

WALDSTAUDE SCHOKOREIS MIT BRATAPFEL

Seite 7



Mitarbeiter im Porträt

VOM LEHRLING ZUM MEISTER

Seite 6



Unterwegs mit Gregor Sieböck

ZOTTER WELTREISE

Seite 5



Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN

Kreativität & Innovation

Josef Zotter über Menschen, die ihn inspirieren, Superfood, Schoko-Schocker und den kreativen Raum für Kunden.

Du wurdest in London mit dem begehrten Kennedy-Preis als kreativstes Schokoladen-Unternehmen (Most Creative Chocolate Company) ausgezeichnet. Was bedeutet Kreativität für dich?

Kreativität ist die Freiheit, das zu tun, was man wirklich will und denkt. Freigeistiges Denken. Ich reise sehr viel, sehe unglaublich viele Produkte, und alles, was es schon gibt, brauche ich nicht mehr zu machen. Das ist mein Grundprinzip. Wir stellen Schokoladen her, die es so einfach noch nie gegeben hat.

Was inspiriert dich?

Dass ich etwas mache, was ich gern mache. Natürlich braucht man auch ein gewisses Talent, das hab' ich zufällig für Schokolade und für Genussprodukte. Meine Fantasie lebt auf, wenn ich an Schokolade denke, mir Geschmack vorstelle und die Optik, die eine Schokoladentafel haben sollte. Dafür kann ich viele andere Sachen nicht. Es gibt in allen Bereichen Kreative und Talente. Mich ärgert nur, dass in der Ausbildung überhaupt kein Wert darauf gelegt wird. Vielmehr ist es so, dass alle gleichgeschaltet und normiert werden. Vielen Menschen wird die Kreativität einfach ausgetrieben, und das ist schon tragisch!

Was ist heuer deine innovativste Kreation?

Die Schmucklinie Pralinen-Ring, die als Weihnachtsschmuck gestartet ist und die *Messwein und Weibrauch*-Kreation. Die hat auf Anhieb funktioniert, da muss der liebe Gott irgendwie mitgespielt haben. Dagegen hat die *Sauvignon Blanc* erst nach der fünften Charge gepasst. Wir probieren die neuen Sorten ja nie aus. Die Kreation wird das erste Mal gemacht und geht sofort auf den Markt.

Normalerweise entstehen Produkte auf Basis von Marktforschung. Die Produktentwickler arbeiten nach klar definierten Vorgaben. Als Erstes wird der Preis definiert. Das fertige Produkt darf nur soundsoviel kosten. Dann kommt die Marketingabteilung, die sagt, die Trendfarbe sei heuer Grün, und Geruchsforscher haben herausgefunden, dass Veilchenduft

derzeit sehr angesagt ist. Nach diesen Maßgaben werden Produkte entwickelt, und wenn sie fertig sind, werden sie im Verkostungspanel getestet. Dabei wird ganz geheimnisvoll verkostet, und dann passiert immer das Gleiche: Dem einen schmeckt es, dem anderen überhaupt nicht, danach werden die Punkte vergeben und das Produkt wird dem Ergebnis entsprechend modelliert. Heraus kommen einfach mittelmäßig gute Produkte für jedermann. Wenn wir so arbeiten würden, dann gäbe es Produkte wie die *Messwein und Weibrauch*-Kreation nicht. Wir tragen ein gewisses Risiko, weil wir auf Testreihen verzichten, aber das hat auch etwas mit Kreativität zu tun.

Lässig ist auch *Upcycling* mit Brotschnaps, der aus altem Bio-Brot gebrannt wird. Upcycling, nicht Recycling. Beim Upcycling wird etwas aufgewertet, und das ist tatsächlich so, weil aus dem trockenen Brot eine fabelhafte Brotschnaps-Schoko entsteht, durch die Aromabomben schmeckt sie auch an jedem Eck und End' anders. Aber es braucht so seine Zeit, bis die innovativen Ideen ankommen, verstanden werden und sich durchsetzen.

Deshalb gibt es jetzt bei uns den Schoko-Schocker als Verkostungsstation in unserem Schoko-Theater, gefüllt mit unverkäuflichen Schokoladenideen. Der Schoko-Schocker ist so eine Art geistiges Forschungslabor. Wer sich traut, kann kosten. Das ist völlig freiwillig.

Was gibt es denn im Schoko-Schocker?

Wir forschen an Insekten, an verschiedenen Röstgraden für Mehlwürmer und Buffalo Worms. Da gehen wir in eine neue Dimension. Obwohl Insekten schon längst Protein- und Eiweißlieferanten für Nahrungsergänzungsmittel sind. Es fragen sich halt wenige, was in unserer Nahrung steckt. Mich interessiert dieser Superfood-Trend. Das sind Lebensmittel, die einen extrem hohen Gehalt an Nährstoffen, Mineralstoffen oder Vitaminen haben. Eine Raw Chocolate in Kombination mit so Eiweiß- und Proteinbomben, das ist eine Idee, die durchaus in Zukunft für unsere Ernährung wichtig sein könnte. Insekten sind einfach die größte

Population der Welt und sie haben eine gute Ökobilanz. Ein Mehlwurm muss nur 1,6 Kalorien verbrauchen, um 1 Kalorie Fleisch anzusetzen. Zum Vergleich: das Huhn braucht 4 Kalorien Korn, das Schwein benötigt 5 bis 6 Kalorien und das Rind rund 11 Kalorien. Natürlich geht es mir um Genuss, aber es geht auch um ökologische Landwirtschaft, um fairen Handel und um die Frage, wie die Ernährung der Zukunft aussieht. Deshalb müssen wir solche Versuche machen. Als ich die Insekten-Kreationen mit meinen Mitarbeitern verkosten wollte, war unser Schoko-Atelier-Produktionsleiter Gerald der einzige, der gesagt hat: „Na gut, ich probiere das einmal!“ Die anderen haben länger gebraucht, aber überraschenderweise sagen die meisten, dass das ziemlich genial schmeckt.

Wie schmecken Insekten?

Wir kombinieren den Geschmack, damit die Kreationen sehr fein, cremig und ästhetisch sind. Von den Krabbeltieren bleiben eigentlich nur sehr nussige Aromen, weil wir sie sehr stark anrösten. Diese nussigen Grundaromen kombiniere ich zum Beispiel mit Sellerietrüffel, im Original heißt die Kreation dann *Sellerie und Mehlwürmer*. Außerdem haben wir *Heuschrecken in Weißwein*, weil mich die Heuschrecken an Flusskrebse erinnern, und die werden in



Fortsetzung: Kreativität und Innovation

Weißwein gedämpft. Dann gäbe es noch den *Buffalo Worm auf weißen Mandeln*. Denn wie der Name schon sagt, stammt der Buffalo Worm aus den USA und lebt geografisch gesehen direkt neben den Mandelhainen. Dazu noch etwas Orangenöl, und schon haben wir eine fabelhafte Kreation. So wagen wir uns in neue Dimensionen.

Interessant, du lässt dich von der Landschaft inspirieren?

Manchmal schon. Bei der neuen *Labooko Contest*-Linie lasse ich mich von den Menschen inspirieren. Es gibt einfach zig Möglichkeiten, wie man Kakao rösten kann. Keine davon ist richtig oder falsch. Es ist einfach eine Geschmacksfrage. Ich bereise die Länder, aus denen wir Kakao bekommen, und treffe die Kakao-bauern, von diesen Eindrücken lasse ich mich leiten. Jeder Kakao hat den Charakter der Menschen, die ihn anbauen, das ist mein Zugang. Deshalb wird der Kakao aus Ecuador schneller und rassistischer geröstet, Kakao aus Peru ganz soft, lang und langsam.

Du entwickelst gerade *Overdose*. Was ist das?

Überdosierte Trinkschokoladen mit echter Schokolade und Energy- und Superfood-Zutaten wie Guarana und Ginseng. Es geht um Geschmack, aber auch um absolute Energie. Womit wir wieder beim Superfood wären. Ich mag die Idee, dass man Lebensmittel so erzeugt, dass sie uns gesund erhalten.

Mit Superfood bewegst du dich wieder an einen Punkt, der wie Bio und Fairtrade einen Mehrwert bildet, den man nicht schmecken kann, der aber trotzdem wirkt ...

Es interessiert mich immer mehr, wie man mit gewissen Kräutern, in bestimmten Kombinationen, eine positive Wirkung erzielen kann. In Wahrheit ist Medizin auch nichts anderes.

Overdose ist ein Energydrink. Schokolade ist Energie, durch die ganzen Substanzen, die in ihr stecken. Gemixt mit Bio-Milch, pepusht mit Ginseng & Co, kalt serviert, von dunkelbraun bis strahlend gelb. *Overdose* ist eine Kombination aus allem. Schließlich agiert der Mensch mit allen Sinnen, und eine gelbe Trinkschokolade spricht mich einfach sinnlich an. Hingegen ist die Zunge das schwächste Sinnesorgan, das wir haben. Sie kann nur salzig, bitter, sauer und süß unterscheiden, und der Magen kann gar nichts, dem ist das völlig wurscht. Die neue Snackindustrie nutzt das aus und produziert Burger und Riegel für den schnellen Konsum. Würde man stattdessen ein Vollkornbrötchen nehmen, müsste man länger kauen und würde mehr schmecken, weil dann die Nase ins Spiel kommt. Erst unser Geruchssinn macht das Essen so sinnlich. Bei *Overdose* springen alle Sinne an.

Wo wird es *Overdose* geben?

So denke ich nicht! Zuerst machen wir ein gutes Produkt, und wenn es wirklich gut ist, wird es seinen Markt finden. Wenn ich zuerst den Markt definieren würde, dann müsste ich das Produkt auf ein Klientel zuschneiden, schauen, was meine Mitbewerber tun und mich komplett am Marktplatz orientieren. Ich will aber nicht, dass der Markt mein Produkt definiert. Die Idee muss leben!

Es gibt ja den Ausdruck des Herumdokterns, das mache ich nicht. Nicht bei Ideen und nicht bei Rezepten. Bis zu einem gewissen Grad mache ich etwas, aber dann hau' ich das Rezept komplett weg. Wenn ich kein Rezept mehr habe, muss ich einfach neu anfangen, muss mich wieder komplett neu in die Sache hineindenken, neue Ansätze finden, und das ist mir hundertmal lieber als nachzubessern. Ich bin dann auch einfach wieder neu mit dem Produkt befreundet, hab' mich wieder angenähert, verstehe es, statt vor Rezepturen zu sitzen, die ich vor einem Jahr mal verfasst habe.

Mit der *Mi-Xing bar* hast du den Creative Space für Kunden erweitert.

Unsere Kunden haben immer so tolle Ideen. Ich kann das alles aber nicht umsetzen, weil der Zotter wie der Zotter denkt, es hilft ja nix. Deshalb wurde das Tool entwickelt.

Mittlerweile ist uns etwas Geniales gelungen: Wir können die Tafeln auch füllen! Wir bieten zwar gefüllte Schokoladen und gefüllte Pralinen an, aber bei der *Mi-Xing bar* ist jedes Stück ein Unikat. Es gibt Trinkschokoladen, Füllung, Himbeertitis, Zimtherzen, Aroniasternchen und vieles mehr. Die *Mi-Xing bar* ist die Summe aus allem, was wir bisher gemacht haben. Wir bieten alles an, was wir haben, und dann kommt der Kunde und bringt seine Ideen ein. Das ist Wissensaustausch. Wir gehen nicht davon aus, dass jemand Schokolade machen kann, aber die Menschen sind kreativ und sollen mit dem Werkzeug, das wir ihnen zur

Verfügung stellen, das machen, was sie möchten. Sie haben die volle Freiheit.

Den nächsten Schritt habe ich schon im Kopf: das sind Injektionen. Damit kann ich die Schokolade an verschiedenen Stellen mit Geschmack und Aromen füllen. Wir arbeiten dann nicht mehr in Schichten und Lagen von unten nach oben, sondern wechseln den Geschmack punktuell an unterschiedlichen Stellen.

Wie sieht die Mitarbeiterführung in einem kreativen Unternehmen aus?

Wenn Zotter draufsteht, muss Zotter drin sein. Auf die Ideen und Rezepturen haben meine Mitarbeiter keinen Einfluss. In ihren Bereichen können unsere Mitarbeiter natürlich kreativ arbeiten, und wie! Gerald, unser Produktionsleiter im Schoko-Atelier, ist ein Spitzenmitarbeiter. Er ist meine verlängerte Hand. Ich denke mir etwas aus, sag' das dem Gerald, und innerhalb von 2 Stunden bringt er mir das Ergebnis. Ich fixiere dann das Rezept, und er setzt es um, organisiert die Rohstoffe und übernimmt die Produktionsplanung. Nehmen wir unsere Putzfrau als Beispiel, die putzt nur. Jetzt könnte ich fragen, wer ist wichtiger, der Zotter oder die Putzfrau? Im Alltag ist die Putzfrau wichtiger, denn wenn unser Betrieb nicht sauber ist, können wir zusperren, da kann ich noch so kreativ sein.

Die Welt lebt natürlich nicht von Realisten allein, sondern von Träumern. Der Realist ist tödlich, weil er immer das Gleiche umsetzt, und der Träumer ist immer pleite. Doch die Innovationen der Menschheit basieren auf ein paar Ideen von Träumern. Ich bin eine Mischung aus beidem. Das heißt aber nicht, dass die anderen nicht wichtig sind. Das ist wie beim Ameisenstaat: die Königin kann allein nicht überleben. Innerhalb von zwei Tagen wäre sie tot, weil sie sich nicht selbst ernähren kann, aber sie legt die Eier und sorgt für Nachwuchs.

Bean-to-bar-Produktion, kleine Strukturen – ist das die Basis



für Innovationen?

Wir sind im Brand Equity Index (Präsenz und Stärke einer Marke) heuer sehr hoch geklettert. Natürlich analysieren die großen Unternehmen, warum Zotter Global Players Konkurrenz machen kann. Ich denke, dass in Zukunft einfach authentische Produkte wichtig sind. Authentisch ist, was nahezu aus einem Haus kommt, sonst ist es eine Summe von vielen Ideen und eine versalzene Suppe.

Gibt es Bereiche, in denen du null kreativ bist?

Nein, eigentlich zieht sich die Kreativität schon durch meine Leben. Wenn ich nicht kreativ sein kann, dann mache ich es nicht. Das gilt zum Beispiel für Buchhaltung. Ehrlich gesagt, denke ich von in der Früh bis auf d' Nacht immer nur über Produkte nach. Produktentwicklung oder Neugestaltung ist für mich einfach wahnsinnig spannend. Ja klar, ich muss auch das Unternehmen führen, mir bleibt nix anderes übrig, aber lieber denke ich über neue Geschmackswelten nach, wie jetzt über Air Castellos, also Luftschlösser, die nicht nach Luft schmecken sollen ...

Welche innovativen Ideen gefallen dir, die so rein gar nichts mit Schokolade zu tun haben?

Mir gefallen Ideen, die sich damit beschäftigen, wie wir in Zukunft unsere Gesellschaft finanzieren und organisieren. Viele Menschen haben rechts gewählt, viele sind gar nicht zur Wahl gegangen, das bedeutet, dass unglaublich viele unzufrieden sind. Doch allein die Unzufriedenheit bringt uns nicht weiter. Die Frage ist, was haben wir für Ideen, für Lösungen, um unsere Zukunft zu gestalten? Wir müssen uns einbringen und mitdenken.

Wir brauchen einfach mehr Unternehmergeist! Wirtschaft-, Ethik- und Überlebenskunde-Unterricht gehört in die Schulen, ab der 1. Klasse. Das kann ganz spielerisch und offen unterrichtet werden. Schließlich hat jeder mit Wirtschaft zu tun, ob Krankenschwester oder Zotter, jeder ist Teil des Systems, muss sich einbringen und kann es verändern.

Darf ich auch eine Frage stellen?

Was machen wir gegen den Turbo-Kapitalismus, der zur Folge hat, dass Unternehmen einen höheren Wert an der Börse notieren als manche Staaten? Vielleicht Zivil-Kapitalismus für den Anfang?

Awards

Most Creative Chocolate Company

In London wurde Zotter mit dem Kennedy-Award als kreativstes Schokoladenunternehmen ausgezeichnet und in der Reihe *The Top Chocolate Products 2013* vorgestellt. Kennedys Confection ist ein sehr einflussreiches B2B-Magazin mit sehr langer Tradition (gegründet 1890).

Brand Equity Index

Im Schoko-Ranking des Handelsmagazins *Cash* klettert Zotter an die Spitze. Eine Manufaktur neben Global Players, so etwas passiert eigentlich nur in Filmen! Die Ergebnisse basieren auf Kundenbefragungen, und deshalb gilt unser Dank IHNEN!!!

Kaufpräferenz:

Platz 1: Milka; Platz 2: Lindt; Platz 3: Zotter

Weiterempfehlung:

Platz 1: Milka; Platz 2: Lindt; Platz 3: Zotter

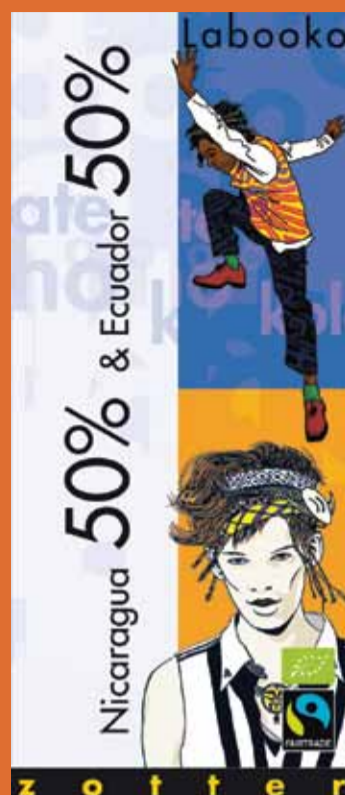
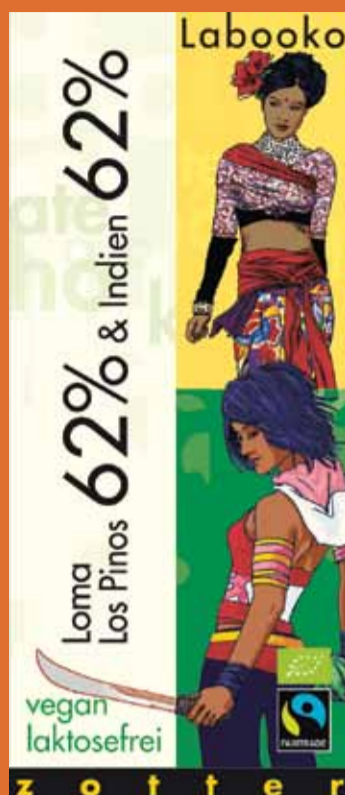
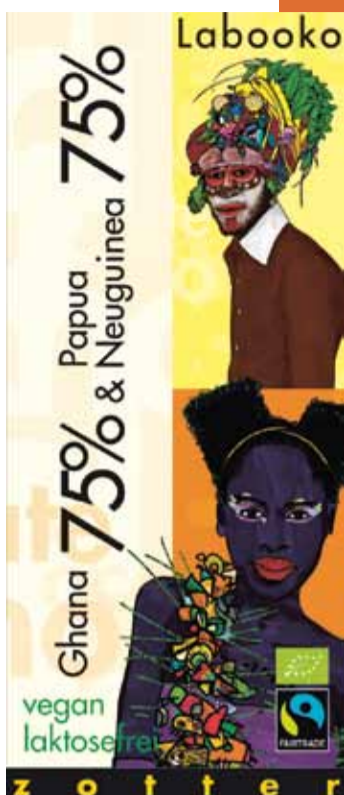
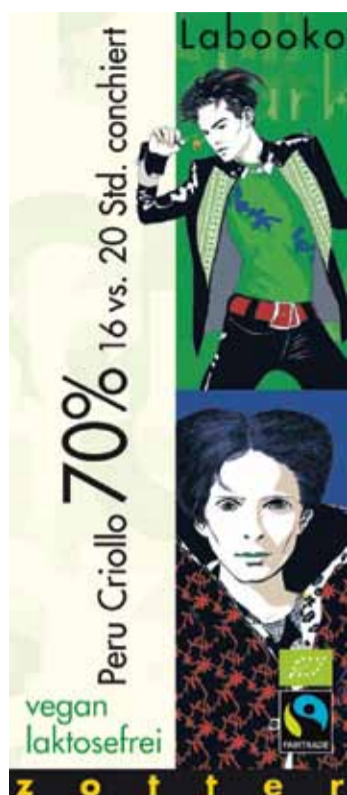
Price Premium (die Befragten würden die Marke auch kaufen, wenn sie teurer wäre als andere):

Platz 1: Zotter; Platz 1: Lindt; Platz 2: Milka; Platz 3: Merci

Gesamtwertung:

Platz 1: Milka; Platz 2: Lindt; Platz 3: Zotter

Schmeckt Kakao wirklich so unterschiedlich? Kann man Conchierzeiten schmecken? Finden Sie es heraus! Labooko CONTEST ist der ultimative Schokoladenvergleich: 2 unterschiedliche Schokoladen und ein Thema. Naschen Sie sich schlau!



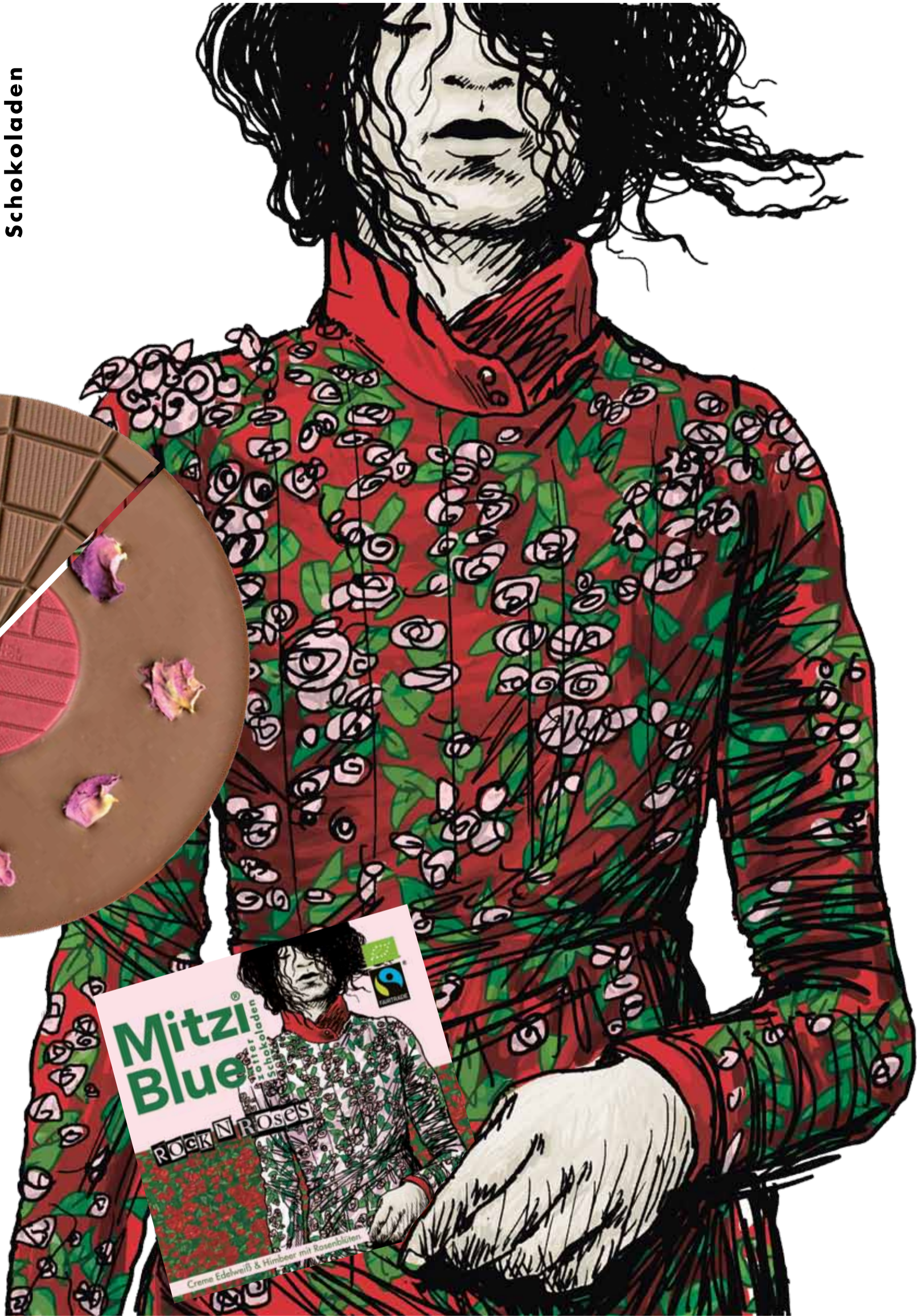
LABOOKO CONTEST!

FRISCH ERFUNDEN

Über 40 neue Kreationen für Schokofans und Entdecker



Mitzi Blue[®] zotter Schokoladen



Transparenz und Rückverfolgbarkeit sind große Themen. Mit der Zotter-Weltreise wird die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe zur einzigartigen Story, die so ungewöhnlich ist wie die Schokoladen selbst.

Ein Jahr lang geht der unabhängige Wirtschafts- und Umweltwissenschaftler Gregor Sieböck auf Reisen, um unsere Lieferanten zu besuchen und live vor Ort von seinen persönlichen Erfahrungen und Eindrücken zu berichten.

Gregor Sieböck ist schon um die halbe Welt gereist – und zwar zu Fuß. Er hat Lateinamerika durchquert, ist auf der königlichen Inkastraße durch Peru und Ecuador gewandert. Auch Kalifornien, Japan und Neuseeland hat er zu Fuß bereist. Insgesamt ist er schon 25.000–30.000 Kilometer gewandert. Auf dieser Reise wird er mit konventionellen und unkonventionellen Transportmitteln unterwegs sein: zu Fuß, mit dem Fahrrad, per Zug, Segelschiff, Flugzeug. Und wenn sich die Gelegenheit bietet, auch mit dem fliegenden Teppich.

WIE KAM ES ZU DEM PROJEKT?

Gregor Sieböck: Im Sommer 2008 war ich gerade auf dem Weg von Wien zum Mont Blanc, und mein Weg führte mich an der Zotter Schokoladen Manufaktur vorbei. Ich klopfte mit meinen Freunden an, und Sepp Zotter führte uns durch die Manufaktur. Zum Abschied gab er uns ein großes Schokoladen-Proviantpaket mit auf den Weg. Daraus ist das Schoko-Tagebuch entstanden. Ich hab' der Familie Zotter aus aller Welt geschrieben, wohin mich die Schokolade begleitet hat, auf welchen Gipfeln ich sie vernascht und mit wem ich sie geteilt habe. Natürlich auch mit vielen Fotos. Irgendwie begleiten mich die Zotter-Schokoladen seit vielen Jahren, und ich hab' mich immer dafür interessiert, wo der Kakao und all die Rohstoffe herkommen. Daraus ist die Idee entstanden, diese Tour zu machen. Der Auslöser für diese Reise war schließlich die Wahl von Georg Bernardini zur besten Schokolade der Welt.

Was macht die beste Schokolade der Welt aus? Natürlich ist es Zotter, die besonderen Mischungen, aber es sind auch die Lieferanten, die alle bio sind. Bio-Landwirtschaft finde ich enorm wichtig und interessant, weil es in meinen Augen eine Möglichkeit ist, die uns erlaubt, als Menschheit zukunftsfähig und im Einklang mit der Erde zu leben. Auf meiner Reise möchte ich einfach zeigen, was Bio ausmacht und was es besonders macht. Ich möchte die einzelnen Menschen hinter dem Produkt vorstellen, zeigen, wie sie leben, welche Visionen sie haben, und herausfinden, warum sie Bio produzieren und versuchen, im Einklang mit der Erde zu wirtschaften. Den gleichen Stellenwert hat für mich Fairtrade. Ich habe 1999–2000 meinen Zivildienst in Ecuador geleistet und in einem Straßenkinderprojekt gearbeitet. In dieser Zeit habe ich sehr viel über das soziale Ungleichgewicht auf der Welt gelernt und es mit eigenen Augen gesehen. Fairtrade ist für mich eine Möglichkeit, um dieses Ungleichgewicht auszugleichen oder sagen wir: es fairer zu machen.

Gregor Sieböcks Reisetagebuch von den Besuchen bei Milch, Honig, Hanf und Chili finden Sie online auf www.zotter.at und auf unserer Facebook-Seite.

ZOTTER WELTREISE



Steirische Kürbiskerne von Estyria.



Frische Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern.



Gregor Sieböck (rechts) im Hanffeld in Niederösterreich.



Recycltes Biobrot wird zu Brotschnaps bei Farthofer.



Wilma lässt Aroniabeeren in der Steiermark wachsen.



Ein Weihrauchbaum aus dem Hochland von Somalia. Farfalla erzeugt daraus feinsten Weihrauch für Zotter.



Mit über 1400 Barriquefässern ist das Fasslager der Manufaktur Gölles das größte für edlen Essig in Österreich.



Gregor besucht Monsieur Jean-Pierre Fleury bei der Champagnerernte in Frankreich.



Mitarbeiter im Porträt

Gerald Prasch (35) ist Konditormeister und Produktionsleiter bei Zotter und zudem ein echter Zotter-Sprössling. Seine Konditorlehre hat Gerald 1993–1996 in der Zotter-Konditorei in der Glacisstraße in Graz gemacht. 2005 kam der Anruf von Josef Zotter und die Frage, ob er nicht Lust hätte, die Produktionsleitung zu übernehmen.

Welche Schokoladen isst du gerne?

Eigentlich mag ich alles. Es gibt zwar Tage, an denen ich keine 100%ige Schokolade sehen kann, aber dann genieße ich sie wieder. Urlaub ist für mich die schlimmste Zeit, da muss ich ganz ohne Schokolade auskommen.

Magst du auch die verrückten Sorten?

Ja, die esse ich gerne mit meiner Familie oder Freunden, das ist ganz spannend.

Vom Lehrling zum Meister

Du leitest die Produktion im Schoko-Atelier, was sind deine Aufgabenbereiche?

Mein Produktionsbereich reicht vom Schokogießen bis zur Verpackung. Außerdem bin ich auch für das Biofekt-Pralinen-Atelier verantwortlich. Ich plane die Produktion, überwache die Qualität der Schokoladen, Sorge für einen problemlosen Ablauf, kümmere mich um die Maschineneinstellungen und Maschinenwartung und arbeite Hand in Hand mit meinem Kollegen Thomas zusammen, der die Bean-to-Bar-Abteilung leitet. Thomas und sein Team produzieren unsere Schokolade – von der Röstung bis zum Conchieren. Wir übernehmen die flüssige Schokolade in den Temperiermaschinen und geben ihr eine Form, sprich: Wir gießen sie in Formen oder wir verarbeiten sie weiter zu handgeschöpften Schokoladen, Trinkschokoladen, Balleros, Mi-Xing bars und Pralinen.



Das klingt sehr umfangreich. Stehst du selbst noch in der Produktion?

Eigentlich nur, wenn wir neue Schokoladen entwickeln und in der Hauptsaison. Ansonsten koordiniere ich die Abläufe. Jeden Tag am Mischer zu stehen und Ganachen zu machen geht sich zeitlich nicht mehr aus. Diese Zeiten sind leider vorbei, obwohl ich gerne noch mitarbeiten würde.

Du bist schon sehr lange bei Zotter. Was hat sich über die Jahre für dich verändert?

Als ich bei Zotter anfang, habe ich alles gemacht. Ich habe in allen Abteilungen mitgearbeitet und kenne jeden Produktionsschritt. Das war wichtig, denn jetzt kann beurteilen, was jeder Mitarbeiter machen muss, machen soll, machen kann. Wenn die Schokoladen zum Beispiel schief geschnitten werden, funktioniert die Verpackungsmaschine nicht mehr. Das sind Abläufe, die man kennen muss. Am Anfang war es relativ einfach, damals hatten wir nur handgeschöpfte Schokoladen, Balleros und Trinkschokolade. Mittlerweile ist unser Sortiment extrem gewachsen. Deshalb konzentriert sich meine Aufgabe auf Koordination und Mitarbeitermotivation. Es ist sehr wichtig, dass die Mitarbeiter miteinander arbeiten, nicht gegeneinander. Täglich gibt es neue Herausforderungen und das macht mir Spaß. Einfach nur vor dem Computer zu sitzen wäre mir definitiv zu langweilig. Sehr spannend sind neue Produkte. Das ist zwar immer mit Arbeit verbunden, aber es ist unheimlich interessant zu sehen, wie sich etwas Neues entwickelt.

Wie läuft die Produktentwicklung ab?

Herr Zotter kommt eigentlich ständig mit neuen Ideen, die können wir gar nicht alle umsetzen. Meine Aufgabe ist es, die Idee einmal ganz grob auszuprobieren und herauszufinden, wie wir diese Rezeptur produzieren können und wo wir die Rohstoffe dafür bekommen. Sobald ich das abgeklärt habe, wird die Rezeptur direkt umgesetzt, verpackt und geht in den Handel. Bei der nächsten Auflage machen wir, wenn nötig, noch ein Fine-Tuning, aber mehr nicht. Herr Zotter liebt einfach das Risiko und die Idee. Wem die Schokolade nicht schmeckt, der isst eine andere. Das ist die Philosophie dahinter. Jeder Mensch hat seinen Geschmack, und es ist einfach unmöglich, es jedem schmackhaft zu machen.

Wichtiger ist Herrn Zotter, dass die Originalidee umgesetzt wird. Dadurch sind wir extrem schnell und originell in der Produktentwicklung.

Zotter zählt zu den innovativsten Unternehmen – 40 bis 70 neue Sorten pro Saison! Was bedeutet das für dich in der Produktion?

Na ja, das macht die Planung etwas schwierig. Beispielsweise wenn wir Rohstoffe einkaufen – wir brauchen alles in Bio; dann möchten die Lieferanten wissen, welches Jahreskontingent wir benötigen. Bei neuen Sorten wissen wir nicht, wie sie laufen werden, und wenn Herrn Zotter etwas nicht gefällt, nimmt er es sofort aus dem Sortiment, da wartet er nicht lange. Bei vielen Schokoladen können wir nur 2–3 Monate vorausdenken. Wenn man innovativ sein will, muss man sehr flexibel in der Planung bleiben.

Es gibt 365 Schokoladesorten. Wie produziert ihr diese Unmenge an unterschiedlichen Schokoladen?

Wir produzieren das gesamte Sortiment binnen zwei Wochen durch. Bei den handgeschöpften Schokoladen stellen wir am Tag zwischen 15 bis 25 verschiedene Sorten her. Aber wir machen absichtlich keine großen Mengen, damit wir alle zwei Wochen wieder frische Schokoladen produzieren können. Frische ist ein ganz wichtiges Kriterium. Beim Gießen der Labookos fahren wir einmal das gesamte Sortiment genau nach Produktionsplan durch. Flexibilität bekommen wir da nur rein, indem wir Sorten, die wir zwischen-durch dringend brauchen, einfach in kleinen Mengen per Hand gießen.

Ihr produziert sehr viel in Handarbeit.

Ja, die ganzen Pralinen entstehen in Handarbeit, die ganze Mi-Xing bar ist Handarbeit, und bei unseren Mitzi Blues stehen auch mindestens fünf Leute, die die kleine Mini-Mitzi auflegen, Blüten und Nüsse aufstreuen oder die Tafeln mit Glühbirnen und Herzerln schmücken. Der händische Aufwand pro Sorte ist sehr unterschiedlich. Deshalb teilen sich unsere Mitarbeiter selbst ein. Ich gebe nur vor, welche Produktlinie produziert wird, die Abfolge der Sorten können die Mitarbeiter selbst bestimmen. Diese Freiheit haben sie.

Mi-Xing bar mit Füllungen, neue Sorten – es gibt immer neue Herausforderungen für die Produktion ...

Genau, langweilig wird es nie. Dafür sorgt auch unser Rotationsprinzip. Nur in der Hauptsaison von Mitte September bis Anfang Dezember hat jeder Mitarbeiter seinen Stammplatz. Den Rest des Jahres rotieren wir in der Produktion, damit jeder Mitarbeiter einmal die Arbeit des Kollegen macht und auch einmal die Maschinen steuert. Vor Maschinen hatten die meisten Angst. Früher hieß es immer: „Oh, die Maschine geht nicht, wir brauchen einen Techniker.“ Mittlerweile können unsere Mitarbeiter Kleinigkeiten selbst einstellen. Als wir unser Rückverfolgungssystem bekommen haben, waren viele ältere Mitarbeiter das erste Mal mit einem Computer konfrontiert. Jetzt arbeiten selbst Mitarbeiter, die kurz vor der Pensionierung stehen, mit Computern. Das ist nicht selbstverständlich, und selbst die Kinder unserer Angestellten staunen oft: „Mensch Mama, was du schon alles am Computer kannst!“ Christa Pleunik, die bei uns das Qualitätsmanagement macht, organisiert für uns die Fortbildungskurse und schaut, dass sich unsere Mitarbeiter weiterbilden können, damit sie keine Scheu vor neuen Herausforderungen zu haben brauchen.

Du warst mit Herrn Zotter in Nicaragua, um die Kakaobauern zu besuchen. Das ist wahrscheinlich ähnlich wie bei eurem Rotationsprinzip, dass man den anderen besser versteht, wenn man einmal erlebt hat, wie dessen Arbeit abläuft?

Richtig, man weiß zwar, woher die Kakaobohnen kommen, aber man hat eigentlich keinen Bezug dazu. Klar kann man einfach im Buch nachlesen, dass die Kakaobohnen am Baum wachsen, aber wie schwierig es in Wirklichkeit ist, die Kakaobohnen hierher zu bringen, das steht nirgends. In Österreich haben wir eine super Logistik. Da müssen wir uns kaum Gedanken machen. Und dann steht man mitten im nicaraguanischen Urwald und sieht, wie sie zwei bis drei Kakaosäcke mit dem Pferd zur Sammelstelle bringen. Das ist einfach beeindruckend. Wir mussten mehr als eine Stunde zu Fuß durch den Urwald gehen, um eine Kakaobäuerin zu besuchen. Dort fährt einfach kein Auto hin. Trotzdem sind die Bauern sehr weit entwickelt. Die Bauernhöfe sind autark, sie haben alles, was sie brauchen und müssen nichts einkaufen. Das ist super!

Vor 50–70 Jahren war das bei uns auch noch so, die Bauern waren unabhängig. Mein Schwager ist noch unabhängig. Er ist Bio-Bauer, hält sich Schweine und Hühner für den eigenen Bedarf und vermarktet nur sein Rindfleisch. Sein eigenes Getreide baut er auch an, bäckt sein Brot und verkauft davon auch nur so viel, dass er selbst noch genug hat. Er muss nicht für die Bank arbeiten; das hat er sich bewahrt. Vor 12 Jahren haben viele noch gesagt: „Bio, was soll das?“ Mittlerweile hat sich das zum Glück geändert, weil die Menschen erkennen, dass bio mehr Freiheit und Unabhängigkeit schafft. Um mein Fleisch und Brot muss ich mich jedenfalls nicht sorgen, das bekomme ich immer von meinem Schwager.





Waldstaude-Schokoreis mit Chili und Bratäpfeln

Unser Rezepttipp mit Waldstaude-Reis von Meierhof Power für den Winter

ZUTATEN

400 ml	Milch
150 g	Waldstaude-Reis
1 Prise	Steinsalz
1 EL	Honig
4	kleine Äpfel
1 EL	Butter
20 ml	Weißwein
1	schlanker Chili
4 EL	Zotter BASiC-Kuvertüre, 70 % Kakaoanteil, grob geraspelt

1. Den Waldstaude-Reis in die heiße Milch einrühren, salzen und bei schwacher Hitze 35 Minuten garen lassen. Öfters umrühren, damit sich die Milch nicht anlegt. Den Honig einrühren, den Chili in feine Ringe schneiden.

2. Die ganzen Äpfel in eine feuerfeste Form setzen. Mit Butterflocken und Weißwein bei 180° C für 30 Minuten ins Rohr stellen.

3. Den Waldstaude-Reis mit Schokolade, Chili und Bratäpfeln auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Rezept: Johann Reisinger
Erschienen im „Neuen Getreide-Kochbuch“, AV Verlag.

Reis aus Österreich

Josef Zotter liebt Meierhof-Produkte und ist begeistert vom österreichischen Reis. Der Urgetreide-Reis steht auf der Speisekarte im Essbaren Tiergarten und auf dem Menüplan in der Mitarbeiterküche. Auch privat kocht er gern mit dem Urkorn-Reis, und eine Schoko-Kreation mit Waldstaude gab es natürlich auch schon.

Helma Hamader vom Meierhof und Sepp Zotter kennen sich schon seit zehn Jahren. Als sie ihm damals von ihrem Urgetreide-Hof erzählte, war er so fasziniert, dass er gleich mitfuhr und sich den Hof ansah.

Am Meierhof bauen Helma und ihr Mann Josef Ehrenberger 20 verschiedene Urgetreidesorten an: Waldstaude, Einkorn, Bergweizen, Sommeremmer, Winteremmer und viele mehr. Diese alten Sorten sind fast völlig verschwunden. Ihr Saatgut fanden Helma und Josef bei der Arche Noah und bei privaten Saatgutkooperativen. Mittlerweile vermehren und selektieren sie ihr Saatgut selbst, denn Josef Ehrenberger ist Getreidebauer mit Leib und Seele und hat ein Talent dafür. Dadurch sind sie völlig unabhängig von Großkonzernen und können mit ihren alten Sorten standortangepasst und frei arbeiten.

Aus Getreide wird Reis

All diese alten Getreidesorten kann man auch zu Reis schleifen. Das Korn wird leicht angeschliffen, damit die Kleie und der Keimling erhalten bleiben und gleichzeitig Wasser beim Kochen eindringen und das Korn aufquellen kann. Durch die schonende Veredlung bleiben die Geschmackstoffe erhalten, und jeder Reis schmeckt ein wenig anders, kocht anders und hat eine andere Wirkungsweise. Denn der ernährungswissenschaftliche Nutzen von alten Getreidesorten ist unbestritten hoch. Hoher Vitamin- und Mineralstoffgehalt, kurze Garzeiten und ein knackiger Biss machen den Meierhofreis auch bei Feinkostrestaurant beliebt.

Aus Getreide Reis herzustellen hatte in den Alpenländern einst Tradition. Manch einer kennt noch den Perlweizen und die Rollgerste. Im Waldviertel lebt diese Tradition wieder auf. 9 verschiedene Getreide-reissorten von Waldstaude-Reis bis Dinkel-Reis bietet der Meierhof bereits an, und das Sortiment wächst.



Alte Getreidesorten bieten Lebensraum für Beikräuter und Nützlinge.



Helma Hamader und Josef Ehrenberger mit ihren drei Kindern.

Vielfalt – am Feld, im Boden, im Geschmack

Der Meierhof ist Bio-zertifiziert, im Demeter-Verband und wirtschaftet biologisch-dynamisch, um einen lebendigen Hoforganismus und den Boden zu erhalten. Helma und Josef arbeiten pfluglos. Das bedeutet, dass sie zwar mit dem Traktor über die Felder fahren, dabei aber den Boden nur 5 cm tief auflockern. Nur die oberste Schicht. Der Boden darunter gehört den Bodenlebewesen. Denn Regenwürmer und Co haben dort ihren Lebensraum. Zudem nutzen sie die Kapillarwirkung des Bodens: Sie säen, der Samen landet auf festem Boden und wird mit Wasser versorgt. „Wenn man tiefer arbeitet und den Boden 40–60 cm tief umgräbt, dann zerstört man auch die Kapillare, der Samen liegt zwar in lockerer Erde, bekommt aber kein Wasser“, erklärt Helma. „Der gute Humusboden wird zerstört und nach unten gegraben, und der unterste, tote Boden wird aufgeholt. Da ist doch etwas falsch dran?“, ergänzt sie kopfschüttelnd.

Am Meierhof werden ca. 70 Hektar im Mischfruchtanbau bewirtschaftet, nicht auf einer zusammenhängenden, arrondierten Fläche, sondern auf 52 kleinen Feldern. Das hängt mit der Bodenverteilung im Waldviertel zusammen. Würde eine Fläche landwirtschaftlich erschlossen, bekam jeder Bauer ein Stück von der Parzelle. Im Horner Becken, einer Verwerfungszone, gibt es eine Vielzahl von unterschiedlichen Böden: Urgesteinsboden, kalkige, lehmige, einfach alles. Der Hafer verträgt auch mageren Boden, und den Weizen pflanzen Helma und Sepp einfach auf guten Böden. Mit Einkreuzungen von Nachbarfeldern haben Helma und Sepp kein Problem. „Nur der Roggen wäre kreuzungsgefährdet, doch unsere Sorten sind so differenziert, das nichts passieren kann. Das Waldstaudekorn bauen wir früher an, damit es früher blüht als anderer Roggen und sich nicht verkreuzen kann.“

Das Getreide gedeiht in Mischkultur. Es zwitschert und zirpt im Feld, denn viele Nützlinge finden einen Lebensraum zwischen Getreide, Klee und Beikräutern. Der Schädlingsdruck ist nicht sehr groß, und zudem gibt es nützliche Nebeneffekte: Wenn sich die Wicke um den Roggen wickelt, dann kann ihm auch starker Regen und Sturm nichts anhaben. Er steht geschützt und gestärkt durch die Vielfalt. Helmas und Sepps Felder stehen nie nackt und trostlos da, sie kultivieren in Permakultur. Wenn das Getreide geschnitten wird, bekommt der Klee unterhalb wieder Licht und wächst heran. Der Lebensraum ist nie tot und verlassen.

„Beim Urgetreide-Anbau geht es einfach um Qualität – im Anbau und im Geschmack“, meint Helma. „Ich finde es schockierend, wenn nur noch Weizen angebaut wird. Wir glauben, dass Vielfalt Lebensqualität ist. Wie kann der Körper oder das Feld funktionieren, wenn ich immer nur in einer Einheitschiene agiere? Da fehlt die Herausforderung für den Körper und die Felder. Ich bin überzeugt, dass nur die Abwechslung und die Herausforderung gesunde Strukturen erzeugt.“

Körner, Reis, Nudeln, Mehl, Grieß und Flocken können Sie einfach online bestellen auf www.meierhof.at

Und für alle jene, die, wie Sepp Zotter, nicht auf die Meierhof-Produkte verzichten möchten, gibt es das praktische **UrGetreideAbo**. 1 Jahr lang bekommen Sie Ihre Produkte per Post ins Haus geliefert, mit tollen Rezepten und praktischen Informationen.

Mitarbeiter im Porträt

Ulrich Bunzenberger-Eibel (32) ist für die EDV zuständig und seit 2 Jahren bei Zotter.

EDV? Beschreib doch einmal, was dein Aufgabenbereich umfasst?

Primär muss ich sicherstellen, dass wir intern gut arbeiten können und dass die ganze EDV-Infrastruktur funktioniert. Unser Warenwirtschaftssystem, unser Versand und unsere Kassen müssen laufen. Das sind die Basics.

Vor dir war ja niemand in dem Bereich tätig?

Genau, die EDV wurde extern betreut. Zotter ist gewachsen, und die EDV wurde je nach Bedarf dazugebaut. Jetzt ist es an der Zeit, dass man eine Basis schafft, dass alles zusammenwächst, damit es stabil und gut funktionieren kann.

Du hast auch mehrere Großprojekte realisiert: Erzähl doch einmal, was ihr da gemacht habt!

Wir haben das neue Kino mit Videowall eingerichtet, da steckt sehr viel Entwicklungs- und Produktionsarbeit drin. Ganz am Anfang, als ich zu Zotter gekommen bin, haben wir unseren Audioguide in eine App verwandelt, die man sich auf sein Smartphone laden kann. Die App ist super, die Nutzung könnte besser sein, aber das wird sich sicher noch entwickeln.



Wie läuft das eigentlich? Herr Zotter sagt: „Ich habe da eine Idee. Ich möchte die Mi-Xing bar erweitern, es soll Herzen und Sterne und Füllungen geben.“ Übergibt er dir die Idee, und du arbeitest sie aus?

Herrn Zotter fallen immer wieder neue Ideen ein. Dann wird geprüft: Was brauchen wir dazu? Wer ist involviert? Es wird von der technischen Seite analysiert: Ist es machbar? Welcher Aufwand steht dahinter? In welchem Zeitraum ist es realisierbar? Dadurch konkretisiert sich die Idee schon sehr. Viele Sachen sind komplette Neuentwicklungen, die gibt es am Markt noch nicht.

Alle Projekte dienen dazu, den kreativen Spielraum des Kunden zu erweitern. Keine maßgeschneiderte Werbung, sondern eher maßgeschneiderte Werkzeuge, mit Hilfe derer man sich selbst seine Wünsche erfüllen kann.

Genau, wir haben unser Schokoladensortiment mit dem schönen Wechsel, der es für die Kunden interessant macht, Neuerungen zu kosten – das ist ein Bereich. Aber wir sprechen auch Leute an, die selbst kreativ sein möchten und mit Mi-Xing bar, Giftmixer, Biofektorator und Motiv-Designer ihre eigenen Ideen umsetzen.

Du bist im Haus auch so etwas wie die technische Feuerwehr.

Die braucht man auch in so einem Unternehmen. Technik ist nicht perfekt. Technik soll auch nicht perfekt sein, sonst wäre der Mensch auch irgendwann überflüssig. Aber Technik ist ein sehr wichtiges Arbeitsmittel: für die Steuerung, für die Kontrolle, für das Qualitätsmanagement, für die ganzen Ablaufprozesse. Es gibt Fehler, die blöde Auswirkungen haben können, dann steht auf einmal alles. Da muss man schnell eine kreative Lösung finden, damit alle

Chaos – Logik – kreative Problemlösungen

Die Mi-Xing bar wurde auch komplett ausgebaut. Man kann jetzt seine Wunsch-Schokolade auch in Herz-, Stern- und vielerlei Formen mixen. Es gibt Füllungen, man kann Trinkschokoladen mixen – das ist ein riesiger, kreativer Raum, den ihr geschaffen habt.

Ja, sicher! Die Weiterentwicklung der Mi-Xing bar ist für Zotter ein großer Fortschritt. Dieses Tool wird natürlich ständig weiterwachsen, denn an Ideen fehlt es Herrn Zotter nie. Bei der Mi-Xing bar kann er sich so richtig schön austoben. Das Tool macht fast alles möglich und lässt keine Kundenwünsche offen.

Jetzt schauen wir noch, wie es den Kunden gefällt und was wir bei der Usability (Benutzerfreundlichkeit) verbessern können, damit es perfekt und einfach funktioniert.

Ihr habt auch noch den neuen Motiv-Designer in petto. Was ist das?

Mit dem Motiv-Designer kann man sich seine eigene Schokoladenverpackung entwerfen. Wenn man in unserem Webshop Schokolade kauft, kann man eine eigene Verpackung gestalten und bekommt diese gleich mitgeliefert. Seit Jahren bieten wir schon die eigene Edition an, aber die ist nur für Kunden interessant, die größere Bestellmengen brauchen. Mit dem Motiv-Designer kann jetzt jeder einfach eine Geburtstagschoko für seine Freunde gestalten. Foto hochladen, netten Text verfassen – und fertig!

Und woran arbeitest du aktuell?

Wir haben für die Mi-Xing bar (Wunsch-Schokolade) neue Ideen. Da werden wir Erweiterungen bringen, speziell im Bereich Mini-Mi-Xing.

Wahrscheinlich kommt auch ein neues Tool für unsere Alienships. Alienships sind diese kleinen Flugobjekte aus Schoko und Praline.

Was schwebt euch da vor?

Auf jeden Fall wollen wir den Kunden die Chance geben, kreativ zu werden. Sie müssen kein standardisiertes Produkt kaufen, sondern können Auswahl und Zusammenstellungsmöglichkeiten nutzen. Der Kunde wird immer individueller, und wir bieten ihm die Möglichkeit, das zu sein.

Intern verbessern wir unser Reservierungssystem für das Schoko-Laden-Theater. Unsere neuen Spezialführungen sollen auch über das Online-Ticketing-System buchbar sein.

Wir haben auch immer mehr Gäste und müssen eine bessere Übersicht für unsere Mitarbeiter im Reservierungsbereich schaffen, damit unsere Gäste einen schönen Tag bei Zotter verbringen können.

Wir können nicht sagen: „Okay, dies ist hier und da schon erprobt worden!“ Neuentwicklungen brauchen ihre Zeit, bis sie einwandfrei und optimal funktionieren. Dafür sind sie maßgeschneidert und komplett neu.



Wie viele Freiheiten hast du bei der Entwicklung?

Man kann sich sehr gut einbringen. Man kann mitentscheiden, mitplanen und selbst kreativ werden bei der Problemlösung, das macht natürlich sehr viel Spaß. Ich halte auch immer Rücksprache mit Herrn Zotter, und wir arbeiten auch sehr viel mit Externen zusammen, mit Developer und Elias Zeitfogel, die für uns die Programmierung und Visualisierung übernehmen. So entwickelt sich das.

Was ist das Spannende an deiner Tätigkeit, was versüßt dir den Tag?

Das Schokoladenbruchlager! Und natürlich die Abwechslung. Viele Firmen sagen einfach: „Du bist jetzt Hardware, du bist Software, du machst nur dies, du machst nur das.“ Sie haben sehr strukturierte, immer gleiche Abläufe. Bei uns mache ich von der Entwicklung über Projektarbeiten bis hin zu Standardarbeiten einfach alles. Gott sei Dank haben wir auch die Ressourcen, um etwas Experimentelles zu machen, den Giftmixer und diese Sachen, das sind keine Standardtools. Vor allem die ganze Mi-Xing-Visualisierung, die uns einen Vorgeschmack gibt auf das, was wir bekommen, ist ziemlich einzigartig in der Art und Weise, wie sie funktioniert. Das ist ein sehr schönes Tool.

weiterarbeiten können. Das macht auch Spaß. Kurzzeitig verursacht es Stress, aber wenn man das Problem gelöst hat, dann ist das ein schönes Gefühl.

Woher kommst du?

Ich bin aus der Weststeiermark, im Bezirk Voitsberg aufgewachsen und in Graz geboren. Ich bin dann in die Region meiner Frau gezogen, die am Weingut ihrer Eltern mitarbeitet. Lange Zeit bin ich als Massagetherapeut zwischen Riegersburg und Frohnleiten gependelt. Doch plötzlich und unverhofft bot sich mir die Chance, vor Ort wieder in der EDV tätig zu sein. Zotter ist für so eine Überraschung immer gut.

Hilft dir deine Zusatzausbildung?

Sowieso. Egal, was man heutzutage gelernt oder welche Vorkenntnisse man hat, man kann sie immer nutzen. Ich halte die Arbeitsplätze meiner Kollegen nicht nur technisch am Laufen, sondern schaue auch immer, ob der Arbeitsplatz auch für die Körperhaltung optimal eingerichtet ist.

Was tust du, wenn du nicht bei Zotter bist?

Das ist eine gute Frage! Nachdem ich hier in den letzten zwei Jahren fast eingezogen bin, sind diese Dinge etwas zu kurz gekommen. Zum Ausgleich habe ich seit letztem Jahr zwei neue Hobbys: Ich habe den Motorradführerschein gemacht und habe so eine Art Naked Bike, damit komme ich einmal raus und kann einfach abschalten – zum Umbringen ist die Maschine Gott sei Dank noch zu schwach.

Außerdem habe ich wieder mit dem Modellfliegen angefangen. Das ist natürlich auch ein sehr technisches Thema. Ich setze mich in den freien Minuten dran und schaue, dass ich die Flieger in die Lüfte bringe.

Was schätzt du an Herrn Zotter?

Auf jeden Fall die Kreativität. Und dass es die Möglichkeit gibt, Ideen umzusetzen: das heißt einerseits seine Ideen aufzuarbeiten und umzusetzen, und andererseits hat er auch immer ein Ohr für eigene Ideen. Außerdem schätze ich sehr, dass Zotter für die EDV finanzielle Mittel zur Verfügung stellt. Es gibt wirklich nicht viele Firmen, die es sich leisten, Neues zu entwickeln. Die schauen einfach nur auf die Kosten. Das tun wir natürlich auch, aber es geht bei uns immer darum, Neues zu schaffen, nicht stehen zu bleiben und mit der Zeit der Technik zu gehen. Ich finde es super, dass man hier die Möglichkeit hat, Neuentwicklungen zu realisieren. Man lernt dadurch sehr viel dazu, und es wird nie fad.

Außerdem ist Herr Zotter eine beeindruckende Persönlichkeit, das wissen alle, die einmal das Vergnügen hatten, ihn kennen zu lernen.



DIE SCHOKO-HANDWERKER



Die Schule des Essens

Oskar ist 15 Monate alt. Er liebt Paradeiser. Lässt alles andere stehen, wenn's welche gibt. Klaubt sie aus dem Salat und stopft sie in den Mund, dass der Saft zwischen den Lippen wieder austropft. Henok, zweieinhalb, isst Bratwürstel. Ohne Brot. Brot verweigert er derzeit vollkommen. Später taucht er nicht nur das Würstel, sondern auch seine Finger ins Ketchup. Einen nach dem anderen. Und schleckt sie einen nach dem anderen wieder ab.

Xaver ist mittlerweile acht. Er lebt auf einem Bauernhof. Kürzlich ist ihm während des Essens der Apfel heruntergefallen. Im Freien. Er hob ihn auf, beäugte ihn, putzte den gut sichtbaren Dreck mit den Fingern weg und aß genüsslich weiter.

Diese drei Kinder haben ein Riesenglück! Sie haben Eltern, die das Essen entspannt und genussvoll angehen und das auch ihren Kindern zugestehen. Oskar darf Neues ausprobieren, sich anpatzen und sich tagelang hauptsächlich von Paradeisern ernähren. Henok darf Würstel ohne Brot essen, weil er halt gerade kein Brot mag. Und er darf experimentieren, wie Ketchup auf den Fingern schmeckt. Und Xaver darf ein bisschen Dreck essen, weil seine Eltern wissen, dass das nicht nur nicht gefährlich, sondern sogar gesund ist.

Die drei haben gute Chancen, genussvolle, begeisterte und auch gesunde Esser zu werden. Das finde ich wunderschön. Mehr noch: Für mich ist das das oberste Ziel der Ernährungserziehung.

In gutes Salatdressing gehört Zucker!

Als ich Josef Zotter kennen lernte und mich als Ernährungswissenschaftlerin vorstellte – „aber keine klassische, keine, die beim Essen immer daran denkt, dass es gesund sein muss“ –, war er skeptisch. Das habe er schon öfter gehört! Im Lauf des weiteren Gesprächs erzählte ich ihm von den Workshops, die ich für und mit Kindern abgehalten hatte. Vom Vanillejogurt, für das Jakob zum ersten Mal in seinem Leben eine Vanilleschote auskratzt und das er für das Beste hielt, das er jemals gegessen hatte. Von den Geschmacksspielen, anhand derer

wir herausfanden, dass alle fünf Sinne am Schmecken beteiligt sind. Von den Spagetti mit vegetarischer Linsen-Bolognese-Soße, bei denen wir besprachen, warum das viele Fleischessen nicht nur für jeden Einzelnen von uns, sondern vor allem für die ganze Welt nicht gut ist. Und vom Salat, den die Kinder mit bloßen Händen marinieren. Als Josef Zotter hörte, dass ich ins Dressing auch Zucker gebe, weil das Wichtigste am Salat doch ist, dass er schmeckt, meinte er: „Sie sind wirklich anders!“

Wie Kinder leider oft essen ...

Wenn wir uns anschauen, was Kinder essen, sehen wir alarmierende Ergebnisse: Dem Österreichischen Ernährungsbericht 2012 zufolge sind 24 Prozent der untersuchten Schulkinder von sieben bis 14 Jahren Übergewichtig. Im Vergleich mit den Empfehlungen essen sie viel zu viel Fleisch und Wurst und viel zu wenig Obst und Gemüse.

Mindestens ebenso alarmierend finde ich, wie und warum viele Kinder essen. Viele haben nie richtig schmecken gelernt, oder ihre Sinne sind verwirrt von Farbstoffen, Aromen und Geschmacksverstärkern. Oder sie können nicht genießen, haben keinen entspannten Zugang zum Essen, sondern essen aus Langeweile, Traurigkeit, Frust. Nicht wenige haben keinen Bezug zu Lebensmitteln, wissen nicht, wo ein Erdapfel wächst, wann Erdbeeren reif sind, wie die Milch ins Packerl kommt und woran man erkennt, ob sie noch gut oder schon verdorben ist. Jüngst ging es durch die Medien: Bei einer Umfrage der britischen Ernährungsstiftung unter 27.500 Schulkindern gab rund ein Drittel an, Käse werde aus Pflanzen gemacht. 18 % glauben, dass Fischstäbchen aus Hühnerfleisch bestehen, und 34 % der Volksschüler und 18 % der Hauptschüler denken, dass Nudeln von Tieren kommen.

... und wie wir an die Sache herangehen sollten.

Für mich gehört Essen zu den schönsten Dingen im Leben. Deshalb finde ich es so schade, dass viele große und kleine Leute keinen genussvollen Zugang dazu finden und dass wir, wenn wir vom Essen reden, meistens



ans Abnehmen denken oder an Fett, Zucker, Vitamine – Gesundheit eben. Wir sagen „sündigen“ statt „genießen“ – das sagt eh schon alles!

Aber Essen ist so viel mehr! Es fängt am Feld oder im Stall an, geht in der Fabrik oder Manufaktur weiter, führt in den Handel und – günstigenfalls – über die Küche auf den Teller. Kochen ist ein Kulturgut, Essen hat Geschichte, ist ein soziales Ereignis, Essen schmeckt, es macht glücklich, hält gesund. Essen beeinflusst die Umwelt und es ist Teil der globalen Wirtschaft. Das alles muss man berücksichtigen, damit die Sache „rund“ ist. Natürlich sollen wir nicht dauernd schlemmen. Sogar Josef Zotter sagt, dass eine Tafel Schokolade pro Woche genug ist. Die aber soll von allerhöchster Qualität sein: bester Geschmack, biologisch, fair gehandelt. „Gut statt viel!“, das ist auch mein oberster Leitsatz bei allen Ernährungsfragen.

Diese Einstellung unter die Leute zu bringen ist meine Berufung. Und ich bin überzeugt, es ist am besten, bei den Kindern anzufangen. Erstens sind Kinder besonders **neugierig** und **aufnahmefähig** und haben auch noch nicht so festgefahrene Ernährungsmuster wie Erwachsene. Zweitens sind sie (noch) viel **begeisterungsfähiger**. Und Begeisterung, sagt der deutsche Hirnforscher Professor Gerald Hüther, ist die Grundvoraussetzung fürs Lernen: „Das Gehirn entwickelt sich so, wie und wofür es mit Begeisterung benutzt wird.“ Drittens haben Kinder auch eine nicht zu unterschätzende **Hebelwirkung**: Eingekauft und gegessen wird sehr oft, was sie wollen. Damit geben sie alles Gespür fürs gute Essen, das sie lernen, an ihre Familien weiter.

Die Schule des Essens

Kennen Sie den Film „School of Rock“ mit Jack Black? Der Schauspieler verkörpert einen arbeitslosen Musiker, der in eine vornehme Privatschule stolpert und dort Musiklehrer wird. Wie man unterrichtet, weiß er eigentlich nicht, sehr wohl allerdings, wie er die Kids für Musik begeistert. Seine Methode ist unkonventionell: Er macht die Schulklassen zu einer Rockband. Als Direktion und Eltern dahinterkommen und ihn hinauswerfen wollen, brennen die Kinder schon so für die Sache, dass sie dagegen protestieren. Das Abschlusskonzert wird ein voller Erfolg!

Das ist meine Vision: Ich wünsche mir ein Schulfach „Schule des Essens“, das genau so abläuft: unkonventionell, befähigend, begeisternd ... und regelmäßig! Eine Doppelstunde pro Woche! Wir müssen Kinder und die gute Ernährung zusammenbringen – jenseits der Kategorien „gesund“ und „ungesund“. Sie sollen tun und machen, kosten, schmecken, schneiden, rühren, ernten, schauen, staunen, einkaufen, rechnen, lesen, fragen und diskutieren. Sie sollen einen umfassenden Zugang bekommen und herausfinden, dass Essen mehr ist als Nahrungsaufnahme und dass Lebensmittel nicht aus dem Supermarkt kommen. Bei Exkursionen sollen sie sehen, wie Gemüse und Obst wächst, wie Kühe gemolken werden, wie die Milch ins Packerl gefüllt wird. Sie sollen sich ihrer fünf Sinne beim Schmecken bewusst werden, Neues probieren und Qualität erkennen lernen. Sie sollen Kompetenzen entwickeln, sich im Ernährungsdschungel zurechtzufinden, verstehen, was man von Verpackungen ablesen kann. Sie sollen einkaufen gehen, mit VerkäuferInnen reden, Preise vergleichen, die Kosten eines Menüs berechnen. Sie sollen Grundfertigkeiten des Kochens und Backens lernen, Salat mit bloßen Händen marinieren, beim Zwiebelschneiden weinen, rohen Kuchenteig kosten, staunen, wie hoch der Germteig aufgeht. Sie sollen bei all dem Spaß und Erfolgserlebnisse haben, wenn sie z. B. einen Laib selbst gebackenen Brotes mit nach Hause nehmen können! Nebenbei werden sie automatisch anfangen, gesünder zu essen – und ihre Familien mitreißen.

Xaver geht schon in die Schule, dort gibt es diesen Unterricht nicht. Für Henok und Oskar und alle anderen Kinder Österreichs wünsche ich mir, dass es die „Schule des Essens“ schon als Unterrichtsfach gibt, wenn sie Tafelklassler sind!

Autorin:

Dr.ⁱⁿ Theres Rathmanner ist Ernährung- und Gesundheitswissenschaftlerin, gelebte Gut- und Gernesserin und nachhaltige Konsumentin. Sie macht unter anderem Workshops für Kinder und mit Kindern. Josef Zotter unterstützt sie dabei. Mehr über sie, ihr Angebot und ihre Herangehensweise erfahren Sie auf www.ernaehrungswissen.at





Mi-Xing bar – jetzt auch mit Füllungen.



Mi-Xing drink – die Trinkschokolade zum Mixen.

Mi-Xing bar

Dein Schoko-Mix zum Vernaschen und Verschenken.



Mi-Xing kids in tollen Formen.

Mix dir deine eigene Schokolade mit weit über 20 Milliarden Kombinationsmöglichkeiten. Du kannst aus einer Fülle von Zutaten wählen und deine Schokolade mit Herzen, Pralinen, Blüten, Nüssen und Gewürzen stylisch dekorieren. Es gibt jetzt sogar cremig zarte Füllungen für deine Wunsch-Schokolade und neben der klassischen Tafel auch neue Formen wie Stern, Herz und Pizza.

Mit Mi-Xing drink kannst du jetzt auch deine eigene Trinkschokolade mixen.

Dein Mi-Xing Space auf www.zotter.at



Mi-Xing heart



Mi-Xing star

LAKTOSEFREI + VEGAN

Laktosefreie und vegane Schokoladen sind sehr gefragt. Immer mehr Menschen verzichten bei ihrer Ernährung auf tierische Produkte und ernähren sich vegan. Zudem haben an die 10 % der Nordeuropäer eine Laktoseintoleranz. Weltweit haben an die 70 % der Menschen eine Milchzuckerunverträglichkeit. Die Intoleranz ist also keine Ausnahme, sondern eher die Regel.

Wir haben auf unseren Verpackungen eine Kennzeichnung für alle laktosefreien und veganen Schokoladen eingeführt, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern. Das Lesen und Stöbern in der Rezeptur ist nicht mehr notwendig. Bei Zotter finden Sie eine große Auswahl an laktosefreien und veganen Schokoladen. Allein in dieser Saison haben wir eine Reihe neuer laktosefreier und veganer Produkte entwickelt: *Labooko Reis weiß und Reis dunkel, Labooko Kokos, Mitzi Blue R.I.P. Rice in Paradise* und die Handgeschöpfte *Reis und Soja „Shanghai“*.

Im gesamten Sortiment führen wir rund 40 laktosefreie und vegane Produkte. Eine Vielzahl von Schokoladen haben wir speziell auf pflanzlicher Basis umgesetzt, wie handgeschöpfte *Marc de Champagne*, handgeschöpfte *Chili Birds Eye*, Basic Kuvertüre *Haselnussnougat*, Balleros *Haselnuss*, Trinkschokolade *Grüntee+Sesam* und viele mehr.

TIPP

Alle dunklen ungefüllten Schokoladen enthalten ohnehin keine Milch und auch keine anderen tierischen Produkte. Daher sind sie von Haus aus laktosefrei und vegan. Zu finden in unserer Labooko-Serie und Basic-Kuvertüre.

Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind Wörter zu bilden, deren erste Buchstaben von oben nach unten gelesen eine Eigenschaft von Josef Zotter verraten, für die er in London sogar ausgezeichnet wurde.

In - nik - Rei - pen - scho - nil - ran - tor - ter - Al - se - ge - Ei - meis - fe - ten - län - Tech - to - le - di - ranz - buch - lie - Kon - Va - ta - le - te - weiß - der

1. _____ Gerald Prasch ist gelernter ... Die Ausbildung für das Süße.
2. _____ Gregor Sieböck schreibt ein ... über die Zotter-Weltreise.
3. _____ Insekten sind sehr gute Protein- und ...
4. _____ Dort hatte einst Getreidereis Tradition.
5. _____ Ulrich Bunzenberger-Eibel begeistert sich für ...
6. _____ Gesucht wird ein anderes Wort für Unverträglichkeit.
7. _____ Der kleine Jakob kratzt eine ... aus und verfeinert sein Jogurt damit.
Kleiner Tipp: Dieses Mark ist auch Bestandteil unserer Schokoladen.

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

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





z o t t e r

Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten



SCHOKO NASCHEN

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

NATUR GENIESSEN

Zu jeder Jahreszeit lädt der Essbare Tiergarten 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 z o t t e r-Art.

Unsere Essbar, in der Sie Speisen und Getränke direkt von den eigenen Weiden und Gärten genießen können, ist in den Wintermonaten voraussichtlich von November bis Februar geschlossen.

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

Buchen Sie Ihr Schoko-Event

NEU Für Gruppen und Firmen bieten wir Spezialführungen an.

Ihr z o t t e r-Besuch mit mehr Genuss und mehr Erlebnis: 3 Spezialführungen mit Extras und der beliebten Schoko-Wein-Verkostung stehen zur Auswahl. Termin nach Vereinbarung!

z o t t e r Schokoladen Manufaktur
Bergl 56, 8333 Riegersburg, Mo-Sa: 9.00-19.00 Uhr

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 (Nov-April):
Montag bis Samstag:
9.00 Uhr bis 19.00 Uhr

GRAZ

Zotter & Linzbichler Schoko-Laden
Herrengasse 28, A-8010 Graz
Bis Februar 2014 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

Schokoladenabenteuer teilen auf ...

facebook

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



SCHOKO 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 präsentieren in der Herrengasse 28, inmitten von Graz auf der berühmten Einkaufsstraße alles, was die Schokomanufaktur 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 z o t t e r-Kuvertüre gefüllt ist, und eine Balleros-Kesseltrommel, in der die verführerischen kleinen Knabberstückchen rollen und zum Vernaschen animieren.

Zotter & Linzbichler
Herrengasse 28
8010 Graz

Öffnungszeiten:
Mo-Sa: 9.00-19.00 Uhr
Bis Februar 2014 geöffnet.