

ULRIKE ZOTTER IM PORTRAIT

Seite 2



UNTERWEGS MIT JOSEF ZOTTER

Seite 3



SCHOKOLADE MACHT SATT!

Hilfe für Kinder in Burma

Seite 5



N Z O T T E R NA(S)CHRICHTEN

COOL
Recyceltes Papier schützt die Umwelt und Ihre Schokoladen vor Kälte!



AUF ENTDECKUNGSREISE

Die einen erforschen Ozeane und Josef Zotter erforscht Schokolade. Über 300 unterschiedliche Schokoladen sind bei z o t t e r standardmäßig im Programm. Jede Einzelne ist ein Genussabenteuer, das entweder durch neue Kombinationen wie Schokolade, gefüllt mit Erdäpfelwodka, überrascht oder mit speziellen Kakaoregionen wie Papua Neuguinea bekannt macht. Josef Zotter, der gelernte Koch und Konditor, ist ein leidenschaftlicher Schoko-Erfinder, dessen Neugierde nie gestillt ist. Die Natur zum Vorbild. Die Kakaobohne, der Ursprungsrohstoff der Schokoladen, bietet eine riesige Vielfalt an Aromen, man schätzt an die 1.000 Aromakomponenten. Gepaart mit vielen unterschiedlichen Zutaten stellt z o t t e r Schokolade unter Beweis wie wandlungsfähig und vielfältig Schokolade sein kann. In dieser Saison gibt es so viele neue Kreationen wie nie zuvor. **Entdecken Sie die neusten Trends.**

Der runde Schoko-Mix

Wir wissen gar nicht, warum Schokolade eckig ist. Deshalb tanzt auch die Mitzi Blue aus der Reihe. Sie ist frech, wild und rund. **Mitzi Blue** ist am Puls der Zeit: Flotte Titel, cooles z o t t e r Design und der hippe Mitzi-MIX – in jede Mitzi taucht eine kleine Mini-Mitzi. Die runde Schokolade mit Überraschungseffekt, fantasievollen Bruchmustern und einer umweltfreundlichen Verpackung gibt es in 29 verschiedenen Sorten.



Kaffee-Schoko

Macht munter und schmeckt sensationell. Frisch gemahlener, fein duftender Fairtrade-Kaffee, verwandelt in Milchkaffee-Schokolade. Süß und schmelzend durch die Kakaobutter und den Naturzucker.

Gibt es hier zu entdecken:

- handgeschöpfte Schokolade - Starker Kaffee „in & out“** mit einer kräftigen Whisky-Kaffee-Creme gefüllt und mit Kaffeeschokolade überzogen. Pur als „**Labooko Kaffee**“.
- Trinkschokolade Caffè Latte** als heißer Drink
- BASiC Kuvertüre Kaffee** einfach statt Milkschokolade oder dunkler Schokolade für Back- und Dessertrezepte verwenden. Aber denken Sie dran, die Kaffeeschokolade ist schon gesüßt.
- Mitzi Blue Malz-Kaffee** die runde Kaffeeschoko mit Malzkaffee-Mini-Mitzi in der Mitte.



Gesunde Schoko

Das war eine heiße Debatte: Kann Schokolade gesund sein? Wissenschaftler behaupten das. Basta! Wir haben eine Raw Chocolate (Rohkost-Schokolade) kreiert, die ganz schonend verarbeitet, nicht erhitzt und möglichst ursprünglich belassen wurde, damit die wertvollen Substanzen des Kakaos erhalten bleiben. Dann haben wir sie im Labor testen lassen und siehe da, die „**58% Indianer Urschoko**“ aus der Labooko-Serie enthält tatsächlich mehr antioxidative Polyphenole, die viele gesundheitsfördernde Wirkungen haben.

Karamellmilch-Schoko

Die goldbraune Karamellschokolade übertrifft sogar Weiße Schokolade. Diese warme Karamellbonbonsüße ist einfache einzigartig und breitet sich zu einem Lächeln auf dem Gesicht aus. Das schafft Zucker niemals.

Gibt es hier zu entdecken:

- handgeschöpfte Schokolade - Karamell Nougat „in & out“.** Selbst gemachter Mandelnougat Fudge mit Karamell-Crisps im Innern unter einer Karamellschokoladen-Kuvertüre. Pur als „**Labooko Karamellmilch**“.
- Trinkschokolade Cashew-Karamell.** Karamellschoko, Cashewnougat, Karamell-Crisps und japanische Gewürze springen in den Drink.
- BASiC Kuvertüre Karamell** für sinnliche Desserts und fabelhafte Kuchen.
- Mitzi Blue Knusper Karamell** Karamellschoko mit Crispies und einer kleinen Mini-Mitzi Creme de la Creme-Scheibe in der Mitte.
- nougatus Karamell-Nougat „Fudge“** selbst gemachter Nougatmix aus karamellisierten Mandeln und Karamellschoko.





Das Familienunternehmen

z o t t e r Diesmal im Porträt: Ulrike Zotter - Organisationstalent



Ulrike Zotter ist ein Organisationstalent. Sie lenkt mit kühlem Kopf und großem Herz das Familienunternehmen und ist seit über 20 Jahren mit Josef Zotter verheiratet.

Sepp erfindet Schokolade. Was ist dein Bereich?
Ulrike Zotter: „Ich bin für den administrativen Hintergrund verantwortlich.“

Was heißt das denn genau?

Ulrike Zotter: „Sepp und Andreas (Artdirector) erfinden gemeinsam gute Schokolade, die müssen wir aber auch verkaufen, verpacken und versenden.“

Du organisierst also die gesamte Infrastruktur und die gesamten Abläufe?

Ulrike Zotter: „Genau!“

Auch das Personalwesen?

Ulrike Zotter: „Das mache ich gemeinsam mit Sepp.“

Gibt es Gegensätze zu Sepp? Worin unterscheidet ihr euch voneinander?

Ulrike Zotter: „Sepp muss eine Idee sofort nach außen transportieren und ich warte lieber ab, denke sie dreimal durch und überlege mir auch die negativen Seiten, die ich dann aufzeige. Sepp denkt eher an die positiven Seiten.“

Worin seid ihr euch ähnlich?

Ulrike Zotter: „Wir kennen uns jetzt schon 28 Jahre, da fängt man einfach an, ähnlich zu denken. Wenn Sepp einen Gedanken hat, kann ich den Gedanken beenden und weiß, was er gerade will. Wir sind beide totale Qualitätsfanatiker und wollen immer nur das Beste. Davon sind wir dann total überzeugt und das hat immer Priorität.“

Wenn Sepp eine Idee hat, denkt ihr sie gemeinsam durch?

Ulrike Zotter: „Bei den Schokoladensorten nicht, aber bei allen strategischen Entscheidungen. Sepp bringt die Ideen mit und ich denke mir die Abläufe aus und prüfe auch die wirtschaftliche Machbarkeit. Das ist unser Zusammenspiel.“

Vor 10 Jahren: Josef und Ulrike Zotter vor der Manufaktur.



Ihr habt drei Kinder und über 100 Mitarbeiter, wie funktioniert das?

Ulrike Zotter: „Julia und Michi sind schon fast außer Haus.“

Ja, aber die waren ja einmal da und du hast alles unter einen Hut bekommen.

Ulrike Zotter: „Das war von Anfang an so. Julia (24 Jahre) und Michi (23 Jahre) sind ja praktisch in den Betrieb hineingeboren. Als die beiden noch klein waren, da haben wir daheim auf 150.000 Schokoladen Adressen aufgeklebt. Wir teilen Firmen- und Privatleben nicht wirklich. Wir sprechen zuhause über die Firma und auch in der Firma darf einmal etwas privat sein. Ich bin einfach flexibel. Ich hole auch Valerie (5 Jahre) vom Kindergarten ab und bringe sie dann mit ins Büro. Oder ich nehme mir Arbeit mit nach Hause.“

Valerie war noch sehr klein, als du sie ins Büro mitgenommen hast?

Ulrike Zotter: „Ja, wir sind am Sonntag aus dem Krankenhaus gekommen und am Montag war sie mit mir im Büro. Aber meine Mama war noch als Hilfe da. Bei uns helfen alle mit, damit das funktioniert. Sepp und die großen Kinder passen auch auf Valerie auf. Es ist einfach ein Miteinander.“

Wie siehst du eure Schokolade, was ist dir am wichtigsten?

Ulrike Zotter: „Mir ist es wichtig, dass wir alles selbst machen, dass wir von der Bohne weg produzieren. Mir liegt auch viel am fairen Handel. Wir wollen die Bauern in den Anbauländern unterstützen. Für mich müssen Zutaten ein „Gesicht“ haben, eine Identität. Um die Qualität und die Schokovariationen kümmert sich Sepp. Beim Geschmack haben wir manchmal Reibereien. Ich bin eher der konservative Typ. Extreme Geschmacksrichtungen brauche ich nicht.“

Welche ist denn deine Liebesschokolade?

Ulrike Zotter: „Sweet Orange“

Über die Jahre hinweg immer die gleiche Sorte?

Ulrike Zotter: „Ja, eigentlich ist es immer die Gleiche. Wenn ich in unser Lager gehe und da liegt dann die neue Kaffeeschokolade oder der Nuss-Mix von der MitziBlue, dann kann ich natürlich auch nicht vorbeigehen. Aber mein Favorit ist Sweet Orange.“

Wie ist deine Arbeitszeit?

Ulrike Zotter: „Von 8.30 Uhr bis 16.30 Uhr dann muss ich los die Kleine abholen.“

Also eine 40-Stunden-Woche?

Ulrike Zotter: „Na ja, am Samstag bin ich meistens auch da und von Oktober bis Dezember bleibe ich auch länger, weil einfach so viel zu tun ist. Aber es ist praktisch, dass man den Computer einfach mit nach Hause nehmen kann.“

Gönnt du dir auch eine Auszeit?

Ulrike Zotter: „Meine Auszeit ist nach Hause kommen, Valerie abholen und unsere Tiere versorgen. Wir füttern die Puten und sammeln Eier ein. Das dauert meist viel länger als es sein müsste, aber wir genießen das so.“

Mit Sepp in den Urlaub zu fahren ist dagegen keine Auszeit. Er braucht zwei Wochen um runterzukommen und so lange sind wir nie unterwegs. Deshalb fahre ich lieber eine Woche allein in den Urlaub. Auf Fastenkur zum Beispiel.“

Das schaffst du tatsächlich?

Ulrike Zotter: „Ja, vor eineinhalb Jahren war ich auf Fastenkur und das will ich wieder machen.“

Familienunternehmen und Selbstständigkeit - war das dein Ziel oder ist das einfach so gewachsen?

Ulrike Zotter: „Ich bin bei meinen Großeltern aufgewachsen und mein Großvater war immer selbstständig. Mit 17 Jahren habe ich Sepp kennen gelernt und für unsere Zukunft haben wir uns immer ausgemalt ein eigenes Caféhaus zu besitzen. Deshalb habe ich mich auch entschieden, Bankkauffrau zu werden, obwohl ich, wie Sepp, auch lieber in einem Hotel gearbeitet hätte. Aber dann hätte auch ich unregelmäßige Arbeitszeiten gehabt und wir hätten uns nie gesehen. Ich fing in der Bank an, weil ich wusste, dass wir in zwei, drei Jahren obnehin etwas gemeinsam machen werden.“

Ihr seid fast 25 Jahre im Geschäft. Würdest du es noch einmal machen?

Ulrike Zotter: „Ja, auf alle Fälle.“

Du bist der Ansprechpartner für alle, hast immer einen klaren Kopf. Hast du das im Laufe der Jahre gelernt oder bist du so?

Ulrike Zotter: „So bin ich. Ich nehme mir auch oft zu viel vor, aber eigentlich kann mich nicht viel aus der Ruhe bringen.“

Die Kinder im Unternehmen - ist das ein Wunschziel oder ein Alptraum?

Ulrike Zotter: „Als Mama möchte ich meine Kinder so viel wie möglich um mich haben. Wenn es nicht so wird, ist es nicht tragisch. Wichtig ist, dass sie das wollen und glücklich sind.“

20 Jahre Schokolade, was ist die schönste Erinnerung?

Ulrike Zotter: „Was mir immer in Erinnerung bleiben wird, ist der erste Herbst, als wir begannen, Schokolade in unserer Manufaktur in Riegersburg zu fertigen. Wir hatten wahnsinnig viel zu tun und damit haben wir überhaupt nicht gerechnet. Das war direkt nach unserer Insolvenz mit der Grazer Konditorei. Wir standen damals beide in der Produktion und haben uns nur gedacht: Wow, jetzt haben wir es geschafft! Wir konnten unsere Schulden bezahlen. Das war einfach ein erhabender Augenblick.“

Ihr habt als Ein-Mann und Eine-Frau-Betrieb begonnen. Du hast damals Seite an Seite mit Sepp in der Produktion gearbeitet, vermisst du die Zeit?

Ulrike Zotter: „Vermissten? Ich möchte sie nicht missen! Es gibt mir eine gewisse Sicherheit. Ich weiß, dass - wenn alles schief geht - wir uns zu zweit wieder in die Produktion stellen und irgendwie durchkommen werden.“

Immer im Betrieb, kannst du dir vorstellen irgendwann in Pension zu gehen?

Ulrike Zotter: „Ja, ich kann mir schon vorstellen Verantwortung abzugeben und an einem schönen Wintertag einfach früher nach Hause zu gehen; aber so ganz auszusteigen wäre schon komisch.“

Ihr habt viele Großprojekte realisiert. Das Schoko-Laden-Theater, den Ausbau zur Bean-to-Bar-Produktion, den Essbaren Tiergarten. Wächst da der Mut und das Selbstvertrauen oder ist es immer wieder aufs Neue spannend?

Ulrike Zotter: „Es ist immer aufregend. Wir haben ja noch nie gleiche Sachen gemacht. Es ist immer eine neue Herausforderung. Oft überrascht mich Sepp mit der Dimension des Projektes. Er spricht von kleinen Veränderungen und auf einmal haben wir ein Großprojekt vor der Haustür.“

Wo geht es hin, demnächst?

Ulrike Zotter: „Sepp und ich lernen gerade fleißig Spanisch, weil wir Ende Dezember mit der ganzen Familie nach Bolivien reisen werden, um unsere Kakaobauern zu besuchen.“

Eine ernüchternde Reise nach Usbekistan

Josef Zotter im Land der Früchte



Marktag



Das Kinder-Empfangskomitee



Josef Zotter lebt sich ein

Goldkirschen, Gojibeeren, Black-Beauty-Trauben und Berberitzen kaufen wir beim österreichischem Unternehmen Marap, das ausschließlich Bio-Trockenfrüchte anbietet und seit 8 Jahren auch in Usbekistan tätig ist. Das wollte ich mir ansehen. Usbekistan, wo liegt das eigentlich? Nach einem Blick auf die Landkarte ist mir sehr schnell bewusst geworden, warum dieses Land eigentlich so unbekannt ist. Man könnte fast sagen, es wurde irgendwie vergessen.

Die Schiefelage an der einstigen Seidenstraße

1991, nach dem Zerfall der Sowjetunion, wurde Usbekistan unabhängig – was es aber bis heute nicht wirklich ist. Seit 1991 ist Islam Karimov Präsident. Auf dem Papier ist Usbekistan eine Demokratie, in der Realität ist der Staat allmächtig und greift in alle Lebensbereiche ein. Die Elite lebt in Saus und Braus, während der Rest der Bevölkerung sehr, sehr arm ist. In den Städten findet man viel Fassade, schön gemacht für die Touristen, die ins Land kommen sollen. Tatsächlich gibt es hier unheimlich schöne Kulturgüter. Die Stadt Samarkand ist mit 3000 Jahren eine der ältesten Städte der Welt. Hier hat Marap seine Tochterfirma „Silk Road Organic Food“ gegründet. Silk Road erinnert an die berühmte Seidenstraße, die einst durch Samarkand führte.

Wir besuchten den Tempel und unzählige Minarette. Alles wurde auf Sand gebaut und viele Minarette stehen ordentlich schief. Drei Tage vor unserer Einreise hatte ein starkes Erdbeben die Stadt erschüttert. Im Nordwesten gab es viele Verletzte und Tote, aber bei uns in den Medien wurde darüber noch nicht einmal berichtet. Mit jedem Erdbeben wird die Schiefelage der Minarette schlimmer, immerhin scheint die UNESCO hier eine Menge Geld für die Restaurierung der alten Kulturgüter zu investieren. Bemerkenswert ist auch die starke Polizeipräsenz, egal wohin man kommt. Als Polizist ver-

dient man wenig und ist dadurch naturgemäß sehr leicht bestechlich. Not macht erfinderisch. Man nimmt einfach eine defekte Radarfalle und kassiert an Ort und Stelle in die eigene Tasche. Samarkand liegt unweit der Grenzen zu Kasachstan, Kirgisistan, Tadschikistan sowie im Süden Afghanistan und Turkmenistan. Doch die Usbeken haben kaum die Möglichkeit in eines der Nachbarländer zu reisen.

Die Baumwoll-Tragödie am Aralsee

Im Sommer haben die Kinder offiziell Ferien, aber Usbekistan ist der drittgrößte Baumwoll-exporteur der Welt. Deshalb werden die Kinder von der Regierung in die Felder zum Pflücken geschickt. In den Baumwollregionen natürlich auch in der Schulzeit. Neben der staatlich angeordneten Kinderarbeit verursacht die Baumwolle auch große Umweltschäden, weil die Felder viel Wasser brauchen. Der Aralsee wurde ursprünglich von zwei großen Flüssen gespeist, die aber mittlerweile ausgetrocknet sind. Der Wasserspiegel ist um fast 40 Meter gesunken, was wiederum zu einer erhöhten Salzkonzentration führte. Fischerei ist unmöglich geworden. Trotz der Umweltkatastrophe werden die Baumwollfelder weiter übermäßig gedüngt und zur Erntezeit fliegen Herbizid-Flugzeuge über die Felder, damit das Laub abfällt und die Wollkapseln leichter zu ernten sind. In die frisch besprühten Felder schickt die Regierung dann Kinder und Erwachsene ohne Schutzbekleidung.

Ein paar große Gläser Wodka spülen die Sorgen fort

Zum Mittag- und Abendessen gab es immer ein großes Glas Wodka. Tausend Trinksprüche wurden erfunden, um die Gläser wieder zu füllen. Irgendwie wurde ich das Gefühl nicht los, dass die Einheimischen immer im Rausch sind. Zum Essen wurden verschiedene Vorspeisen aufgetragen, danach gab es dicke Suppen und

anschließend verschiedene Eintöpfe mit Gemüse und wenig Fleisch. Reisgerichte haben in Usbekistan Tradition und schmecken ausgezeichnet. Als Nachspeise gab es Baklava und oft eigenartig schmeckende Käsekugeln. Überall wurden auch getrocknete Früchte – der Reichtum des Landes – angeboten.

Es geht auch anders – Maraps Usbekistan-Projekt funktioniert

Die Fabrik von „Silk Road Organic Food“ hat Marap gekauft. Sie produzieren auf allerhöchstem lebensmitteltechnischen Niveau. Alles, was hier verarbeitet wird, ist Bio und Fairtrade zertifiziert, das hilft den Bauernorganisationen ungemein. Auch die ADA (Austrian Development Agency) unterstützt dieses Vorzeigeprojekt. Es gibt neue Maschinen, die den Exportschlager Kirschen in großen Mengen verarbeiten. Unsere Goldkirschen kommen auch aus Usbekistan. An die hundert Frauen sortieren und schneiden sehr sorgfältig von Hand die Früchte zum Trocknen auf. Man kann gar nicht beschreiben, wie viele kleine Handgriffe in dieser Arbeit stecken. Immerhin wird die Arbeit auch gut bezahlt und für alle Mitarbeiter bietet Marap zudem ein kostenloses Essen an.

Marap hat auch einige Plantagen angemietet. Grund und Boden gehören dem Staat. Wir haben einige Bauern besucht, die uns immer mit Musik empfangen und sofort zum Mittagessen eingeladen haben. Gedeckt wurde im Freien unter Bäumen, das war wirklich schön. Die Usbeken sind unglaublich gastfreundlich, so wie ich das aus Südamerika kenne. Sie laden sich auch gern gegenseitig ein.

Wir besuchten auch das Wildsammelprojekt von Marap. Die Wildgärten befinden sich in den Bergen auf ca. 2500 Höhenmetern. Hier wachsen wilde Walnüsse, Mandeln, Sanddorn, Berberitzen, Wildkirschen, Goldkirschen und vieles mehr. Ich aß Unmengen wilder Brombeeren, die hier sehr klein sind, aber unglaublich süß schmeckten.

Perspektivwechsel

Usbekistan ernüchterte mich. Es ist ein schönes Land, doch viele Menschen haben keine Pers-

pektiven und ertränken ihre Sorgen im Wodka. Ausländische Investoren kommen nur ganz selten. Marap ist da eine echte Ausnahme – ein Projekt, das Chancen bietet, neue Standards setzt und zeigt, dass es auch in Usbekistan möglich ist, kontrolliert biologische Landwirtschaft zu betreiben, die Mitarbeiter und Bauern fair zu entlohnen und diese fabelhaft guten Goldkirschen herzustellen.



Idyllisch: Unser Picknick-Festessen

Wir wurden mit Musik empfangen



It is COCKTAIL time!

Der professionelle Barkeeper, Hannes Söls, arbeitet jetzt bei uns im Schoko-Laden-Theater. Er mischt unsere Trinkschokolade richtig auf. Geschüttelt oder gerührt – der Trinkgenuss ist garantiert. Heizen Sie die kalten Wintertage mit heißer Schoko oder einem Schoko-Cocktail auf!



Trinkschokolade

Der Urknall der Schokoladenkultur. Alles begann mit Trinkschokolade und nun ist die Trinkschokolade wieder voll im Trend. Genießen Sie eine heiße Schokolade, die Wohlfühllaune in den Bauch zaubert.

17 Sorten – Von „Mango Lassi“ bis „Bitter Classic“!

Tipp: Für Kinder gibt es die Sorten: „Mango Lassi“, „Honig-Zimt“, „Weiße mit Vanille“, „Milch Kakao“ und „Zimt-Banane“. Auf einen Streich: In der „Variation Kinder“ gibt es diese 5 verschiedenen Tafeln in einer Verpackung.

Geschüttelt

Zotter-Spezial-Shaker (Vorsicht! – normaler Shaker funktioniert nicht!) mit 0,2 l heißer Milch befüllen, Schokolade rein, nach Herzenslust schütteln und der Drink steht bereit.

Gerührt

Zuallererst erhitzen Sie je nach Geschmack 0,2 oder 0,3 l Milch und schäumen diese auf. Nun lassen Sie die Trink-Tafel für 1-2 Minuten in der Milch baden. Verquirlen Sie die Trink-Tafel. Lassen Sie das Getränk noch 1-2 Minuten ruhen, damit sich die Aromen entfalten können. Noch einmal verquirlen. Einfach genießen!

Und so einfach mixen Sie Ihren
„Zotter in Love“

1/4 l heiße Milch
3/4 Stk. Zimt-Banane Trinkschoko
(Rest bitte für Schokospäne aufheben)
2 cl Schokolikör
1 cl Limettensaft
3 Stk. Eiswürfel

Zotter-Tipp: Die Trinkschoko in die 70°C heiße Milch geben, einfach 2 Minuten stehen lassen und erst dann mit dem Verrühren beginnen. Danach im Kühlschrank kurz kalt stellen. Den gekühlten Schokodrink zusammen mit Schokolikör und Limettensaft in den Shaker geben und kräftig schütteln. In das Glas füllen und 3 Eiswürfel begeben.

Deko: Banane & Schokospäne. Fertig!



Shake well!

Fotos: Roland Wehap, www.rowe.at

SCHOKOLADE MACHT SATT

Ab 1. Jänner 2012 starten wir unser neues Projekt. Pro verkaufter „Schokolade macht satt“-Tafel erhält ein Flüchtlingskind ein Schulessen.

Weshalb: In einem Interview mit Jean Ziegler, jenem Mann, den man das Gewissen der Welt nennt, weil er als Sonderberichterstatter der Vereinten Nationen schonungslos über Hunger und Armut berichtet, las ich, welche Folgen die Finanzkrise eigentlich für die Entwicklungsländer hat. Auf der einen Seite werden Milliardenkredite für die Banken ermöglicht und gleichzeitig wurde das Budget des Welternährungsprogramms der UNO um die Hälfte reduziert. Viele Ernährungsprojekte gehen jetzt leer aus. So wurde auch in vielen Regionen das Schulessen für Kinder eingestellt, oft die einzige Mahlzeit, die sie bekamen.

Unser Projekt: Wir machten uns auf die Suche und ich lernte über einen Freund das Projekt „Yummy! Essen an Schulen“ kennen, das von „Helfen ohne Grenzen“ ins Leben gerufen wurde. „Helfen ohne Grenzen“ ist eine kleine, sehr engagierte Organisation, die sich für burmesische Flüchtlinge einsetzt. Sie haben Schulen für die Kinder errichtet, damit sie nicht als billige Arbeitskräfte in Restaurants, Haushalten, Fabriken oder Bordellen landen. Als die Wirtschaftskrise kam, machte sich diese auch in der Schule bemerkbar. Viele Kinder kamen unterernährt, krank oder schwach zum Unterricht. Andere erschienen gar nicht mehr, weil sie betteln gehen mussten.

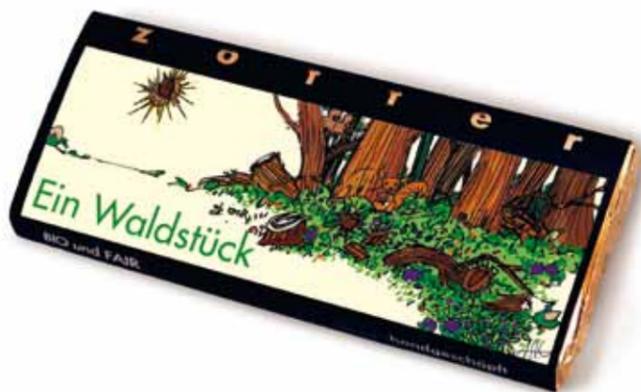
Durch das Ernährungsprogramm „Essen an Schulen“ versucht „Helfen ohne Grenzen“, die Ernährungslage zu verbessern und gleichzeitig dafür zu sorgen, dass die Kinder an den Schulen bleiben können. Das Essen wird frisch von burmesischen Flüchtlingsfrauen zubereitet, die dadurch Arbeit haben. Mit Erfolg: Die Kinder kommen wieder zur Schule und sehen viel gesünder aus.

Mit unserer „Schokolade macht satt“ wollen wir das Yummy-Projekt unterstützen. Sie können eine Schokolade genießen und auf der anderen Seite der Welt wird gleichzeitig ein Kind satt.

Ab Jänner 2012 ist die Schokolade im Handel. Mehr zum Projekt gibt es ab Jänner 2012 auf www.zotter.at



Baum + Schoko



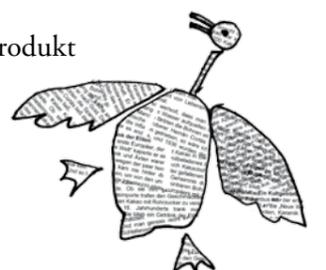
Eine Schokolade, die Wurzeln schlägt. Pro verkaufter Waldstück-Schokolade pflanzen wir einen Baum im Regenwald. Das internationale Jahr der Wälder 2011 geht zu Ende und am 31.12.2011 endet unser Waldstück-Projekt. Über 170.000 Bäume können nun gepflanzt werden. Das ist ein schöner Wald, den wir vielen engagierten Kunden zu verdanken haben!

Der WWF und die Österreichischen Bundesforste betreuen das Projekt vor Ort mit Unterstützung vom Lebensministerium. In der nächsten Ausgabe wollen wir über die Baumpflanzaktion berichten.

Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind Wörter zu bilden, deren zweiter Buchstabe von oben nach unten gelesen den Namen des Kakaolandes ergeben, in das Josef Zotter mit seiner Familie reisen wird.
A – ti – nuss – Ul – no – gel – ti – lu – schen – Blue – teu – kir – on – Bio – er – ri – Evo – zi – Ge – va – on – Mit – ben – ke – Sie – Gold – In

1. _____ Ein aufregendes Erlebnis
2. _____ Eine rote Frucht, die in Usbekistan wächst und einer Zotter-Kreation ihren Namen gab.
3. _____ Vorname von Frau Zotter
4. _____ Die runde Schokolade von Zotter
5. _____ Entwicklung im biologischem Sinne
6. _____ Kennzeichnung für ein ökologisch hergestelltes Produkt
7. _____ Anderes Wort für Gaumenkitzel
8. _____ Etwas noch nicht Dagewesenes – ein Novum



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!**

XXL

DAS WAR DER TAG DER OFFENEN TÜR 2011



Unser Traumpaar mit Zuckermaus-Leiberl und der „Für Dich“-Schoki.



Mi-Xing-bar: Mit ein paar Klicks eine eigene Schoko kreieren.



Zu Besuch im Kakaolager.



Hannes schüttet kräftig nach...
Der Dino sorgt für Unterhaltung.



Nougat-Happen am nousus-Paternoster.
Gemeinsam Labookos knacken.



Josef Zotter erklärt, wie aus der Kakaobohne Schokolade entsteht.



BIO-AWARD 2011

Gewonnen hat unser Freund und Schweinebauer Norbert Hackl vom Labonca - Biohof! Wir gratulieren dem „beliebtesten Biobauern der Steiermark“ und freuen uns auf gute Würsteln für unseren Tiergarten. www.labonca.at

JOSEF ZOTTER IM KINDERMUSEUM

Die Ausstellung Willkommen@HotelGlobal will Kindern die Globalisierung näher bringen. In 12 Hotelzimmern werden Zusammenhänge erklärt. Vom Rohstoff über Transport bis zur Herstellung und Konsum. Immer auch mit dem Lösungsansatz des fairen Handels und der ökologisch vertretbaren Herstellung.

Josef Zotter findet man natürlich in der Küche unter dem Motto „Über den Tellerrand“. Die Ausstellung ist bis Juni 2012 im FEZ in Berlin zu sehen, dann in Neu-Ulm, in Wien (ab Okt. 2013) und in Graz (2014).

Die Schrimherrschaft hat Jane Godall übernommen.



DER AUSFLUGSTIPP FÜR KALTE TAGE

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 darauf ist Zotters Essbarer Tiergarten. Artgerechte Tierhaltung, frische Speisen direkt von der Weide sowie den Gärten und viel Vergnügen mit Bauerngolf, Streichelzoo und vielem mehr. Der Kreativ-Bauernhof zum Wohlfühlen und Entspannen.

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

Shops

BERGL

zotter 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

INNSBRUCK

zotter 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

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

ESSEN / Ruhr

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

Wo gibt es zotter noch?

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

Rund um die Uhr 24/7 können Sie alle zotter Produkte auch in unserem Online-Shop kaufen. Bequem und schnell! www.zotter.at