

**Zotter-Schokolade**

Wer nicht weiß, wie Schokolade hergestellt wird, kann sich das live in der Zotter Schokoladenmanufaktur ansehen. Filme im sogenannten Schoko-Theater zeigen Josef Zotter bei seinen Besuchen in den Herkunftsländern des Kakaos und bei den Kakaobauern. Gläserne Einblicke in die Produktion lassen den gesamten Herstellungsprozess von Schokolade transparent werden. Alle Schritte, vom Rösten der Bohnen und dem Aufbrechen der Schalen über das Zerkleinern der Nibs bis hin zum Versalben des Schokoladenpulvers mit der Kakaobutter (Conchieren), finden vor Ort statt. »Handgeschöpft« bedeutet wirklich das Per-Hand-Auftragen der verschiedenen Schichten. Eine 70-g-Tafel enthält bis zu 6 Schichten – Füllung samt Schokoladenüberzug. Weitere Infos unter [zotter.at](http://zotter.at)

**JOSEF ZOTTERS GENIESSER-TIPP:**

Ein Stückchen handgeschöpfte Waldbeer-Vanille-Schokolade (»Danke«-Schokolade, rechts) Schicht für Schicht im Mund zergehen lassen. Das Wechselspiel der Waldbeer-Fruchtsäure mit der Süße von weißer Schokolade mit echter Bourbonvanille erzeugt auf Ihrem Gaumen eine kleine Geschmacksexplosion.



## HERSTELLER-REPORTAGE

# Der Zotter-Choc

*Josef Zotter gehört zur Weltspitze der Chocolatiers – mit 365 Bio-Fair-Trade-Sorten, die er alle von der Bohne weg selbst kreiert und herstellt. Dem Alnatura Magazin zeigt er seine heile Schokoladenwelt.*

**E S WAR ZUFALL.** Zur gleichen Zeit, als wir bei der Zotter Schokoladenmanufaktur in Riegersburg (Steiermark) ankommen, trifft das druckfrische »Schokolade – das Standardwerk« von Georg Bernardini ein. Der Gault-Millau der Schokoladenwelt bewertet auf über tausend Seiten alle Schokoladenhersteller und -marken weltweit. Gespannt schlagen wir unter Z nach. »Ja! Wir sind wieder unter den Besten, wieder alle sechs Kakaobohnen bekommen!«, jubelt Josef Zotter und rennt mit der ein Kilo schweren Schokobibel durch die Produktionshalle, hält sie seinen Mitarbeitern unter die Nase und ruft: »Das wird gefeiert, Leute!« Seine Freude wirkt ansteckend.

Kein Wunder: Die Qualität der Zotter-Schokolade begeistert nicht nur die Gourmets dieser Welt, das Unternehmen zahlt auch faire Preise für die Bio-Kakaobohnen, zum Beispiel den Kakaobauern aus Belize (Zentralamerika) und Kerala (Indien). Zotter ist der einzige »bean to bar«-Hersteller europaweit, der gleichzeitig Bio- und Fair-Trade-zertifiziert ist. »Bei Fair Trade ist mir wichtig zu betonen, dass wir die hundertprozentige Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe garantieren können.« Josef Zotter redet sich weiter in Rage: »Unsere Weltwirtschaft ist doch eine Katastrophe. Nur unter zwei Prozent der gehandelten Kakaobohnen sind aus fairem Handel, unter drei Prozent sind aus kontrolliert biologischem Anbau. Das geht doch nicht! Wir müssen damit aufhören, die Natur und die Menschen auszubeuten.« Und Josef Zotter klagt nicht nur, er handelt. Auf dem firmeneigenen Gelände wohnt seit Ende August eine Flüchtlingsfamilie aus dem Irak. Er wollte als Unternehmer und Mensch ein Zeichen der Willkommenskultur in Österreich setzen. Aber auch die Zeichen seines Humors sind allgegenwärtig. Nicht nur die eigenwilligen Motive des befreundeten Künstlers Andreas h. Gratze weisen auf die ironische Ader Zotters hin – mit einem Hang zur Provokation –, sondern auch der sogenannte Ideenfriedhof auf dem Gelände. Ausgefallene Schokoladenkreationen sind die

Leidenschaft des gelernten Kochs und Konditors. »Ein Drittel der Sorten haben wir nicht im Sortiment, weil wir sie so gut verkaufen, sondern weil ich sie interessant finde«, betont er trotzig. Aber es scheint wohl Sorten und Kombinationen zu geben, bei denen sich der Chef nicht mehr durchsetzen konnte. Davon zeugt der Ideenfriedhof. Die Käferbohnen-schokolade mit Zwiebelconfit zum Beispiel oder die Preiselbeer-Steinpilz-Schokolade sind hier beerdigt. Die Idee einer Erdbeer-Hummer-Schokolade wurde erst gar nicht realisiert, damit der Hummer nicht sterben musste.

Josef Zotter nimmt das Scheitern seiner Kreationen mit Humor und tüfelt unverdrossen weiter an seinen Schokoladenvisionen und der Realisierung seines Traums von einer besseren Welt. *SUS*

**Fair zu Mensch und Umwelt**

Der »Essbare Tiergarten« verrät die bäuerliche Herkunft Josef Zotters und seine Ablehnung der Massentierhaltung sowie der industrialisierten Landwirtschaft: Auf 27 Hektar rund um die Schokoladenmanufaktur tummeln sich Schafe, Rinder sowie Schweine und es gibt einen Streichelzoo. Im Bio-Restaurant werden Kräutlerimonaden hergestellt, Brot aus eigenem Getreide gebacken und Mahlzeiten aus dem Gemüse- oder Kräutergarten oder ehemaligen Tiergarten-Bewohnern mit hoher Kochkunst zubereitet. »Man muss seinem Essen in die Augen schauen können«, fordert Josef Zotter und erklärt damit auch die einzigartige landwirtschaftliche Bio-Erlebniswelt.



*»Ich wollte stets Lebensmittel herstellen, die konpromisslos ehrlich und fair zu uns Menschen und zu unserer Umwelt sind.«  
Josef Zotter*