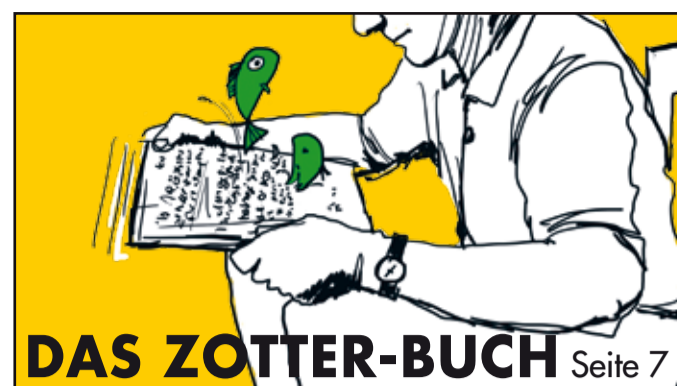




**REZEPT:
WEIN-TRUFFLES** Seite 3



**DAS
DOPPEL-JUBILÄUM** Seite 4



DAS ZOTTER-BUCH Seite 7

Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN



Die Heimat ist ein Lied...

Mit dem Projekt „Schokolade macht satt – 1 Schokolade = 1 Schulessen“ unterstützt Josef Zotter das Schulessen für burmesische Flüchtlingskinder. Er packt seine Koffer, um mit seiner Frau Ulrike und seiner kleinen Tochter Valerie die Kinder in den Flüchtlingslagern zu besuchen und in der Feldküche für sie zu kochen. Eine nicht ganz alltägliche Reise, die uns abseits der spektakulären Medienberichte zu einem fast vergessenen Ort der Hoffnung führt.

Wir sitzen in einer offenen Bambushütte mitten im Flüchtlingslager, vor uns stehen an die zwanzig Kinder, die Jüngsten sind sechs, die Ältesten vielleicht 14 Jahre alt. Sie sind mit ihrem Lehrer hierher geflohen, als ihr Dorf angegriffen wurde – eine komplette Schulklasse. Was mit ihren Eltern und Geschwistern passiert ist, wissen sie nicht – sie stehen da und stimmen für uns zur Begrüßung ein Lied aus ihrer Heimat an. Wir verstehen es zwar nicht, aber es klingt wunderschön. Sie singen und ich sehe, wie dem älteren Mädchen vorn in der ersten Reihe Tränen übers Gesicht laufen, aber sie bricht nicht ab, sondern singt weiter, während die Tränen still auf ihr T-Shirt tropfen.

Es ist für uns schwer vorstellbar, was all diese Kinder erlebt haben, als ihre Dörfer niedergebrannt wurden. Trotzdem strahlen sie einen im nächsten Moment wieder an – voller Hoffnung und Zuversicht. Ich verstehe, was den Gründer von „Helfen ohne Grenzen“, Benno Röggl, vor zehn Jahren bewogen hat, seine Karriere als Unternehmer hinzuschmeißen, um diesen Menschen zu helfen. Seitdem hat seine Organisation enorm viel geleistet. Sie haben Schulen für die Flüchtlingskinder gebaut und all die Kinder, die zur Schule kommen, brauchen nicht zu hungern, denn „Helfen ohne Grenzen“ hat eine eigene Feldküche, wo täglich Essen für mehr als 5.500 Flüchtlingskinder in den Schulen und Heimen rund um Mae Sot in Thailand gekocht werden.

Frisch gekocht

Eigentlich beginnt die Arbeit in der Küche um 4

Uhr morgens. Wir kommen natürlich erst nach dem Frühstück, um mitzuhelfen. In der Küche arbeiten Flüchtlingsfrauen, die dadurch einen anständig bezahlten Job haben. Sie bekommen 13 Monatslöhne, Überstunden werden bezahlt und auch die Gesundheitsvorsorge. Wohin man auch blickt, überall herrscht reges Treiben zwischen den riesigen Gemüsebergen. Natürlich ist die Küche dürftig ausgestattet, umso erstaunlicher, dass hier derartig viele Mahlzeiten zubereitet werden. Aber Not macht erfinderisch. Reis wird hier in Etagen über Dampf gekocht und



mit einem Tuchvorhang eingehüllt, damit er ziehen kann. Eine einfache und sehr effiziente Lösung.

Alle Zutaten werden auf dem regionalen Markt eingekauft und dann wird alles frisch gekocht. So gesehen könnte man für unsere Schulen etwas abschauen, denn bei uns wird selten etwas noch frisch gekocht. Dreimal am Tag gibt es Reis, dazu Gemüse und frische Kräuter, gele-

gentlich auch ein bisschen Fleisch oder Fisch. Das heutige Essen wird auch ein Festmahl für die Kinder, weil es zu jeder Essensportion ein Ei gibt. Meine Frau Uli, unsere kleine Tochter Valerie und ich schnipseln Gemüse und ich helfe am Kochtopf. Das Essen für die Kinder ist extrem stark gewürzt und scharf. Da kommen wir schon ins Schwitzen, aber die Kinder sind es hier nicht anders gewohnt. Schon zum Frühstück wird scharf gegessen. Es ist nicht wie bei uns, wo oftmals für die Kinder extra gekocht oder anders gewürzt wird.



Illegal ins Lager

Am nächsten Tag sind wir morgens aufgebrochen und zu Fuß durch den fast ausgetrockneten Fluss gewatet, um illegal in das Lager in Mea La zu kommen. 50.000 Menschen leben hier. Es ist unglaublich. Benno zeigt uns die Schlafplätze der Waisenkinder und der Kinder, die von ihren Eltern allein über die Grenze nach Thailand geschickt wurden, damit sie in Sicher-

heit sind. Ich habe schon viele Länder bereist und auch viel Elend gesehen, aber das ist etwas anderes. Es ist eine Gefühlsachterbahn – einerseits die Tragödie, dass es diese Flüchtlingslager überhaupt gibt und andererseits das Glück, dass sie für all jene bedeuten, die eine Zuflucht gefunden haben, einen Ort an dem sie bleiben können, ohne Angst vor Verfolgung. Insgesamt sind 160.000 burmesische Flüchtlinge in den Lagern in Thailand. Schätzungen zufolge lebt eine weitere Million Flüchtlinge illegal im Land. Denn wer im Lager lebt, darf es offiziell niemals verlassen, auch nicht um zu arbeiten. Daher leben viele Menschen außerhalb der Lager. Um das Nötigste für die Familie zu verdienen, arbeiten die Flüchtlinge als illegale Arbeiter auf Plantagen oder in Fabriken. Sie verdienen kaum einen Euro am Tag, was auch kaum fürs Überleben reicht. Um diesen einen einzigen Euro sehen wir sie auf den Rosenplantagen arbeiten. Sie sprühen Pestizide und sind mit nichts weiter als einem Baumwolltuch vor dem Mund vor den giftigen Dämpfen geschützt. Aus Not verwenden sie sogar die Pestizidsäcke, um ihre Hütten damit abzudecken und vor Wind und Regen zu schützen.

Jeder, der mit seinem Leben unzufrieden ist, sollte eine Woche hier verbringen

Als wird das Lager wieder verlassen, wird mir klar, wie viel Freiheit wir haben. Wir können kommen und gehen. Diese Menschen müssen bleiben. Die Flüchtlingslager existieren seit über dreißig Jahren, das heißt, dass viele der jungen Menschen noch nie etwas anderes in ihrem Leben kennen gelernt haben als das Leben in Flüchtlingslagern.

Es fällt mir wirklich schwer, mich umzudrehen und zu gehen. Alle winken uns zum Abschied. Oh Gott, was haben wir für eine Freiheit; sie ist so alltäglich, dass wir sie oft vergessen. Jeder, der mit seinem Leben nur ansatzweise unzufrieden ist, sollte mal eine Woche hier verbringen...

Die große Hoffnung

Die große Hoffnung aller mit denen wir sprechen, ist, dass es den Kindern einmal besser geht. Und die Hoffnung ist real. „Helfen ohne Grenzen“ hat eine ganze Reihe Volks- und Mittelschulen außerhalb der Lager eröffnet. Es sind einfache Laubhütten, in denen 25 bis 300 Schüler unterrichtet werden. Dort lernen die Kinder neben der eigenen Muttersprache auch burmesisch, thailändisch und englisch, dazu Mathematik, Geschichte und Allgemeinbildung. Sie bekommen alle Schul- und Lehrmaterialien,



Noch gibt es für alle ein Schulessen – doch schon bald werden einige Teller leer bleiben...



Jeder wäscht seinen Teller ab.



Familie Zotter, die Köchinnen und Benno Röggl in der Feldküche.

eine Schuluniform, die sie vor dem Verschwinden durch Kinderhäscher schützt, Zahnpasta, Seife, Medikamente, Sportsachen und oft auch ein Schulessen. Im Vergleich zu der Situation in den Lagern herrscht in den Schulen ein paradiesischer Zustand.

Man merkt es auch den Kindern an, egal wie klein sie noch sind, sie wissen genau, dass es etwas Besonderes ist, zur Schule gehen zu dürfen. Es ist fast so, als wenn wir einen Tempel der Bildung betreten. Alle Kinder kommen gern zur Schule und in den Pausen herrscht eine ausgelassene fröhliche Stimmung. Wenn man diesen Kindern beim Spielen zusieht, vergisst man das Elend in denen die Flüchtlinge leben vollkommen. Ich glaube, den Kindern geht es genauso. Eine Schule, auch wenn sie noch so einfach ist, gibt den Kindern eine echte Chance auf eine bessere Zukunft und bringt sie weg von der Straße.

Die Kinder schlafen unter den Tischen

Bei einem Marktbesuch entdecken wir eine Bekleidungsfabrik, die Tür steht offen und wir gehen hinein. An die 4000 Frauen arbeiten hier für einen bis zwei Euro am Tag, wie uns Benno Röggl berichtet. Sie nähen den ganzen Tag lang, ein und das selbe Kleidungsstück – in der selben Farbe und Größe. Unter vielen Nähstischen liegen kleine Kinder und schlafen. Mir fehlen die Worte. Ich bin einfach nur froh, dass ich fair gehandelte Wäsche an habe und keinen von diesen billig produzierten Sweatern besitze.

Wir sind zurück in der Feldküche und helfen heute bei der Zustellung der Schulessen. Wir laden riesige Reistöpfe und vieles mehr ein und setzen uns dann zwischen die Töpfe, damit die Fahrt losgehen kann. In den Schulen werden wir mit Jubel empfangen, die Kinder freuen sich riesig auf das Essen. Schnell helfen die größeren Kinder mit, um den Tisch zu decken. Anschließend stellen sich alle Kinder in langen Reihen vor der Essensausgabe an, um sich ihre Portion abzuholen. Es beruhigt mich zu sehen, dass es zumindest am Essen nicht mangelt. Nach der Mahlzeit verteilen wir an jedes Kind eine kleine Tafel Schokolade. Lange Zeit bewundern die Kinder einfach nur die Bildchen auf der Verpackung und behüten die Tafel so, als wäre sie ein Schatz. Dieses Staunen hat mich sehr berührt, umso mehr, da wir in unserer Gesellschaft die Fähigkeit über etwas Essbares zu staunen und es wertzuschätzen, komplett verloren haben.



Pestizidgeruch statt Rosenduft. Die Arbeiter verdienen einen Euro am Tag.



Schokolade macht glücklich...



Manuela Hinterberger, Präsidentin von „Helfen ohne Grenzen“ Österreich, hat uns begleitet.

Das Wunder von Burma ist vermint

Nun ist das Wunder von Burma geschehen. Nach fast fünfzig Jahren Militärdiktatur öffnet sich das Land für Reformen. Die Friedensnobelpreisträgerin Aung San Suu Kyi ist frei. Und während die Medien die Demokratisierung Burmas feiern, stellen viele Geberländer und Hilfsorganisationen ihre Geldmittel ein. Ein Fiasko für die Flüchtlinge, denn es wird noch Jahre dauern bis all diese Menschen in ihre Heimat zurückkehren können. Ihre Dörfer sind niedergebrannt und ihr Land ist vermint, noch weiß niemand, wo sie hinsollen. Ihr Status ist ungeklärt, sie haben keine Papiere. Unabhängige Hilfsorganisation werden weiterhin bei ihrer Arbeit in Burma behindert und es gibt einige gewalttätige Übergriffe auf Minderheiten, die ungeklärt bleiben.

Doch die Spendenbereitschaft ist durch die Medienberichte über die Öffnung Burmas und die Finanzkrise vollkommen eingebrochen. Auch das Projekt ist massiv betroffen. Wenn sich nichts ändert, kann „Helfen ohne Grenzen“ nur mehr die Hälfte der Kinder versorgen und muss zudem Mitarbeiter in der Küche entlassen.

Was wir tun können

Wir können etwas tun, helfen Sie mit, dass der Strahl der Hoffnung nicht erlischt, dass diese Menschen zu Recht hoffen und wir sie nicht vergessen.

Ihre Freiheit zu helfen



„Schokolade macht satt“

Sie genießen eine Schokolade und gleichzeitig wird auf der anderen Seite der Welt ein Kind satt.

1 Schokolade = 1 Schulessen

So einfach kann helfen sein.

Die „Schokolade macht satt“ ist auch ein schönes Geschenk.

Erhältlich im Fachhandel und im Zotter-Online-Shop auf www.zotter.at

Der Film zur Reise

Begleiten Sie die Familie Zotter bei ihrem Besuch in den Flüchtlingslagern. Der Film erlaubt einen tiefen Einblick und zeigt mehr als flüchtige Nachrichtenbilder. Es geht um die Menschen, ihre Hoffnungen und um die Arbeit der Hilfsorganisation „Helfen ohne Grenzen“. Den Film gibt es in einer Geschenkbox mit fünf „Schokolade macht satt“-Tafeln und einer Mitzi Blue „Sunny Days“. Pro Geschenkbox gehen 11,50 an das Projekt. Damit werden 38 Kinder satt!

Ein Film über die Flüchtlingssituation in Burma

Wenn Sie mehr über Burmas Flüchtlinge erfahren wollen, sehen Sie sich den preisgekrönten Film „Burma Displaced“ von Roland Wehap an. www.rowe.at

Sie können auch direkt an „Helfen ohne Grenzen“ spenden. Die Präsidentin von „Helfen ohne Grenzen“ Österreich, Manuela Hinterberger, war mit uns vor Ort in Mae Sot, seitdem verbindet uns eine gute Freundschaft.

1 oder 10 Euro

Egal, was Sie übrig haben, auch kleine Spenden machen Sinn. Die Spende kommt zu hundert Prozent an und hilft den Kindern sehr. Immerhin verdienen die Eltern dieser Kinder am Tag kaum einen Euro.

Für 75 Euro

ermöglichen Sie einem Kind den Schulbesuch für ein ganzes Schuljahr.

Für 60 Euro

können Sie einen Heimplatz für ein Kind schaffen.

Für 66 Euro

sichern Sie das Schulessen für ein Kind während des ganzen Schuljahres.

Für 215 Euro

versorgen Sie ein Heimkind mit Unterkunft und täglich zwei Mahlzeiten.

Mehr Informationen auf:

www.helfenohnegrenzen.at

Unser Rezepttipp

Gern hätten wir an dieser Stelle das Rezept für die thailändische Sachertorte veröffentlicht, die uns inspiriert hat, die „Schokolade macht satt“ mit Mango-Kokos und Sesam zu füllen. Zur Originalspeise gehört aber auch Klebreis und der ist bei uns einfach schwer zu kriegen. Also gibt es etwas Schokoladiges.



Weißwein-Truffes

ca. 10 – 15 Stück

Zubereitung ca. 35 min (zum Kühlen insgesamt 4 Std.)

Zutaten:

450 ml Weißwein (Gewürztraminer)

130 g BASiC 40% Bergmilchkuvertüre

45 ml Milch

40 g Traubenzucker (Dextropur)

30 g gekühlte Butter (klein geschnitten)

Garnitur: ca. 80 g BASiC Weiß Kuvertüre

1. Wein auf 150 ml einkochen und auskühlen lassen. BASiC 40%-Kuvertüre in möglichst kleine Stücke schneiden.
2. Milch und Traubenzucker aufkochen, BASiC 40%-Kuvertüre zugeben und unter Rühren in der Milch auflösen. Wein untermischen und glattrühren. Butter nach und nach in die Masse rühren. Masse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und 1 Stunde kühl stellen.
3. Eine kleine Platte mit einem Stück Backpapier belegen. Aus der Schokomasse mit einem kleinen Löffel gleich große Nockerln ausstechen. Zu glatten Kugeln formen, auf die Platte setzen und ca. 3 Stunden kühl stellen.
4. Für die Garnitur BASiC Weiße Kuvertüre grob raspeln (Schokoladespäne), die Truffes darin wälzen und auf eine Platte setzen.

Rotwein-Truffes

ca. 10 – 15 Stück

Zubereitung ca. 35 min (zum Kühlen insgesamt 4 Std.)

Zutaten:

230 ml kräftigen Rotwein zum Beispiel Banjuls, Portwein oder Madeira-Wein

130 g BASiC 70% Nobelbitter

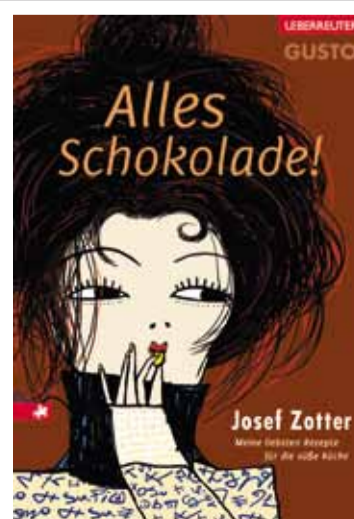
50 g zimmerwarme Butter

Garnitur: Kakaopulver

1. Wein auf 80 ml einkochen und auskühlen lassen. BASiC 70%-Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und über Dampf schmelzen (35°C – 40°C).
2. Butter ein wenig schaumig rühren. Wein und geschmolzene Schokolade abwechselnd nach und nach unter ständigem Rühren in den Butterabtrieb gießen. Masse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 1 Stunde kühl stellen.
3. Eine Platte mit einem Stück Backpapier belegen. Aus der Schokomasse mit einem kleinen Löffel gleich große Nockerln ausstechen. Zu glatten Kugeln formen, auf die Platte setzen und ca. 3 Stunden kühl stellen.
4. Truffes behutsam in Kakao wälzen, überschüssigen Kakao entfernen und die Truffes auf eine Platte setzen.

Weitere Rezeptideen finden Sie im Internet auf www.zotter.at

BASiC-Kuvertüre gibt es auch als Soja-Weiße-Kuvertüre und Soja-Milch-Kuvertüre. Sie finden unsere BASiC Kuvertüren im ausgewählten Fachhandel und im Zotter-Online-Shop auf www.zotter.at



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

„Alles Schokolade“

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

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



Josef Zotter, der Schoko-Magier

25 JAHRE ZOTTER 20 JAHRE HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADE

Vor 25 Jahren gründete Josef Zotter mit seiner Frau Ulrike seine eigene Konditorei. Vor 20 Jahren begann er im Hinterstübchen seiner Grazer Konditorei handgeschöpfte Schokoladen zu erfinden. Die Schoko-Revolution begann: neuartige Geschmacksrichtungen, neues Format, Kunst als Verpackung und die Verwandlung von Feinkost zu Green Kost. 20 Jahre Schokogeschichte gefüllt mit unglaublich vielen Kreationen, verrückten Einfällen und das Aufbegehren gegen den Mainstream.

Zehn Fragen an Sepp Zotter.

Wir steigen in die Zeitmaschine: Beschreib einmal, wie es vor zwanzig Jahren bei euch ausgesehen hat!

Damals waren wir in meiner Konditorei in der Glacisstraße in Graz. Angefangen hat alles mit einer Geburtstagsbestellung für einen Kunden, es sollte etwas Besonderes sein und ich hab vorgeschlagen eine Kürbismarzipan-Schokolade zu machen. Einfacher gesagt als getan, denn ich sollte 400 Schokoladen liefern, hatte aber nur eine kleine Backstube, nicht ganz so klassisch, wie man sie sich vorstellt, sondern komplett bunt ausgemalt. Ich musste mir etwas einfallen lassen, um so viele Schokoladen auf so engem Raum zu machen. So ist die Idee mit den handgeschöpften Schokoladen entstanden. Eigentlich hab ich die erste Schokolade sogar auf der Teigausrollmaschine gemacht, weil dort Platz war.

Wie hast du dich gefühlt?

Ich hab mich super gefühlt. Das war die Hochblüte meiner Konditorei, die ersten Schwierigkeiten waren überwunden. Wir hatten schon die erste Filiale am Kaiser-Franz-Josef-Platz eröffnet und die ersten Schulden angehäuft – ohne dass ich gemerkt habe, wie viel das war. Damals bin ich schon auf Glatteis spaziert.

Wie viele Schokoladen habt ihr damals produziert?

Ich schätze 2000 Stück pro Jahr. Zuerst nur die Kürbis-Marzipan und Hanfschokolade und dann waren es lang nur sechs Sorten.

Was hast du gelernt in den zwanzig Schoko-Jahren?

Eigentlich hab ich bis heute nichts gelernt! Im Prinzip ist alles noch gleich. Wirklich, ich fühl mich nicht anders als vor zwanzig Jahren, nicht weil ich so jung geblieben bin, sondern weil es irgendwie immer gleich ist. Du kommst jeden Tag und hast Probleme, die du dir nicht wünschst und gleichzeitig gibt es Entwicklungen, die sensationell laufen. Wenn man meint, der Zotter hat jetzt etwas gelernt und geht keine unlogischen Sachen mehr an, dann irrt man sich.

Du hast die Nase im Wind, den Kopf voller Zukunftsideen, ist da noch Platz für Vergangenes? Bist du jemand, der sich gern erinnert?

Leider bin ich jemand, der sich nicht gern erinnert. Denn Vergangenes kann ich nicht mehr ändern. Ich würde auch nie in Erinnerungen schwelgen und behaupten, dass vor zwanzig Jahren alles besser war – ganz im Gegenteil! Ich würde sagen, dass in zwanzig Jahren alles besser sein wird.

Du hast mehrere attraktive Kaufangebote bekommen und hättest dich schon zur Ruhe setzen können. Warum tust du das nicht?

Ich mag meinen Job einfach irrsinnig gern und zuzusehen, wie das Unternehmen wächst, ist einfach wahnsinnig berauschend. Als Außenstehender denkt man sich natürlich es wäre super, wenn man nicht mehr arbeiten müsste und stattdessen in der Karibik faulenzen könnte. Aber dahinter steckt doch etwas zutiefst Menschliches. Wenn man etwas aufgebaut hat, mit all den Ups und Downs, dann lässt man es auch nicht mehr los.

Es war am Anfang nicht so leicht. Als ich eben sagte, ich erinnere mich nicht so gern, dann liegt es sicher auch daran, dass es anfangs so zäh gelaufen ist und ich diese Zeit irgendwie verdränge. Wie dem auch sei, mit Geld kann man mich nicht locken – hat man noch nie locken können.

Wo ist Zotter in den nächsten zwanzig Jahren?

Ich weiß es nicht. Die Frage hab ich schon oft gestellt bekommen. Ich kann schon mal sagen, wo ich nicht sein werde, und zwar in der Karibik. Wir werden alles daran setzen, die Zukunft mitzugestalten, Dinge neu zu entwickeln. Bis dahin werden auch unsere Kinder im Unternehmen sein und Einfluss nehmen. Auch jeder neue Mitarbeiter ist eine Seele, der bringt neuen Input, bringt sich ein und so entwickeln sich neue Ideen.

Wird Schokolade so wie andere Rohstoffe in Zukunft knapp werden?

Rohstoffe werden sicher knapp werden, aber der Mensch ist so kreativ, dass er Lösungen finden wird. Ich glaube wirklich, dass es uns in Zukunft besser

gehen wird. Wir müssen nur weniger Schokolade essen! Ernsthaft weniger, aber dafür bewusster. Von allem weniger und vor allem nichts wegschmeißen. In Zukunft geht es in Richtung Recycling. Obwohl Recycling so gebraucht klingt, deshalb hatte ich an Upcycling gedacht, das klingt gleich lässiger und aufwertend. Ich wollte auch schon unsere Bruchschokolade so nach dem Zufallsprinzip upcyclen, aber ich bin dann über die Auszeichnung gestolpert. Was soll ich sagen, wenn ein Allergiker mich fragt, was da drin ist. Bei Lebensmitteln ist das Recycling noch nicht ganz ausgetüftelt. Meine Frau Ulrike war da erfolgreicher. Unsere kleine Tochter Valerie wächst so irrsinnig schnell und sie wollte die Sachen nicht einfach wegschmeißen, also hat sie begonnen bunte Stoffe an die Hosen zu nähen und die Kinder in der Schule finden es voll lässig, weil das einfach niemand hat.

Wir brauchen Kreativität, das einzige, was mir derzeit Angst macht, ist nicht die Ressourcenknappheit, sondern die Nivellierung – alles soll nach Möglichkeit gleich sein. Dabei müssten wir den Menschen sagen, du bist jung, du bist kreativ, mach dein Ding. Verändere die Welt oder rette sie.

Sepp Zotter, was wünschst du dir?

Eine spannende Frage, die sich jeder stellen sollte. Wir leben in einer Wohlstandsgesellschaft. Welche Sehnsüchte haben wir? Ich wünsche mir wirklich eine Entschleunigung. Ich glaube, dass es vielen so geht. Es ist nicht mehr der Wunsch nach einem zweiten Auto, sondern der Wunsch nach Zeit, um das Leben genießen zu können.

Mir wird gern vorgeworfen, dass ich mit dem Unternehmen wachse. Wenn ich drauf dann erwidere, dass wir auch Verantwortung unseren Mitarbeitern gegenüber haben, löst sich der Vorwurf in Wohlgefallen auf. Das Himalaya-Königreich Bhutan hat sich beispielweise klar entschieden, dort steht die Lebensqualität per Verfassung über dem Bruttoinlandsprodukt. Die Verfassung von Bhutan ist die Verfassung der Zukunft.

Siehst du das auch so?

Mich begeistert das alles und mich begeistert jeder, der die Konsequenzen zieht. Nur jammern, kann ich nicht ausstehen.



Zotter Chronik

1987 Gründung des Familienunternehmens Zotter: Der 26-jährige Josef Zotter beschließt, dass er seine eigenen Ideen umsetzen will. Zusammen mit seiner Frau Ulrike Zotter eröffnen sie die Zotter Konditorei in der Glacisstraße in Graz. Die ungewöhnlichen Kreationen wie „Hanfschnitte“, „Die funny Torte“ und die „Käferbohnenroulade mit Koriander“ erwerben regionalen Ruhm. Josef Zotter expandiert und eröffnet drei weitere Filialen.

1992 beginnt Josef Zotter im Hinterstübchen der Grazer Konditorei Schokoladen zu produzieren und erfindet die handgeschöpfte Schokolade, eine Mischung aus Erfindungsgabe und Handarbeit, gefüllt in Schichten und Lagen. Neu ist auch das 70-g-Format und der Schokoüberzug statt dem Würfelbruchmuster. Die Sorten der ersten Stunde: Mohn-Zimt, Kürbiskrokant mit Marzipan, Hanf, Rohkost, Champagner und Grillierte Walnüsse mit Marzipan.

1994 Schokolade und Kunst verschmelzen. Art-Designer Andreas h. Gratze verwandelt die Verpackung in kleine Kunstwerke und erfindet humorvolle Titel wie „Für Schlingel“ und „Für Langschläfer“. Die Kunst kam ins Spiel, weil Gratze genug von Werbung hatte, die den Käufer permanent unterfordert. Werbung soll inspirieren und herausfordern. Er schafft es, eine wiedererkennbare Linie mit einer Vielzahl von unterschiedlichen Stilen und Motiven zu entwerfen. Oftmals landet die Verpackung nicht in der Mülltonne, sondern wird liebevoll gesammelt und aufbewahrt.

1996 muss Josef Zotter Insolvenz anmelden. Drei Filialen werden geschlossen. Das Scheitern wird für ihn zu einer der prägendsten Lebenserfahrungen.

1998 Zotter gibt nicht auf und führt Trinkschokolade in Form von handgeschöpften Schokoladeriegeln als neue Produktserie ein.

1999 entschließen sich die Zotters ganz auf Schokolade zu setzen. Im ehemaligen Stall am elterlichen Hof wird die Zotter Schokoladen Manufaktur eröffnet.

2001 beginnt Zotter in die Anbauländer zu reisen – Nicaragua, Peru, Bolivien, Brasilien. Er will zum Ursprung, zum Rohstoff und sucht den direkten Kontakt zu den Bauern.

2002 Die Nachfrage steigt und die Manufaktur wird ausgebaut. Diesmal muss Zotter die Leitungen und Fliesen nicht mehr selbst verlegen. Eine topmoderne Manufaktur mit „Running Chocolate“ Verkostungsstation für die Besucher der Manufaktur entsteht. Es geht in Richtung Transparenz, Offenheit und Nähe zum Kunden.

2004 stellt Zotter das gesamte Sortiment auf FAIRTRADE um. Er setzt auf kleinbäuerliche Strukturen, Qualität, direkten Kontakt mit den Bauern und eine partnerschaftliche Beziehung.

2006 wird das gesamte Sortiment auf Bio umgestellt. Gar nicht so einfach, wenn man so viele unterschiedliche und zum Teil sehr spezielle Zutaten verwendet. Der Kraftakt gelingt – selbst Whisky und Gojibeeren sind BIO.

2006 bekommt Josef Zotter als „Bester ausländischer Schokoladenhersteller“ den „Eurochocolate Award“ in Perugia, Italien.

2007 Erweiterung der Manufaktur zur Bean-to-Bar-Produktion und zum Schoko-Laden-Theater.

Bean-to-Bar: Ein komplettes Schokoladewerk wird in die Manufaktur integriert. Die Schokoladen entstehen von der Kakaobohne weg. Josef Zotter ist nun einer der wenigen europäischen Bean-to-Bar-Produzenten und der Einzige, der ausschließlich in Bio- und Fair-Qualität produziert.

Schoko-Laden-Theater: Expedition für Besucher in die Welt der Schokoladen mit diversen Verkostungs- und Informationsstationen und Erlebnisshop. Mehr als 250.000 Besucher zählt die Manufaktur im Jahr. Damit ist Zotter das zweitbeliebteste Ausflugsziel in der Steiermark.

2008 Mit Labookos bietet Zotter erstmalig gegossene Schokoladen an, die direkt in seiner Bean-to-Bar-Manufaktur gefertigt werden.

2009 kommt die Mitzi Blue in die Regale. Die runde Schokolade im CD-Look für junge Hipster.

2009 wählt die Europäische Kommission Zotter zum Leitbetrieb der KMU in Österreich.

2009 und **2010** eröffnen Zotter Schoko-Läden in Essen (D), Innsbruck (A) und Salzburg (A).

2010 wird Zotter in die renommierte Harvard University eingeladen. Als einziges österreichisches Unternehmen steht Zotter jetzt als Fallbeispiel auf dem Lehrplan der Studenten.

2010 wählt das größte österreichische Nachhaltigkeitsmagazin „Lebensart“ Josef Zotter zum nachhaltigsten Unternehmer 2010.

2011 eröffnet Zotter den Essbaren Tiergarten als Open-Air-Teil des Schoko-Laden-Theaters. 27 ha Erlebnis-Landwirtschaft, in welcher Zotter den Besuchern Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten, serviert. „Schaut dem Essen in die Augen“, lautet seine Devise. Tiere und Pflanzen sind Lebewesen und keine Produkte. Deshalb wollen wir sie auch mit Achtung und Liebe behandeln. Damit setzt der Chocolatier und Landwirt wie beim Schoko-Laden-Theater auf Transparenz, Nachhaltigkeit und Innovation.

2012 wird Zotter für den European Business Award in der Kategorie Nachhaltigkeit nominiert (Die finale Auswahl findet 2013 statt).

2012 schreibt Zotter sein neues Buch „Kopfstand mit frischen Fischen“.

2013 eröffnet Zotter ein Schoko-Laden-Theater in Shanghai. Die Schokolade wird weiter in Österreich produziert und nach China geliefert. Seine Tochter **Julia Zotter** (25) geht nach China und übernimmt dort die Leitung. Sie hat ohnehin ein Faible für das Land und spricht die Sprache fließend. Verkauft wird in China über den Online-Handel.

Michael Zotter (24) bleibt vorerst in Österreich und übernimmt die Leitung von Produktgruppen wie FlatIce und Mi-Xing-bar, der Schoko-Wunschmaschine, mit der sich Kunden aus 99 verschiedenen Zutaten eine eigene Schokolade kreieren können.

Tochter Valerie (6) nimmt derweil die Tiere im Streichelzoo in Obhut und ist für das Eiersammeln verantwortlich.



Ideenfriedhof

Im Essbaren Tiergarten hat Josef Zotter Grabsteine für Ex-Schokosorten und „gestorbene“ Ideen gesetzt.

Ein Grabstein steht für die Konditorei in der Glasisstraße und die wilden Torten-creationen, ein anderer für das Mitzi-Blue-Raumschiff, das aus Geldmangel nie gebaut werden konnte und viele andere für Schokoladen-Sorten, die nie umgesetzt wurden oder die es mittlerweile einfach nicht mehr gibt.



Limited Edition – Die Von-früher-Edition

Da viele Besucher um einzelne Sorte trauern, lassen wir die Kreationen von früher für kurze Zeit wieder aufleben. Als limitierte Edition, zu je 3000 Tafeln, feiern Kürbistrüffel oder Moosbeer-Thymian ihr Comeback.

Meine Mama

Geheime Symbiose: Wir unterhalten Sie im Theater und Sie unterhalten meine Mutter (81), die immer draußen auf dem Parkbankerl sitzt und sich freut, dass was los ist. Seit ihrer Geburt lebt sie schon in Bergl in dem grauen Haus im Hintergrund, in dem schon ihre Eltern und meine Großeltern gelebt haben. Als wir unsere Manufaktur hier eröffnet haben, sind immer ein paar Neugierige gekommen und haben bei meiner Mutter geklingelt, um Schokolade einzukaufen. Der allererste Schoko-Laden war das Wohnzimmer meiner Mutter. Seitdem hat sich vieles verändert, aber meine Mutter freut es, dass das verschlafene Bergl endlich mehr als eine Durchgangsstraße als Attraktion zu bieten hat.

Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind Wörter zu bilden, deren erste Buchstaben von oben nach unten gelesen ein Wort ergeben, das wir feiern.

Le - gra - lia - ter - cy - hof - men - dern - Mae - li - fie - Up - fried - bens - neh - tät - än - Ju - ling - Sot - Bio - c - qua - Un - Ideen

- _____ Vorname der ältesten Tochter von Josef und Ulrike Zotter, die das Schoko-Laden-Theater in Shanghai leiten wird.
- _____ Zotter ist ein Familien...
- _____ Das neue Zotter-Buch „Kopfstand mit frischen Fischen.“ ist die ... des Querdenkers.
- _____ Bezeichnung der Gedenkstätte mit Grabsteinen, die Josef Zotter in seinem Essbaren Tiergarten errichtet hat
- _____ In der Verfassung von Bhutan ist diese wichtiger als das Bruttoinlandsprodukt.
- _____ Wenn wir wollen, dass sich etwas ..., müssen wir was tun.
- _____ Neues aufwertendes Wort von Zotter für Recycling.
- _____ Region in Thailand, in der „Helfen ohne Grenzen“ Schulen errichtet hat und diese mit Essen versorgt.

Tragen Sie das Lösungswort online auf www.zotter.at ein.

Unter den Einsendern verlosen wir jeden Monat eine Geschenkpackung mit 5 verschiedenen Zotter-Schokoladen. **Viel Glück!**



Die Biografie eines Querdenkers

Das neue Zotter-Buch

20 Jahre nach der Erfindung der handgeschöpften Schokolade ist sie nun endlich da – die BIOgrafie des steirischen Chocolatiers Josef Zotter. Eine Geschichte, wie sie nur das Leben schreiben kann. Mit Höhen, Tiefen und dramatischen Wendungen.

„Kopfstand mit frischen Fischen“ erzählt die faszinierende Erfolgsgeschichte des Josef Zotter. Auf 288 Seiten schildert der charismatische Querdenker sein anfängliches Scheitern als Unternehmer und seinen Aufstieg zum international beachteten Chocolatier, erläutert sein Eintreten für Bio und Fair Trade, verteidigt seine unkonventionellen Business-Überzeugungen und hält ein Plädoyer für eine andere Form des Wirtschaftens.

Leseprobe

In die Schlacht um die Gäste?

Das mit den Gästen war schon eine ziemlich verfahrenere Situation, um es milde auszudrücken – wenn die Leute nämlich etwas wollen, was du nicht anbietest, aber nichts von dem, was du anbietest.

Das würde bedeuten, dass das Angebot nicht hundertprozentig mit der Nachfrage übereingestimmt hat?

Nicht hundertprozentig ist schön formuliert. Ich hab mir dann gedacht: „Das funktioniert irgendwie nicht.“ Auf keinen Fall wollte ich aber auf diese Gästewünsche eingehen. „Lieber gehe ich pleite, als Cremeschnitten zu produzieren.“ Das habe ich absolut ernst gemeint. Es gab für mich nicht die geringste Möglichkeit eines Kompromisses.

Niemals! Lieber würde ich untergehen, als dem Markt zu gehorchen. Dabei hätte ich nur ein paar Cremeschnitten in die Vitrine stellen müssen. Aber in diesem Punkt war ich stur. Ich bin immer schon stur gewesen. Deswegen war ich eigentlich auch ein schlechter Arbeitnehmer. Mit mir hat es niemand leicht gehabt. Über mich haben alle meine Chefs immer nur gesagt: „Das ist ein Sturschädel. Mit dem zu reden, ist völlig sinnlos. Mit dem kann man nicht einmal ein Meeting machen, weil der rennt uns nach zwei Minuten sowieso davon.“

Tolle Einstellung. Wirklich vorbildlich.

Ich bin halt der geborene Sturschädel. Was soll ich tun? Auf jeden Fall habe ich mich damals gefragt: „Was mache ich jetzt mit dem ganzen Sortiment, das anscheinend niemand so richtig will?“ Und dann habe ich einen Entschluss gefasst: Ich werfe den ganzen halbkreativen Mist hinaus und lege einen Zahn zu. Und mache Saubohnen-Torte mit Zwiebel und Zimt.

Es heißt ja auch: „Angriff ist die beste Verteidigung.“

Zuerst ist gleich einmal die Karte in den Müll gewandert – alles weg, alles raus! „Wir machen alles neu“, war die Devise. Ich hab damals den Illy-Kaffee aus Triest hierher gebracht. Den hat es zuvor in Graz noch nicht gegeben. Ich war der Erste. Dann habe ich eine Teekarte geschrieben – mit über 20 Sorten. Auch das hat es vorher noch nicht gegeben. Dabei habe ich diese Idee schon die längste Zeit im Kopf gehabt, mich jedoch nicht getraut, sie umzusetzen. 20 Sorten Tee. Die Leute haben damals ja normalerweise „einen Tee“ bestellt. Damit haben sie einen schwarzen Tee aus dem Packerl gemeint, denn etwas anderes hat es ja gar nirgends gegeben. Und darauf hab ich sie gefragt: „Wollen Sie einen Darjeeling oder einen Ceylon?“ Wenn du dann noch wissen wolltest, ob erste oder zweite Lage, dann war es überhaupt aus. Schließlich hatte ich ja 20 Sorten. Darauf haben sie ganz verwundert getan: „Was, wir können uns den Tee aussuchen? Beziehungsweise müssen ihn uns aussuchen. Aha, interessant.“ Den Gästen das begreiflich zu machen, war auch wieder nicht ganz so einfach, aber immerhin: Nach dieser Maßnahme sind immer mehr Studenten



Josef Zotter: „Kopfstand mit frischen Fischen. Mein Weg aus der Krise.“, 288 Seiten.

Verfasst im Dialog mit den Journalisten Wolfgang Wildner und Wolfgang Schober.

Erhältlich bei Zotter und im Zotter-Online-Shop für 19,80 EURO.

Das E-Book ist als Kindle-Version bei Amazon und im Apple-iBookstore für 9,99 EURO erhältlich.

Provokant, inspirierend, unterhaltsam – rasant zu lesen!

gekommen. Die haben es lustig gefunden, dass es eine Teekanne gibt und eine Teeuhr dazu. Und dann haben sie begonnen, den Tee bei uns im Lokal so richtig zu zelebrieren.

Tee-Kult.

Ja, kann man sagen. Und gleichzeitig habe ich auch bei den Mehlspeisen einen Zahn zugelegt und nur mehr Sachen gemacht, die es vorher noch nirgends gegeben hat. Und das war dann eigentlich auch die Geburtsstunde meines Prinzips, dem ich bis heute treu bin.

Welches Prinzip?

Dass es nicht einmal mehr annähernd das gibt, was sich die Leute wünschen, sondern nur das, was ich mir wünsche. Und siehe da, auf diese Weise stellten sich nach und nach die ersten Erfolge ein.

Zwischenfrage: Du warst doch eigentlich gar kein Konditor, sondern Koch? Wo hast du denn das Konditorhandwerk gelernt?

Eigentlich in meinem eigenen Betrieb. Ja, ich habe in der Glacisstraße gelernt, obwohl das ja mein eigener Betrieb war. Ich war dort Lehrherr und Lehrbub in einem. Dass ich mir das überhaupt antun musste, dazu hat mich die Konkurrenz verurteilt. Der war ich natürlich ein Dorn im Auge. Ich war ja kein Konditormeister und die wollten, dass ich die Meisterprüfung mache. Sonst hätte ich einen Konditormeister anstellen müssen. „Nein, das kommt überhaupt nicht in Frage“, habe ich mir gesagt, „dann mache ich es lieber selbst.“ Ich habe dann nebenbei die Lehre absolviert und schließlich auch die Meisterprüfung erfolgreich bestanden. Aber das war gar nicht so unspannend, weil ich die Abschlussprüfungen genau bei den Leuten machen musste, die von meinen Absichten alles andere als begeistert waren. Aber im Nachhinein betrachtet hat mir das alles letztlich auch geholfen, weil ich gelernt habe, mich durchzukämpfen. Es fällt einem im Leben eben nicht alles in den Schoß. Ab jetzt hat sich der Erfolg langsam, aber sicher eingestellt. Und innerhalb von eineinhalb oder zwei Jahren sind wir dann plötzlich so erfolgreich gewesen, dass sich die Leute wirklich vor unserem Geschäft angestellt haben. Vor allem sonntags hat sich vor dem Lokal regelrecht eine Warteschlange gebildet und das Geilste daran war, dass sich die Leute anstellten, um eine der Mehlspeisen zu bekommen, die ich kreierte hatte – zum Beispiel soufflierte Vanille mit Marille. Das waren mit Sicherheit keine traditionellen Süßspeisen mehr. Das war ein sehr erhebendes Gefühl und da waren wir dann auch schon ziemlich bekannt.

Was für Torten waren das?

Damals haben wir zum Beispiel eine Hopfen-Malz-Torte gemacht und Hanf habe ich auch sehr gerne verwendet. Und es gab Milchreistorte mit Bourbon-Vanille und Lychees oder Butter-Karameltorte mit frischen Ananas und Meersalz, Guarana im Schokoladespeck, Walnusstorte mit Blütenpfeffer oder Steirahmisu. Am liebsten machte ich das, wozu ich gerade frische Zutaten im Haus hatte. Das ist bei den Leuten dann alles ziemlich gut angekommen. Die Funny-Torte war wohl das bekannteste Tortenobjekt, das sich im Laufe der Zeit entwickelt hat. Das war eine asymmetrische Torte, die sicher nicht zweimal gleich ausgeschaut hat. So ähnlich wie heute Mi-Xing-bar bei der Schokolade. Das war damals vielleicht ein Skandal! Keine runde Torte zu machen und nicht einmal eine quadratische, sondern irgendeine. Auf alle Fälle ist das Lokal jetzt immer beliebter geworden und meistens war es total voll. Ein Wahnsinn. Es war wirklich viel los und auch die Umsätze haben jetzt gepasst.

Aber dann hat sich – vorerst kaum bemerkbar, aber umso heimtückischer – das eingeschlichen, was im Geschäftsleben unweigerlich zur Pleite führt: Alle haben mir auf die Schulter geklopft, weil ich ja jetzt so klass und so schick war ...



NEUER SHOP IN DER HERRENGASSE IN GRAZ

Für 4 Monate verwandeln Sepp Zotter und Peter Linzbichler Temmels Eissalon in ein Schoko-Paradies.

Die Schoko-Spezialisten Sepp Zotter und Peter Linzbichler übernehmen gemeinsam das Geschäft in der Herrengasse 28, inmitten von Graz auf der berühmten Einkaufsstraße und präsentieren alles, was die Schokomanufaktur bei Riegersburg zu bieten hat. Wunderbare Schoko-Kompositionen, Kuvertüren und raffinierte Präsentboxen mit Schoko-Wundern füllen die Regale. Als Clou gibt es einen sprudelnden Schoko-Brunnen, der mit Zotter-Kuvertüre gefüllt ist und eine Balleros-Kesseltrommel, in der die verführerischen kleinen Mundstückchen rollen und zum Vernaschen animieren.

Zotter & Linzbichler
Herrengasse 28
8010 Graz

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 9.00 - 18.00 Uhr
Bis Februar 2013 geöffnet.

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
schokoladentheater@zotter.at
www.zotter.at

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 9.00 Uhr bis 19.00 Uhr

GRAZ

Zotter & Linzbichler Schoko-Laden
Herrengasse 28, A-8010 Graz
Bis Februar 2013 geöffnet.

INNSBRUCK

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

SALZBURG

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

ESSEN / Ruhr

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

Wo gibt es z o t t e r noch?

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



SCHOKO-LADEN-THEATER & ESSBARER TIERGARTEN

Wie entsteht Schokolade?

Wie schmecken frisch geröstete Kakaobohnen oder Käse in Schokolade?

Im Schoko-Laden-Theater erleben Sie eine aufregende Verkostungsexpedition mit KakaoKino und vielen kreativen Naschstationen wie Running Chocolate, Trinkschokolade onLine, Mitzi Blue-Turntables und vieles mehr.

Wie steht es um die Zukunft unseres Essens? Eine Antwort ist Zotters Essbarer Tiergarten. Artgerechte Tierhaltung, frische Speisen direkt von der Weide und den Gärten und viel Vergnügen mit Schoko-Melkmaschine, Bauerngolf, Streichelzoo und vielem mehr. Der Kreativ-Bauernhof zum Wohlfühlen und Entspannen.

Kommen Sie uns besuchen! Alle Infos zum Schoko-Laden-Theater & Essbaren Tiergarten finden Sie auf www.zotter.at

FEIER DEINEN GEBURTSTAG im Essbaren Tiergarten

Themengeburtstag mit Spiel & Spaß & Kinderbetreuung

Mit einer interaktiven Kinderführung, die altersgerecht und durch spezielle Themen einfach spannend ist. Denn die Kinder entdecken und erforschen ihre Umwelt selbst! Mit Spiel und Spaß wird Kindern Wissen vermittelt. Es gibt eine Jause und jede Menge zu erleben.

Die Themen: „Schatzsuche“, „Kleine Künstler“, „Rätselrallye“, „Kräuterhexen aufgepasst“ und „Erzähl mir was“.

Den Besuch im Schoko-Laden-Theater können Sie gern mitbuchen.

Mehr auf www.zotter.at

Ab April bis Oktober



Zotter ist auf:

facebook

twitter

Mehr News, Informationen
und Fotos für bewusste
Genießer finden Sie auf:
www.zotter.at