max. 2 Stunden tot sein) –, Maracujasaft, Salz, Chili, viel frischer Zwiebel und oben drauf klein geschnittener Maniok und natürlich Süßkartoffeln, aber frittiert. Ein bisschen frische Korianderblätter oder Cola- oder Zitronenkraut. Nicht zu fassen, wie gut das schmeckt!

AUF DEN SPUREN DES KOKAINS

Wir fahren von Tarapoto aus 2,5 Stunden in die wohl heißeste Drogengegend, die Region San Martín, zu der Kooperative ACOPAGRO, mit der wir schon lange zusammenarbeiten. Hier wächst der Superkakao für die Labooko **„Peru Criollo Cuvée 82 %“, „Medium Raw 75 %“** und für die neue **„Peru Huallaga Nativo 75 %“**.

Wir sind mit 2 bewaffneten Chauffeuren unterwegs und wurden geschult, ja fast gedrillt, wie wir uns verhalten müssen. Ich bin wirklich schon viel herumgekommen, aber so intensiv habe ich das noch nie erlebt. Im Notfall entscheidet die größere Waffe, erklären die Fahrer, wenn wir den Kürzeren ziehen, dann legen sich alle auf den Boden – damit kein Blut fließt. Das Prinzip leuchtet mir ein! Ich habe ohnehin nur Sachen mit, die ich sofort hergeben würde.

Ein Mitarbeiter der Kooperative erzählt uns grausliche Geschichten aus der Zeit, als die Drogenkartelle hier noch regierten. Er selbst hat auch nur mit viel Glück einen Vergeltungsakt überlebt. Viele andere sind gestorben. Er meint, es sei auch noch nicht ganz vorbei, die Drogenbosse haben sich nur in noch abgelegene Gegenden tiefer im Regenwald zurückgezogen.



Romantisch – aber auf all den grünen Hängen wuchs Koka.



Wir fahren mit Booten und laufen am Ufer des Huallaga entlang, hier wächst der besondere Edelkakao für die Labooko **„75 % Peru Huallaga Nativo“**.

Immer wieder verwandelt sich unsere staubige Landstraße scheinbar ohne Grund in eine asphaltierte drei- bis vierspurige Straße. Ich frage Hildebrando, was das für einen Sinn hat. Er erklärt mir, dass dies Landebahnen für die Drogentransporte waren. Peru zählt neben Kolumbien und Bolivien zu den Hauptanbaugebieten von Kokain. Früher war Kolumbien die Nummer eins im Kokaanbau, dort ist der Anbau drastisch gesunken, und mittlerweile ist Peru gleichauf mit Kolumbien. Aber auch hier war die UNODC, das Drogenbekämpfungsdepartment der UNO, sehr erfolgreich. Die Bauern wurden von UNODC freigekauft. Denn das Spiel der Drogenmafia lief so: Die Kartelle haben die Bauern drei Jahre im Voraus bezahlt, das Geld war natürlich schnell weg, was hier in Lateinamerika noch viel schneller geht als bei uns. Und damit saßen die Bauern in der Falle, weil sie mit keiner noch so guten Ernte ihre Schulden bezahlen konnten. Also haben alle mitgespielt – und wenn jemand aussteigen wollte, dann hat eben schnell jemand aus der Familie gefehlt.

Und am Abend geht meine Tochter Julia an so einem Ort einfach spazieren und noch etwas mit den Leitern der Kooperative trinken; ich kann es einfach nicht fassen und mache die ganze Nacht kein Auge zu.

Ziemlich gerädert machen wir uns am nächsten Morgen auf den Weg, um vier Orte zu besuchen, die direkt am Huallaga-Fluss liegen. Wir wollen einen kleinen Beitrag leisten, indem wir den Bauern für gute Qualität faire Preise zahlen. Wenn die Bauern vom Kakao gut leben können, dann ist das illegale Drogengeschäft für sie nicht mehr interessant. Unser Schiff schippert den Fluss hinunter, und die Gegend ist so idyllisch, dass ich die ganze Zeit an die Wachau denken muss. Überall sieht man kleine grüne Hügel, die aus dem Regenwald dickicht herausleuchten – das waren alles einmal Kokaplantagen, und es waren nicht gerade wenige. Aber in Peru wurde nicht nur Drogengeschichte geschrieben, Peru ist auch Heimat des Kakaos. Und Bio-Kakao setzt sich gegen Koka durch. Am Huallaga-Fluss kultivieren noch einige wenige Bauern Nativo-Edelkakao. Die Qualität der Herkunft erkennt man sofort, wenn man die Kakaofrüchte öffnet. Neben den lilafarbenen Kakaobohnen sind darin auch weiße. Weiße Kakaobohnen sind das Kennzeichen des berühmten Criollo – des edelsten Kakaos der Welt, der ursprünglich aus Venezuela stammt und den es kaum noch gibt. Die Kakaogärten sind wunderschön, aber auch hier sehen wir diese Turboklone und zwischendrin Nativo, den wir suchen. Die Nativo-Kakaofrüchte, die wir gerade in Händen halten, sind eine Rarität. Es gibt nicht mehr viele Bauern, die diesen hochkarätigen Kakao kultivieren, der extra für uns selektioniert wird. Dabei hat die Kooperative ACOPAGRO 1.800 Mitglieder – nur damit man eine Dimension für die Größe bekommt –, sie betreut 63 Sammelstellen, wo die Kakaobauern ihren Nasskakao abgeben. Nasskakao heißt, dass der Kakao in der Pulpe, dem weißen Fruchtfleisch abgegeben und dann zentral fermentiert wird – was sehr wichtig für die Qualität ist. Wenn falsch fermentiert wird, bildet der Kakao Fehlgerüche wie Schinken aus. ACOPAGRO führt die Fermentation sehr professionell durch und misst den pH-Wert des Kakaos, was ich noch nirgendwo anders gesehen habe. Konsumkakao hat beispielsweise einen hohen Säuregehalt. Das interessiert uns natürlich nicht. Wir definieren pH-Werte für unseren selektionierten Nativo – säurereduziert, aber rassig. Dabei kommt mir die Idee, dass wir dieses Kakaoaroma noch etwas pushen können. Deshalb setzen wir in der Huallaga-Nativo-Schokolade am Ende noch eine Infusion aus reiner Kakaomasse, dadurch wird die Schokolade noch rassist. Infusionen mit reinem Kakao, das könnte ein echter Trend werden, weil man die Ursprungsschokoladen dadurch noch terroirbezogener hinkommt. Die Idee gefällt mir und die Kooperative sowieso.

ACOPAGRO ist eine Vorbildkooperative – so stellt man sich fairen Handel vor. Die sind 1997 gestartet, damals hatten die Bauern einen halben Hektar Kakao, heute hat jeder durchschnittlich bereits 3 Hektar, die Kinder gehen zur Schule, es gibt diverse Projekte für Kids, Gesundheitskampagnen und Gleichberechtigungskampagnen, wobei letztere noch nicht wirklich durchschlagende Wirkung zeigt. Umso besser funktionieren die Wiederaufforstungsprogramme für den Regenwald. 400 Kochstellen wurden aus der Fairtrade-Prämie finanziert, also keine IKEA-Küche, sondern einfache gemauerte Kochstellen – vorher haben die Frauen in Sandmulden gekocht. Hier hat sich durch den fairen Handel wahnsinnig viel getan. Und der Super-Drogenboss El Vaticano aus Campanino, den alle gefürchtet und einige geliebt haben, sitzt im Moment auch hinter Gittern.

KOKAIN-REZEPT

Übrigens habe ich mir so eine Kokainproduktion angesehen, aber natürlich nur ein Fuzzlerl gekostet – und gar nichts bemerkt! Ich verrate Ihnen jetzt das Rezept für Kokain, das angeblich die Sinne beflügelt.

1. Saubere, sonnengetrocknete Kokablätter in Wasser ansetzen.
2. Schwefelsäure dazu und stehen lassen.
3. Danach mit Kerosin vermischen.
4. Abdestillieren.
5. Zum Destillat kommt noch einmal Schwefelsäure dazu.
6. Dadurch entsteht so eine Art Paste.
7. Die Kokapaste wird getrocknet.
8. Dann wird die Paste zu dem berühmten weißen Pulver zerrieben.

**Peru 100 %**

Conchierzeit: 34 Std.

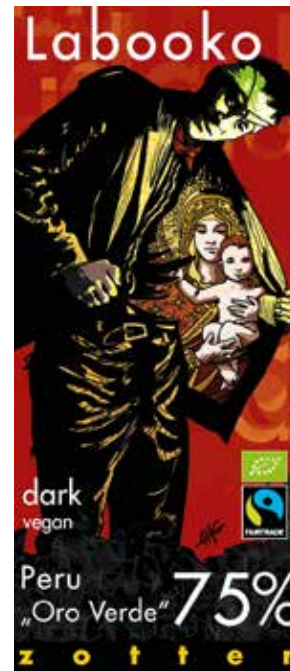
Absolut pur:

Eine vielfach ausgezeichnete reine Schokolade mit 100 % peruanischem Kakao von Oro Verde. Sie spüren nur noch Kakao am Gaumen und sonst nichts. Kakao in seiner Reinform – bitter, adstringierend und enorm spannend.

**High-End 96 %**

Conchierzeit: 34 Std.

Ursprungsschokolade mit Oro-Verde-Kakao, in einer Komposition aus 96 Prozent Kakao und vier Prozent Bio-Zucker, mit der man über die Gipfel fliegen kann.

**Peru „Oro Verde“ 75 %**

Conchierzeit: 24 Std.

Eine exzellente Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaoanteil, die wir **mit einer Infusion aus reiner Kakaomasse** aufpushen, um das Aromenprofil des Nativo-Kakaos hervorzuheben. Sie erleben Criollo- und Trinitario-Edelkakao von Oro Verde.

**Peru 45 %**

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit reinem Edelkakao von der Kooperative Oro Verde herstellen. Bean-to-Bar mit Milch von Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker, echter Bourbon-Vanille, in eine Schokolade mit feinstem Aromaprofil verwandelt.



Speziell für uns selektionieren die Kakaobauern den Nativo-Kakao.



Nativo-Edelkakao besitzt einen Anteil an weißen Bohnen, das Kennzeichen des berühmten Criollo.



Frisch geernteter Kakao in der weißen Pulpe (Fruchtfleisch) ist der sogenannte Nasskakao.

**Peru Barranquita 75 %**

Conchierzeit: 22 Std.

Ein hundertprozentiger Edelkakao aus Trinitario-Bohnen. In unserer Bean-to-bar-Manufaktur entsteht aus dieser absoluten Kakaospezialität eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaoanteil.

**Peru „Criollo Cuvée“ 82 %**

Conchierzeit: 20 Std.

Spitzen Kakao-Cuvée mit Criollobohnen: Criollo ist die beste Kakaosorte der Welt, leider gibt es sie kaum noch. In Peru bei den Kakaobauern von Acopagro haben wir diesen Blend mit 40 % weißen Criollobohnen gefunden. Eine hochkarätige Schokolade mit runden 82 % Kakao.

**Peru „Huallaga Nativo“ 75 %**

Conchierzeit: 22 Stunden

Eine erstklassige Ursprungsschokolade mit selektio-niertem Edelkakao aus Peru und 75 % Kakaoanteil. Bean-to-Bar verarbeitet und **mit einer Infusion aus reiner Kakaomasse** akzentuiert, die das Aromenprofil des Nativo-Kakaos extrem beflügelt. Eine Kakao-Rarität aus den Dörfern am Huallaga-Fluss.



Ein Kakaogarten voller Kakaofrüchte. Botanischer Name: *Theobroma Cacao* L. (steht für Linné), „Die Speise der Götter“. Das botanische Wunderkind trägt Blüten und Früchte gleichzeitig. Die Früchte sprießen direkt aus dem Stamm.



Die Fermentation ist ganz wichtig für die Aromenentwicklung des Kakaos – Josef Zotter beim Qualitätscheck.

TOCACHE – DIE GROSSE HOFFNUNG

Die Reise nach Tocache war im Nachhinein betrachtet eine der schönsten – eine Reise in die Herzen der Menschen von Peru. Igor und Torito sind allein wegen uns einen ganzen Tag lang durch eine brandgefährliche Gegend gefahren, in der es immer wieder Überfälle gibt, um uns abzuholen und sicher nach Tocache zu bringen. Als wir in Tocache ankommen, ist die ganze Stadt da – überall sind Menschen, Indigene singen vor der gehissten österreichischen Fahne, der Bürgermeister erwartet uns, und ich bekomme sogar symbolisch den Stadttorschlüssel überreicht, damit ich jederzeit wieder kommen kann – unglaublich! Das war schon fast wie ein Staatsempfang. Am nächsten Tag gibt es ein Riesenfest. Jeder hier hat sich gefreut, weil wir die ersten Schokoladenhersteller waren, die sich nach Tocache verirrt hatten.

Die nächsten Tage sehen wir eine Kakaopflanzung nach der anderen, eine schöner als die andere. Wir sind mit Booten auf Flüssen unterwegs und dann wieder zu Fuß – die Natur ist völlig unberührt, es kommt mir vor wie ein riesiges Naturschutzgebiet. Nur entlang des Flusses sehen wir wieder die satten grünen Hügel, wo einst Koka angebaut wurde. Die UNODC hat hier ganze Arbeit geleistet, die Drogenkartelle verdrängt und nach langer Zeit fangen die Menschen an, wieder Hoffnung zu schöpfen.

Beim Umstieg von Koka auf Bio-Kakao wurden hier mit vielen Fördergeldern die schnell ertragbringenden Turboklone gepflanzt. Rote CCN-61-Kakaofrüchte, so weit das Auge reicht. Ich habe versucht, den Bauern schonend zu erklären, dass wir nur guten Kakao kaufen und dafür auch mehr zahlen. Was sollte ich machen? Und dann kam mir die Idee: Mengenreduktion. Wir machen es wie im Weinanbau und reduzieren einfach die Menge. Ich habe den Bauern vorgeschlagen, dass wir an jedem Baum die Hälfte der Früchte schon vorzeitig ernten, sodass der Baum seine ganze Energie in die verbliebenen Früchte stecken kann. Dadurch sollte sich das Aromenprofil des Kakaos erheblich verbessern. Eine Win-win-Situation für alle. Die Bauern bekommen denselben Preis für die Hälfte der Ernte, und wir bekommen bessere Qualität. Das ist vielleicht eine meiner besten Ideen überhaupt, denn faktisch gibt es kaum noch Edelkakao, vielleicht ist Mengenreduktion die Rettung. Das hat schließlich beim Wein auch geklappt. Die Bauern hier sind total begeistert; sie meinten, wenn die Idee aufgeht, verändere das den gesamten Weltkakao Markt, und ich werde eine Legende (*grins*).

TOCACHE EXPORTIERT JETZT ZUM ALLERERSTEN MAL KAKAO – DIREKT ZU ZOTTER

Ich wünschte, dass es mir gelingen würde, diese Stimmung und Hoffnung in Geschmack umzusetzen, das wäre eine der besten Schokoladen der Welt. In diese **Labooko „Peru Cacao Tocache 72 %“** stecke ich mein ganzes Können bei der Verarbeitung, weil ich diese Menschen nicht enttäuschen will, in ihren Gesichtern steckt so viel Hoffnung, und ich hatte in Tocache das Gefühl daheim zu sein, mit Freunden, obwohl wir viele tausend Kilometer davon entfernt waren. Ich wünsche mir, dass wir diese Stimmung transportieren können und Sie als Schokoladeesser irgendwie merken, dass dies eine ganz besondere Schokolade ist.

Übrigens ist mir für die unreifen Kakaofrüchte, die wir bei der Mengenreduktion abschneiden, auch noch etwas eingefallen: Ich habe etwas herumexperimentiert und sie einfach angebraten – das schmeckt ganz fantastisch wie frisches Gemüse oder genauer wie gebratene Okra; das hat hier auch noch niemand probiert. Vielleicht wird das noch der Megahit in der peruanischen Feinschmeckerküche. Man glaubt es kaum, aber in Lima sind drei der besten 50 Lokale der Welt – man würde die in Paris oder New York erwarten, aber nicht in Lima! Peru ist wirklich überraschend, und so kehren wir am letzten Abend ins Astrid y Gastón ein.

Dank an

Thomas Linshalm, der diese Reise so wunderbar und sicher organisiert hat. Dank an Julia, die ihren Vater begleitet und alle auf Spanisch, Englisch, Deutsch und Französisch unterhalten hat. Von mir hat sie nur die Kreativität, aber niemals dieses Sprachtalent ...

Dank an alle Peruaner, die uns so herzlich empfangen haben, und Dank an Gregor Sieböck, der schon vor einem Jahr unsere Kakaobauern besucht und viel berichtet hat.

Und jetzt machen wir etwas Gutes draus!



Julia und Josef Zotter waren mit dem Boot und zu Fuß unterwegs in Tocache. Hier setzen wir die neue Idee der Mengenreduktion um.

Übrigens feiert man einen Abschluss in Peru nicht mit Prosecco, sondern mit **Pisco Sour Café**

- 1 Espresso
- Eiswürfel
- Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- 2 cl Pisco (Weintraubenbrand) – nicht Grappa, geht aber auch.

Zitronenzucker für den Glasrand

¡salud!



Peru „Cacao Tocache“ 72 %

Conchierzeit: 22 Stunden

Eine hochprozentige Ursprungsschokolade mit Bio-Kakao von der jungen Kooperative „Cacao Tocache“. Gemeinsam mit den Bauern starten wir eine Qualitätsoffensive. Durch eine radikale Mengenreduktion entsteht ein interessanter Kakao mit Profil.

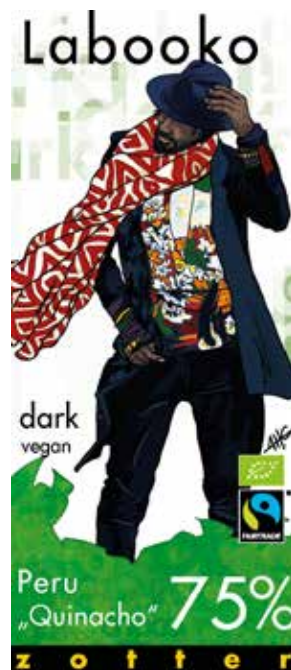
Ein Trick, der auch im Weinanbau geklappt hat.



Medium Raw 75 %

Conchierzeit: 12 Std.

Medium-Raw – das ist unsere Version einer Rohschokolade, die mit Power-Zutaten aufgepeppt wurde. Der peruanische Kakao wird nur leicht fermentiert, an der Sonne getrocknet und nicht geröstet, damit die ursprünglich im Kakao enthaltenen Antioxidanzien erhalten bleiben. Mit Kokosblütenzucker gesüßt und zu einer genialen dunklen Schokolade mit 75 % Kakao-Power veredelt.



Peru „Quinacho“ 75 %

Conchierzeit: 22 Stunden

Eine dunkle Ursprungsschokolade mit Edelkakao aus dem Süden von Peru.

Die Kakaobohnen von Quinacho haben es beim „Cocoa of Excellence“-Wettbewerb des Salon du Chocolat in Paris unter die Top Ten geschafft. Geprägt vom Terroir des unglaublich schönen Apurímac-Tales. Bean-to-Bar verwandeln wir die Quinacho-Kakao-Bohnen in eine hochprozentige Schokolade, die Sie auf eine erlebnisreiche Genussreise mitnimmt.



Madagascar 75 %

Conchierzeit: 22 Std.

Die Edelkakao-Premiere:

Den allerersten Bio-und-Fairtrade-Kakao aus dem berühmten Sambiranotal in Madagaskar verwandeln wir Bean-to-Bar in eine terroirbezogene dunkle 75%ige Schokolade. Den besten Kakao aus Afrika gibt es endlich auch in Bio-und-Fair-Qualität – eine Sternstunde für Schoko-Fans und auch für Josef Zotter!

CONTEST



Viele Edelkakaoregionen sind nur mit dem Boot erreichbar und liegen abgeschieden mitten im Regenwald – dort gibt es noch alte Edelkakaobestände.



CONTEST Peru 100 % & Ecuador 100 %

2 reine 100%ige Ursprungsschokoladen ohne Zucker entfalten temperamentvoll ihr gesamtes terroirgeprägtes Aroma.

Peru 100 % : eine vielfach ausgezeichnete reine Schokolade mit 100 % peruanischem Kakao von Oro Verde. Langsam geröstet und kürzer conchiert.

Ecuador 100 % : reiner Arriba-Kakao aus Ecuador, der ausschließlich in Ecuador gedeiht und neben Criollo zu den Top-Kakaos der Welt zählt. Intensiver geröstet und länger conchiert.



CONTEST Belize Toledo 82 % & Peru „Criollo Cuvée“ 82 %

2 sehr edle und sehr dunkle Schokoladen mit legendärem Ursprung.

Belize Toledo 82 % : Spitzenkakao von den Maya aus Belize, verwandelt in eine hochprozentige dunkle Schokolade mit 82 % Kakaoanteil, die zum Ursprung der Schokoladentradition führt: perfekt und authentisch.

Peru „Criollo Cuvée“ 82 % : Ein peruanisches Criollo-Cuvée, mit den legendärsten Kakaobohnen der Welt. Criollo-Kakao, der verblüffend mild schmeckt.



Zotter-Schokolade auf Reisen erfreut auch die Kakaobauern und Schulkinder.





DAS KLEINE SCHOKOWISSEN

Woran erkennt man gute Schokolade? Gewürzt mit unseren Naschtipps

Schokolade genießen

Schokolade sollte man nie beißen, sondern langsam im Mund schmelzen lassen. Aromen brauchen ihre Zeit, um sich zu entfalten. Zeit lassen und Stück für Stück genießen.

Kakao – Konsumkakao vs. Edelkakao

Bei Kakao unterscheidet man zwischen Konsumkakao und Edelkakao, wobei Konsumkakao ca. 95 % und Edelkakao ca. 5 % der gesamten Weltkakaoernte ausmacht. Bei den 5 % Edelkakao ist bio und fairer Handel noch nicht berücksichtigt. Trend: Die alten Edelkakaobestände verschwinden, ertragreiche Klone setzen sich durch.

Fazit: 70 % Kakaoanteil sagen noch nichts über die Qualität aus, es kommt auch auf den Kakao und die Verarbeitung an.

Je höher der Kakaoanteil,

desto gesünder und ehrlicher ist die Schokolade, weil man aromatische Unebenheiten nicht mit Zucker kaschieren kann und weil mehr Flavonoide und Polyphenole enthalten sind.

Kakaofrucht

Die Kakaofrucht ist ca. 20 cm groß. Es gibt sie in verschiedenen Farben: grün, gelb, orange, rot, dunkelrot. Man merkt schon, dass der Kakao Vielfalt liebt. Die Schalen sind glatt bis gerillt und spitz bis oval. Darin schlummern ca. 25–50 Kakaobohnen in der weißen Pulpe, die auch fantastisch schmeckt: süß, erfrischend, es gibt eigentlich nichts Vergleichbares. Nicht umsonst nennt man Kakao „Die Speise der Götter“.

Ursprungsländer

Kakao wächst rund um den Äquator in Afrika, Asien und Südamerika. Der Ursprung oder die Wiege des Kakaos liegt in Mittelamerika, im gesamten Siedlungsgebiet der Olmeken, Maya und Azteken. Bis heute kommt der beste Kakao aus Mittel- und Südamerika.

Mengenmäßig hat Afrika die Nase vorn. Hauptexporteur ist die Elfenbeinküste (ca. 55 % der Weltkakaoernte), gefolgt von Ghana (ca. 28 %).

Ursprungsschokolade

So bezeichnet man dunkle Schokoladen, deren Kakao aus einem bestimmten Land oder einer bestimmten Region stammt. Jede Region hat ihre Typizität, und jeder Kakao schmeckt anders. Bei Ursprungsschokolade wird die Charakteristik des Kakaos herausgearbeitet. Denn bei Ursprungsschokoladen geht es auch um Vielfalt und darum zu zeigen, wie unterschiedlich Kakao schmecken kann.

Kakaosorten

Es gibt 4 Kakaosorten: Criollo, Trinitario, Forastero und Nacional.

Criollo (Edelkakao) ist der ursprüngliche Kakao mit weißen bis hellrosa Bohnen. Berühmt wegen des kaum bitteren, intensiven Aromas mit sehr breitem Spektrum. Criollo gibt es kaum mehr (Bestand: 0,001–1 Prozent der Weltkakaoernte).

Trinitario und Untersorten wie Nativo (Edelkakao) zählen zu den klassischen alten Sorten. Breites Aromenspektrum, sehr mild, kaum bitter, noch edler, wenn weiße Bohnen enthalten sind. Nativo (der Einheimische) besitzt einen Anteil an weißen Bohnen.

Nacional (Edelkakao) ist eine einzigartige Sorte, die nur in Ecuador zu finden ist.

Forastero ist Konsumkakao. Säurebetont, hohe Adstringenz. Hohe Verbreitung mit neuen Klonen wie CCN 51.

Darüber hinaus gibt es noch unzählige regionale Kakaosorten, Kreuzungen und Klone.

Kakao-Terroir

Kakao besitzt 600 unterschiedliche Aromenkomponenten. Wie beim Wein wird Kakao auch vom Terroir beeinflusst. Die Sorte und das Zusammenspiel einer bestimmten Region, eines Ortes ergeben ein unverwechselbares Ergebnis wie Huallaga Nativo – eine Ecke weiter in Peru schmeckt der Kakao wieder anders.

Was bedeutet fermentieren?

Die Fermentation entscheidet über die Qualität und den Geschmack des Kakaos. Direkt nach der Ernte erfolgt die Fermentation in den Anbauländern. Der Kakao fermentiert durch tropische Wärme in seinem süßen Fruchtfleisch (Pulpe). Je besser der Kakao (hohe Brixgrad der Pulpe), desto schneller die Fermentation (4–10 Tage). Die Fermentation ist ein arbeitsaufwendiger Prozess – umrühren, umschütten, Wärme kontrollieren, pH-Werte messen. Konsumkakao wird oft gar nicht oder ganz wenig fermentiert.

Die Trocknung nach der Fermentation ist auch wichtig und wird oft unterschätzt. Je schneller man trocknet, desto mehr Säure bleibt drin, wenn man langsam trocknet und umschichtet, baut der Kakao mehr Säure ab. Das ist auch eine Frage der Qualität und des Kakaopreises. Meistens wird Qualitätskakao direkt an der Sonne getrocknet.

Das Conchieren

Abgeleitet von Conche (span. Concha, Muschel), wegen der ursprünglichen Muschelform der Maschine. 1879 von Rodolphe Lindt erfunden.

Durch das Zusammenspiel von Wärme und einem stundenlangen Rührvorgang verflüchtigen sich unangenehme Aromen. Weil Aromen bei bestimmten Temperaturstufen flüchtig werden – das kennt man vom warmen Essen, das besser riecht als kaltes oder Rotwein, der kalt nicht schmeckt.

Außerdem werden beim Conchieren die Kakaopartikel mit Kakaobutter umschlossen, was den Schmelz der Schokolade beeinflusst.

Conchierzeit: Fakt ist, dass guter Geschmack mit langer Conchierzeit überhaupt nichts zu tun hat. Man kann Schokolade auch „zu Tode“ conchieren, bis sich fast alle Aromen verflüchtigt haben und die Schokolade nach gar nichts mehr schmeckt. Deshalb setzen wir bei Zotter auf kurze Conchierzeiten zwischen 20–30 Stunden, je nach Kakaogehalt.

Bean-to-Bar

Steht für eigene Herstellung. Bean-to-bar – von der Bohne bis zur Tafel. Sprich vom Rosten über Mahlen, Walzen bis hin zum Conchieren. Wir passen darüber hinaus den Verarbeitungsprozess an jeden Kakaotyp individuell an, um ein charakteristisches Kakaoprofil herauszuarbeiten.

Infusion

Wir setzen einen neuen Trend mit Infusionen, um den Charakter des Kakaos noch stärker hervorzuheben. Die fast fertige Ursprungsschokolade bekommt eine Infusion aus reiner Kakaomasse. Ein Aromenkick, der die Tafel rassiger und terroirbetonter macht. Infusionen sind technisch ziemlich herausfordernd, aber den Aufwand wert.

Fairtrade

Fairtrade zertifiziert im Kakaoanbau nur Kleinbauern. Kinderarbeit ist verboten. Die Bauern bekommen faire Preise, damit sie vom Kakaoanbau leben können. Die Fairtrade-Prämie wird ausschließlich in Sozialprojekte investiert, die der Gemeinschaft nutzen.

Zotter setzt zu 100 % auf fairen Handel. Wir kaufen unseren Kakao direkt bei den Kooperativen ein, und wir arbeiten zusammen, um sehr gute Qualität zu bekommen und um uns für den Fortbestand der alten Edelkakaosorten einzusetzen.

Bio

Weil es einfach besser schmeckt, besser für die Welt, die Zukunft, die Gesundheit, die Böden, die Flüsse, die Kinder, die Bienen, die Vielfalt ist.

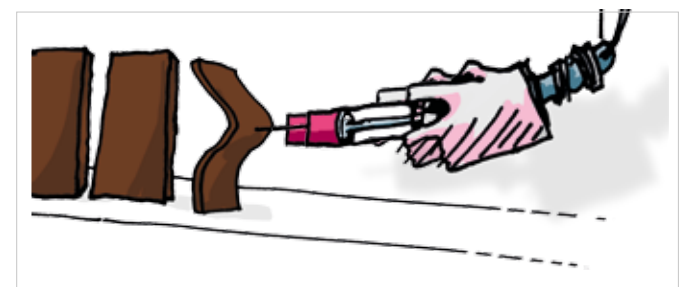
Nashido

NEU



Die neuen cremig gefüllten Schokotafeln

Nashidos sind feine, dünne Mini-Schokotafeln mit einer cremigen Füllung, die von der Konsistenz her fein-flüssig ist – wie bei unseren Pralinenkugeln. Wir haben uns inspirieren lassen und zehn verführerische Füllungen kreiert, die von klassischer Schoko-Minze und Haselnussnougat bis hin zu virtuoseren Cremes wie Johannisbeer-Lavendel und Preiselbeer mit Fichtenöl reichen. Das schlanke Format hat Stil und ist ein echtes Genussserlebnis, weil es im Mund schnell schmilzt. 8 kleine, sortenreine Tafeln in einer stylischen Verpackung, die Andreas H. Grätze dieses Mal im Manga-Stil entworfen hat.



Nashidos entstehen im innovativen One-Shot-Verfahren



BLACK AND WHITE

mus Cube



REZEPT

Zutaten für 6 Cube-Gläser

dunkles Schokoladenmousse

130 g Basic 70 %
1 Eidotter
1 Ei
1 Prise Salz
1 EL Weinbrand
280 ml Schlagobers, leicht geschlagen

weißes Schokoladenmousse

130 g Basic 30 % weiß
1 Blatt Gelatine
1 Eidotter
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL Orangenlikör
250 ml Schlagobers, leicht geschlagen

Deko

Früchte oder Nüsse der Saison: Himbeeren, Heidelbeeren, Ribisel, Himbeersauce und Mangosauce etc.

ZUBEREITUNG

1. Die Basic 70 % fein hacken und über Wasserdampf langsam schmelzen, anschließend auf 32° C abkühlen.
2. Ei, Eidotter und Salz über Wasserdampf so lange dickcremig aufschlagen, bis die Masse an Volumen zugenommen hat und ca. 70° C warm ist.
3. Weinbrand in die Eimasse geben, geschmolzene Basic 70 % unterrühren und die Masse gut verschlagen. 2-3 EL leicht geschlagenes Schlagobers schnell unter die Masse rühren (so kühlt die Masse etwas ab), dann den Rest des Schlagobers unterheben.
4. Die Cube-Gläser schräg auf ein kleines Blech stellen, als Stütze z. B. eine Alufolie formen, dann die Schokoladenmousse einfüllen und 3 Stunden kalt stellen.
5. Für das helle Schokoladenmousse die Schritte 1-2 mit der Basic 30 % weiß wiederholen. Orangenlikör mit der gut ausgedrückten Gelatine in die Eiermasse geben und darin auflösen, Kuvertüre unterrühren und die Masse gut verschlagen. Schlagobers unter die Masse heben.
6. Die Cubes wieder gerade auf das Blech stellen und die weiße Mousse darauf verteilen und wieder 3 Stunden kalt stellen.
7. Die Cubes mit den verschiedenen Früchten und Saucen garnieren.

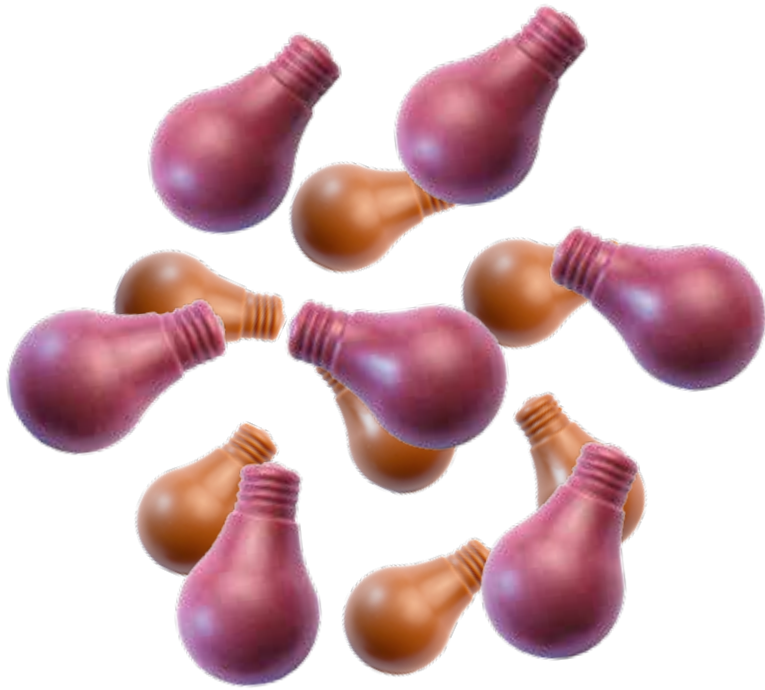
Tipp: Statt Basic 30 % weiß oder Basic 70 % können Sie auch andere helle oder dunkle Schokoladen aus der „Basic“- „Labooko“- oder „Glühbirnen“-Serie verwenden.



Rezept aus Josef Zotters Backbuch „Zettelwirtschaft“

GLÜHBIRNCHEN

Kuvertüre Für Torten, Cupcakes, Mousse und Pralinen oder einfach zum Vernaschen.



Kuvertüre (franz. Couverture) ist die Fachbezeichnung für besonders edel hergestellte Schokoladenüberzugsmasse. Ob edel oder erlesen, im Grunde geht es darum, dass Kuvertüre viel mehr Geschmack mitbringt, weil sie aus besten Kakaobohnen und reiner Kakaobutter besteht. Sie wird ganz langsam verarbeitet, damit sich das Aroma ausbilden kann, und sehr fein vermahlen, wodurch sie auch einen feineren Schmelz entwickelt. Kochschokolade ist einfacher in der Handhabung, weil sie gröber verarbeitet wird und mit Fremdfetten wie Palmöl angereichert werden kann – sprich: einfacher gestrickt und dadurch auch einfacher zu verarbeiten.

Wer auf schokoladigen Geschmack steht, sollte mit echter Kuvertüre arbeiten. Das sind zwei Welten!

Wann muss man Schokolade temperieren?

Für Kuchenmassen, Mousse und Fondue kann man die Kuvertüre einfach schmelzen oder klein gehackt verarbeiten.

Für Tortenglasuren mischt man Kuvertüre mit Obers und Honig, damit die Glasur nicht zu hart wird. Das Rezept finden Sie online.

Wenn man ganz **dünnen, glänzenden Schokoüberzug** für Pralinen, Schokoblätterdekor oder zum Tunken von Keksen machen möchte, muss die **Schokolade temperiert** werden.

Wann und wie man temperiert, steht auf der Innenseite der Basic-Verpackung und bei den Glühbirnchen als Beilage in der Schachtel. Und natürlich auch online auf www.zotter.at

NEU



Waldbeeren

Kleine fruchtige Schoko-Glühbirnchen, gemischt aus Himbeerschoko und Heidelbeerschoko, überraschen mit einem fantastischen Fruchtgeschmack. Die schöne lila Farbe entsteht auch ganz natürlich, weil so viele Früchte in der Kreation stecken. Unwiderstehlich fruchtig und zugleich erfrischend säuerlich.



Kaffee

Fantastisch duftende Kaffeeschoko in Form von kleinen witzigen Glühbirnchen. Kreiert aus Fairtrade-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei, echter Kakaobutter, die für den feinen Schmelz sorgt, und natürlich auch Rohrohrzucker. Etwas Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern ist auch noch drin.



Karamell

Süße kleine Schoko-Glühbirnchen aus feiner Karamellschoko, die bonbonsüß schmeckt und karamellig duftet.

HELFEN UND NASCHEN



50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in den Hilfsfonds von Zotter, mit dem wir schnell und unbürokratisch Hilfe leisten und das Zentrum für Kinder „El Huambrillo“ in Peru unterstützen, wo um die 50 Kinder im Alter zwischen vier und 16 Jahren betreut werden.

Wir kaufen sehr viel Kakao in Peru ein – natürlich nur bio und fair gehandelt – und waren zwei Wochen lang in Peru unterwegs, um unsere Kakaobauern zu besuchen. Wir haben unglaublich viele nette Menschen getroffen, und ich habe mich in Peru gefühlt, als sei ich daheim. Deshalb freuen wir uns sehr, dass wir das Kinderzentrum „El Huambrillo“ in Peru unterstützen und die Finanzierung des Schul-essens für die Kinder übernehmen können.

Die Einrichtung wird von der Caritas betreut (und wurde bereits 1997 gegründet), um armen Kindern, deren Eltern sich den Schulbesuch und oftmals noch nicht einmal das Essen für ihre Kinder leisten können, eine Zukunft zu geben. Im Betreuungszentrum „El Huambrillo“ gehen die Kinder zur Schule und bekommen zudem auch noch etwas zu essen. Sie helfen im biologischen Gemüsegarten mit und an den Wochenenden fahren die meisten zu ihren Eltern.

Genießen Sie diese Schokolade, die auch andere satt macht! Symbolisch steht dafür die süße edelweiße Schokolade und eine Milkschokolade mit Kakao aus Peru.



**Caritas
&Du**

Natürlich können Sie auch eine Patenschaft übernehmen und sich für die bedürftigen Kinder engagieren, die in „El Huambrillo“ ein neues Zuhause und eine liebevolle Betreuung gefunden haben!

Spendenkonto:
Kontoinhaber: Österreichische Caritaszentrale
IBAN: AT35 1919 0000 0013 2761 BIC: BSSWATWW
Kennwort: El Huambrillo

Xocitto 100 %

Der Trinkschokolade-Smoothie



Ein cremiger Powerdrink, der zu 100 % aus edlem ecuadorianischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Von der Idee her funktioniert Xocitto wie ein Espresso. Man kann Xocitto einfach pur genießen oder nach Lust und Laune mit Zucker süßen und mit Milch verlängern. Ganz individuell, so wie man es mag – also purer Schoko-Espresso-Kick oder Schoko-Macchiato oder Schoko-Cappuccino, Schoko-Affogato und, und, und ...



Smoothie-Zubereitung

Eine Tafel Xocitto 100 % mit 0,1 l heißem Wasser in einem Turmmixer oder mit einem Stabmixer durchmischen. Wie beim Kaffee genießt man den Xocitto ganz individuell mit viel oder wenig Zucker und Milch – oder pur!



GANZ NEU



ENTREPRENEUR OF THE YEAR

Josef Zotter, nominiert für den „World Entrepreneur of the Year 2016“, den Business-Oscar, ging in Monte Carlo für Österreich ins Rennen und sicherte sich einen Platz in der Hall of Fame mit einem eigenen Stern auf dem Trottoir.

Sechs Tage lang zeigten in Monte Carlo die besten Unternehmer aus 49 Ländern ihr Können, um den Titel „World Entrepreneur of the Year 2016“ zu gewinnen. Dabei ging es um den Unternehmergeist, finanzielle Performance, Strategie, globalen und kommunalen Einfluss des Unternehmens, die Innovationskraft und die Persönlichkeit. CSR (Corporate Social Responsibility), die soziale Verantwortung der Unternehmen, stand im Fokus, und die Aufforderung, dass Konzerne sich verstärkt sozialen Aufgaben widmen sollten. Eine gute Entscheidung.



Begleitet wurde die Juryentscheidung von einem fulminanten Rahmenprogramm mit Galadiner, einem Treffen mit Fürst Albert, viel Prominenz, hoher Dichte an Maseratis und Porsches und einem großen Feuerwerk.

Josef und Ulrike Zotter nahmen die renommierte Trophäe „EY World Entrepreneur of the Year Hall of Fame“ entgegen, während der Australier Manny Stul von Moose Enterprise Holdings & Controlled Entities das Rennen für sich entschied und den Titel gewann.

JOSEF ZOTTERS BLOG



Aktuelle Themen rund um Schokolade, Reiseberichte, frische Rezepte und alles Neue, was in der Manufaktur und im Essbaren Tiergarten so passiert.

Und natürlich auch O-Ton von Josef Zotter, der seine Gedanken und seine Meinung zu aktuellen Themen auf der neuen Blog-Seite von Zotter veröffentlicht. www.zotter.at/de/blog

Außerdem bloggt Josef Zotter auch bei fisch+fleisch. www.fischundfleisch.com



Ein Bücherregal für die Labookos.

DER NEUE SHOP

Über zwei Monate wurde gestemmt, gebohrt, gezimmert. Nun ist er fertig, unser neuer, erweiterter Schoko-Laden Shop direkt bei der Manufaktur in Bergl. Auf mittlerweile 280 m² ist somit genug Platz, um alle Zotter-Produktfamilien und -Marken in jeweils eigenen Bereichen ansprechend und durchaus kunstvoll präsentieren zu können. Dabei ist es Josef Zotter und unserem Architekten Gerrit Gärtner gelungen, auch die vorhandene Bausubstanz zu erhalten, neu zu gestalten und nichts wegschmeißen zu müssen. Nicht einmal die Eternit-Steine am Dach, das aktuell mit Moosmatten begrünt wurde ...

Die Highlights im Überblick!

Biofekt am Misthaufen

Beginnen wir ganz hinten, im neuen Zubau. Wo einst der Misthaufen neben dem elterlichen Stall war, befindet sich nun unsere neue Biofekt-Pralinen-Theke. Die ist gleich doppelt so groß wie früher, damit neue Ideen Platz finden. Rund 90 frisch gefertigte Biofekt-Pralinen-Sorten kann man dort bestaunen und sich seine Lieblingskreationen auswählen.

Der Misthaufen

Hinter der Biofekt-Pralinen-Theke befindet sich die eigentliche Hommage an den früheren Misthaufen: getrockneter Kuhdung im Stroh hinter geruchsdichten Glasscheiben. Pralinen und Misthaufen, das erklärt schon die ganze Welt.

Hier hängen auch schwere Barock-Rahmen mit kunstvoll arrangierten Ausschnitten aus der Zotter-Marken-Welt. Auf den Regalen daneben gibt es einen Ehrenplatz für diverse Auszeichnungen und Pokale, die Zotter gewinnen konnte.

in Bergl bei der Manufaktur

Labooko-Bibliothek

Unser vielfältiges Labooko-Sortiment mit puren Ursprungsschokoladen und Fruchttafeln bekommt im neu gestalteten Shop jenen Platz, den es verdient: ein eigenes Wandregal alias Labooko-Bibliothek!

In einer richtigen Bibliothek dürfen aber auch dicke Wälzer nicht fehlen. Also gibt es hier in den oberen Regalen auch die Biografie von Josef Zotter „Kopfstand mit frischen Fischen“ sowie die aktuelle Rezeptesammlung „Zettelwirtschaft“ und mit „Schokolade – Das Standardwerk“ das Monstrum (919 Seiten!) schlechthin, vom „Schokoladentester“ Georg Bernardini. Eine klassische Bibliotheksleiter zum Raufklettern wurde uns leider aus Sicherheitsgründen verwehrt.

Geschensboutique

Einfach leere Box schnappen und selbst befüllen. Oder Sie greifen zu einer der reichlich gefüllten Schoko-Laden, mit einem bunten Mix aus unserem Sortiment. Erhältlich in den Varianten Fruchtgezwoischer, Abenteuer, Nusskuss und Veggie.

Rauf & Runter

Im Shop geht es im wahrsten Sinne „rauf und runter“: Selbstöffnende und -schließende Rollos bringen Bewegung in den Shop. Geschlossene Verkaufsregale fand Josef Zotter lustig, wenn eh alles rund um die Uhr zu haben ist. Aber keine Sorge, die Regale gehen auch wieder auf!

In diesem Bereich finden sich nun unter anderem auch unsere Nougus Nougats, die Balleros Dragees und G.Nuss.Tafeln mit ganzen Nüssen. In Schaukästen wird die „nackte“ Schokolade ohne Verpackung gezeigt, so wie Zotter sie schuf und bevor Andreas H. Gratze sie in kunstvolles Design einhüllt.



Die Zotter-Oma im neuen Shop. Im Hintergrund die Misthaufen-Wand, die an den ehemaligen Stall erinnert.

Darunter präsentieren wir unseren wichtigsten Rohstoff in seinem (fast) ursprünglichen Zustand: ganze Kakaobohnen, roh oder geröstet, und die geschälten Kakao-Nibs. Als „Special Edition“ gibt es die Kakaobohnen in recycelten Säcken aus den verschiedensten Kakaoanbauländern rund um den Äquator, zu individuellen Einzelstücken vernäht von der Lebenshilfe Feldbach.

Buntes Pop Art Corn und Sim Bim Kuchen Regal

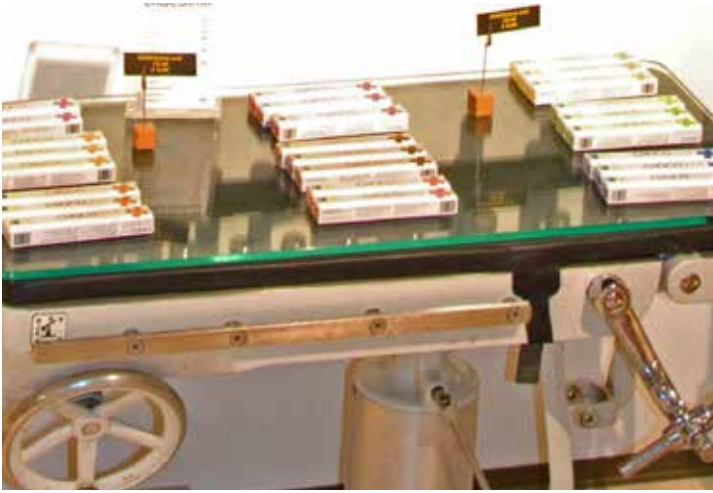
Gegenüber vom Misthaufen geht es so richtig bunt zu. Knackiges Schoko-Popcorn, verpackt in comicartigen PopArt-Bechern, ist in sieben kreativen Sorten und Farben erhältlich. Dazu gesellen sich die knapp 20 verschiedenen Sim Bim Kuchen, die allerersten Bio- und Fair-Kuchen, die man direkt aus dem Glas löffeln kann.

Noch mehr Verkostungsstationen

Apropos Verkostung: Auch im erweiterten Schoko-Laden Shop freuen wir uns über neue Verkostungsstationen wie zum Beispiel einen Paternoster mit wechselnder Nougus-Sorte, einen zusätzlichen Schokobrunnen mit flüssiger Kuvertüre und einen Balleros-Kessel.

Vegane Zone und Kinderecke

In der veganen Zone und der Kinderecke sind die Schokoladen nicht streng nach Produktfamilien getrennt, sondern wie der Name schon sagt „thematisch“ platziert. Hier finden sich alle veganen Sorten auf einen Blick, ebenso wie die vielen bunten Schokoladen für Kids, allen voran unsere Lollytop-Schokolollis.



Die ChocoShots in Spritzen werden auf einem echten OP-Tisch präsentiert.

Im Boden flimmern Schokofilme

Im Fußboden wurden Monitore versenkt, auf denen Schokoaufnahmen aus der Manufaktur laufen und Details in Superzeitlupe herausholen. Einfach mal den Kopf hängen lassen und genießen.

Wall of Fame: mehr Platz für handgeschöpfte Schokolade

An der Wand dieses Raumes befinden sich auch weiterhin unsere handgeschöpften Schokoladen, die nun noch mehr Platz bekommen haben. Durch die an beiden Enden platzierten Spiegel sogar unendlich viel Platz – theoretisch!

DelikatESSEN aus dem Tiergarten

Fleisch und Gemüse, direkt von den Weiden und Gärten des Essbaren Tiergartens rund um unsere Manufaktur. Seit dem Shop-Umbau sind diese DelikatESSEN aus dem Tiergarten nicht mehr nur in der Öko-Essbar erhältlich, sondern in Form verschiedenster Produkte auch für daheim. Für alle, die nicht einfach „irgendetwas“ konsumieren wollen, sondern auf artgerechte Tierhaltung und Fleisch in Bio-Qualität Wert legen. Für Vegetarier ist natürlich auch etwas dabei!

Operation Schokolade

Ein Blickfang ist auch der am (Online-)Flohmarkt erstandene OP-Tisch samt Licht, der früher bei Herzoperationen zum Einsatz kam und nun als Präsentationsfläche für die ChocoShots in Spritzen dient.

Der Nächste, bitte: mehr Platz im Kassenbereich

Der Kassenbereich wurde viel großzügiger gestaltet, insgesamt sind nun vier Kassen in Betrieb, um lange Wartezeiten zu verkürzen.

Scherbenhaufen, Pflanzenwand & Rost

Architektonisch ist der neue Shop ein Zusammenspiel von Pflanzen, Zeit und Scherben. Die Fassade sprießt und wurde mit 1.400 Pflanzen begrünt. Der Rest ist in Eisenrippen eingefasst, die mit der Zeit gehen und Rost ansetzen. Statt Pflanzenbeet gibt es einen Scherbenhaufen. Vielleicht bringen die Scherben Glück, genauso wie die bunten Endorphin-Skulpturen von Ellen Pichler. Glück gehabt hat auch der Baum, der vor dem Shop steht. Die gesamte Baumaßnahme wurde extra um ihn herum geplant, damit er erhalten bleibt.



Der Retter in der Not – der Schokomat

Direkt am Eingang gibt es jetzt auch den Schokomat, gefüllt mit Schokoladen. Bei Tag und bei Nacht kann man an dem Automaten Zotter-Schokoladen-Nachschub und Eilgeschenke holen – unabhängig von den Öffnungszeiten.

Wir sind schon gespannt, welche kreativen Erweiterungen außerdem noch folgen werden. Denn bei einem sind wir uns sicher: Die Ideen dazu gehen Josef Zotter so schnell nicht aus!



RÄTSELPASS

Quizfrage & Gewinnspiel

Was steckt in der neuen Brennholzschokolade?

- A: Holzspäne
- B: Holzwürmer
- C: Holzbrand
- D: Holzfasern

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?



HANDGESCHÖPFT



Eine Hommage an das typische steirische Frühstück. Eine zarte, leichte Polentacreme, die mit weißer Schokolade und steirischem Whisky veredelt wird. Der erstklassige Woazky-Whisky wird direkt bei uns im Steirischen Vulkanland von der Lava-Braumanufaktur aus Mais gebrannt. Eingehüllt in Kaffeekuvertüre.



Die Holz-Schokolade – für die keine Späne fallen! Inspiriert von der Barrique-Herstellung. Für die Brennholzganache, die richtig edel nach Holzbrand schmeckt, wird Holz getoastet und mit Zuckerrohrschnaps angesetzt, um dann mit Karamell- und Milchschokolade in der Füllung zu verschmelzen.



Muscaris ist die neue Bio-Weißweinsorte schlechthin. In dieser dunklen Milchsokolade fließt der liebe Muscaris-Wein vom steirischen Weingut Hirschmugl in eine Karamell- und Milchsokoladencreme, die mit in Muscaris eingelegten Rosinen, etwas Piment und Zimt verfeinert wurde.



Für starke Kerle: Nicobar I.P.A. ist ein India Pale Ale, das die vielfach ausgezeichnete Salzburger Bio-Kleinbrauerei Gusswerk aus Zitronenhopfen braut. In einer Schokoladenganache aus Karamellkuvertüre, dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und etwas Haselnussnougat. Eingehüllt in eine Bergmilchsokolade.

Die Neuen

Josef Zotters absolute Lieblingskreation in dieser Saison ist die *Brennholz-Brenner-Schokolade* mit getoastetem Holzbrand, hergestellt nach Barrique-Art! Die angesagtesten Top-Bio-Weine verwandelt Zotter ebenso wie Bier und Whisky in Schokoladenfüllungen. Früchte treffen mit Kräutern zusammen und ergeben faszinierende neue Geschmackserlebnisse. Außerdem kreiert Zotter Schokoladen mit Powerzutaten wie Chiasamen und Goldkeimlingen, die richtig knackig schmecken. Final gibt es auch Klassiker wie die feine Marillenschokolade oder die neue Wiener-Melange-Kaffeeschoko.

17 neue Sorten und insgesamt 100 handgeschöpfte Schokoladen in Bio-und-Fair-Qualität.



Betrunkene Fröchtchen: in Rum eingelegte Pflaumen in einer Marzipanschicht. Kombiniert mit einer zweiten Schicht aus Karamellnougat, die mit etwas weißer Schokolade verfeinert wurde. Eingehüllt in dunkle Milchsokolade, die mit rund 60 % Kakaoanteil extrem viel Schokoladenpower besitzt.

PS: Keine Sorge, die Schokolade ist nicht ganz so alkoholastig, wie man vermuten könnte. Der Rum befügelt eher den Geschmack und nicht den Gang.



Nougatschokolade mit knackigen Keimlingen: ein Haselnussnougat mit gerösteten Goldkeimlingen, kombiniert mit einer zweiten Schicht aus Macadamia-Nougat und Goldkeimlingen, die in einem innovativen Verfahren, entwickelt von Wissenschaftlern am Fraunhofer-Institut, gekeimt und getrocknet werden.



Aus den angesagten köstlichen Chiasamen macht Zotter einen poppigen Chia-Krokant, der in eine Marzipanschicht und in eine zweite Schicht aus zartschmelzendem Walnussnougat gestreut wird. Eingehüllt in eine dunkle Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil. Nüsse und Chia-Samen – das Power-Duo!



Fruchttraum: Eine sehr fruchtige, erfrischend säuerliche Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangoschoko und Chashewnougat. Abgerundet mit einem Spritzer Zitrone und einem Touch Chili, der nur sanft prickelt und die Füllung spritziger macht. Eingehüllt in eine helle Bergmilchsokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Die Geschmacksrevolution: Früchte, leicht gewürzt! Eine fruchtige Mangoganache, akzentuiert mit einem Spritzer Zitrone, trifft auf eine Mandel-Nougat-Schicht, die mit den fein duftenden Muskatblüten gewürzt wird. Hervorragender Duft, fruchtig, zitronenfrisch und würzig-prickelnd! Eingehüllt in dunkle Schokolade.

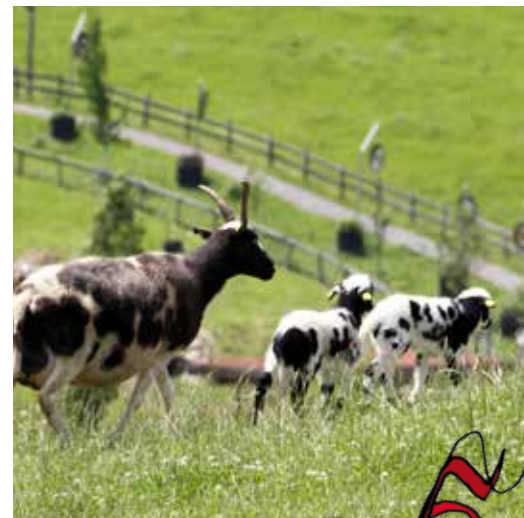


Eine Hommage an die berühmten Wachauer Marillengärten: Eine fruchtige Marillenschicht, die mit Marillenbrand veredelt wird, ruht auf einer Marzipanschicht, in der natürlich auch ein guter Schuss Marillenbrand und Marillenfrüchte Fruchtlust wecken. Eine ziemlich beschwipste Füllung, die absolut verführerisch ist.



Ein Geniestreich: Diese dunkle Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil überrascht mit einer erfrischend-sauren Passionsfruchtganache aus Maracuja, Karamellschoko und etwas Mandelnougat, die vom Duft des Thymianöls begleitet wird. Sehr genial!

SCHOKOLADE *live*



SCHOKO NASCHEN

Spannende Verkostungstour: Erleben Sie live mit, wie Schokolade entsteht – von der Bohne bis zur Tafel. An vielen kreativ inszenierten Naschstationen präsentiert Zotter ein einmaliges Geschmacksspektrum: alles von Zotter – ausgefallene Geschmacksrichtungen und unglaubliche Kompositionen. Lassen Sie sich überraschen, und tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade.

NATUR GENIESSEN

Der Essbare Tiergarten lädt Groß und Klein zu tierischem Vergnügen und Entspannung ein. Erkunden Sie mit Ihren Kindern oder Freunden unsere Erlebnis-Bio-Landwirtschaft, wo alte heimische Tierrassen leben und regionale Obst- und Gemüsesorten gedeihen.

Ein echtes Open-Air-Erlebnis mit vielen Tieren und verrückten Einfällen nach Zotter-Art.

In der Öko-Essbar zaubern wir Speisen und Getränke aus allem, was in unserer Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Genießen Sie Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten inmitten der Natur!

Infos zum Tagesausflug & Online-Ticket auf: www.zotter.at

SPECIAL-TOUREN

Die beliebte Schoko-Tour können Sie jetzt auch mit einigen Extras genießen. Mit Aperitif, Schoko-Wein-Verkostung oder einem unvergesslichen Bio-Menü.

Details, Preise und Online-Reservierung finden Sie auf www.zotter.at

z o t t e r Schokoladen Manufaktur
Bergl 56, 8333 Riegersburg

Öffnungszeiten
Mo bis Sa: 9.00–19.00 Uhr
Bis Oktober bis 20 Uhr geöffnet



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.

gugler*
print

Mit dieser Zeitschrift erhalten Sie ein für den biologischen Kreislauf optimiertes und für die Gesundheit unbedenkliches Druckprodukt. Alle Inhaltsstoffe der Cradle to Cradle™ Druckprodukte wurden erstmals in Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Instituten analysiert, ausgewählt und weiterentwickelt, sodass sie optimal für Mensch und Umwelt sind. Gedruckt wird in Österreich bei gugler* auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft mit speziell konzipierten Pflanzenölfarben, die garantiert frei von Bisphenol A, VOC, CMR und Mineralölen sind und bei deren Verbrennung kein toxischer Abfall und Dioxin verursacht wird. Dieses Produkt ist gut für Sie und für die Umwelt!



Impressum

Herausgeber: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH., Redaktion: Yvonne Quella, Autoren: Josef Zotter, Yvonne Quella, Florian Figl, Grafik: Andreas H. Gratze, Layout: Andreas H. Gratze, Yvonne Quella, Fotos: Julia Zotter (Peru-Reise), Jacqueline Jud, Ellen Pichler, Anna Kranewitter (El Huambrillo Kinderzentrum, Peru), studiophenix austria (World Entrepreneur, Monaco)



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

