

z o t t e r
SCHOKOLADE



Ned jammern!



**Eine Kakaoreise
um die Welt**



**10 Fragen an
Julia Zotter**





Ned jammern!

Wir stehen in vielen Bereichen vor großen Herausforderungen - gesellschaftlich, politisch und auch persönlich. Kaum jemand spürt sie nicht, die Veränderung. Fürchten muss man sich jedoch davor nicht, denn es gibt viele Möglichkeiten diese Veränderung zu nützen und vieles anders zu machen - vielleicht sogar besser.

Wo sieht Josef Zotter Handlungsbedarf, was macht ihm zu schaffen und wo stecken Chancen zur Veränderung?

Klimawandel, Corona, Ukraine-Krieg: Inwiefern beeinflussen diese Faktoren die Preisexplosionen bei Rohstoffen?

Gerade im Kakaoanbau hat uns Corona stark betroffen. Es gab Ernteaufschläge durch Ausgangssperren, die Kakaofrüchte konnten nicht geerntet werden, der Transport war nur schwer möglich, wenn die Ware dann endlich zur Abholung im Hafen war, waren Container knapp oder nicht verfügbar. Die Kosten für Frachtcontainer haben sich inzwischen versechsfacht, von 3.000 USD auf 18.000 USD pro Container! Nicht zu vergessen die Spritkosten für den weiteren LKW-Transport. Auch der Klimawandel macht uns zu schaffen, der oft von Menschen selbst verursacht wird, da immer mehr Regenwaldflächen für Monokulturen gerodet werden. Da bleibt immer weniger natürliche Bio-Anbaufläche für den empfindlichen Kakaobaum über, der am besten unter einem schützenden Blätterdach im Mikroklima des Regenwaldes gedeiht. Es kommt leider häufig zu Überschwemmungen, Stürmen und anderen Wetterkapriolen, die die Ernte schmälern und damit zur Verteuerung der Rohstoffe führen.

Wie wirkt sich das konkret bei Zotter aus?

Wir haben starke Kostenzuwächse in der Rohstoffbeschaffung. Wir kaufen 400 verschiedene Bio-Zutaten ein - mit längeren oder kürzeren Transportwegen. Ware ist zum Teil knapp, wie Nüsse oder verschiedene Früchte. Zum Glück haben wir rechtzeitig Vorräte angelegt und können die Schwankungen noch ausgleichen. Auch haben wir schon vor vielen Jahren in nachhaltige Energiekonzepte investiert. Aktuell haben wir eine neue Photovoltaikanlage auf einem unserer neuen Gebäude in der Bio-Landwirtschaft in Betrieb genommen, die uns der Energieautarkie wieder einen Schritt näherbringt. Zumindest am Produktionsstandort betreffen uns daher steigende Energiepreise kaum. Wir betreiben ein Heizkraftwerk und erzeugen Wärme mit Hackschnitzel aus der eigenen Forstwirtschaft, fossile Brennstoffe verwenden wir schon seit Jahren nicht mehr. Diese Investitionen der letzten Jahre machen sich jetzt bezahlt. Wir hoffen, dass wir die steigenden Kosten nicht an unsere Kunden weitergeben müssen, aber eine kleine Preisanpassung werden wir vornehmen müssen.

Wie könnte man einer drohenden Lebensmittelknappheit in Europa entgegenwirken?

Brachliegende Landwirtschaftsflächen sollten unbedingt bewirtschaftet werden, aber nur für den Bio-Anbau mit Verzicht auf Spritzmittel und der Verpflichtung, die Biodiversität zu erhalten und auszubauen. Diese Flächen dürfen nicht für die Erzeugung von Futtermittel genutzt werden, sondern die Erträge müssen in die Lebensmittelbe-

schaffung fließen. Dann könnten wir uns in Österreich selbst versorgen, könnten steigende Lebensmittelpreise verhindern, da teure Transportkosten wegfallen würden, durch eine regionale Vermarktung. Landwirtschaftsförderungen sollten stärker in den ökologischen Ackerbau fließen, weg von der Fleischindustrie, die auf Dauer in diesem Umfang nicht weiter existieren kann.

Welche Lösungswege verfolgt das Unternehmen? Was braucht es für einen fairen Rohstoffhandel?

Nicht der billigste Preis ist entscheidend, sondern die Qualität. Wir brauchen verlässliche Partner, die sorgsam mit ihren Waren umgehen, die biologisch wirtschaften, sich weiterentwickeln und an der Qualität weiterarbeiten. Dann werden sie auch gute Preise für Ihre Ernte bekommen und auch in Zukunft ihre Felder weiter bewirtschaften. Wenn es für einen Landwirt im Süden nicht mehr lukrativ ist sein Land zu bestellen, dann wird er es nicht mehr lange machen, es wird viele Waren nicht mehr geben und die Menschen werden noch stärker auf der Flucht aus ihrer Heimat sein. Faire Preise und ein lebenswertes Leben mit Zukunftsaussichten, sind der einzige Weg, damit niemand seine Heimat verlassen muss. Wir handeln nach dem Prinzip „Leben und leben lassen“, es ist doch genug für alle da. Ein Spruch, den mir meine Eltern mitgegeben haben, der mich sehr geprägt hat, lautet: **Was du nicht willst das man dir tut, das füg' auch keinem andern zu.**



Frauenpower in Belize

Im Maya Mountain Cacao Ressort (MMC) in Belize wächst besonders aromatischer Bio-Kakao. Das Ressort befindet sich in einem Naturschutzgebiet. Wir beziehen von dort seit einigen Jahren Kakao. Julia war schon selbst vor Ort und war von der Qualität der Kakaobohnen begeistert.

Martina Chen ist eine der Produzentinnen, sie stammt aus dem Dorf Santa Elena im Distrikt Toledo, Belize C.A. Ihre Kakaofarm ist etwa 10 Hektar groß und umfasst 800 ausgewachsene Kakaobäume. Bereits um 5 Uhr macht sie Frühstück für die Familie, dann geht sie zur zwei Kilometer entfernten Kakaofarm. Die Ernte dauert den ganzen Tag und ist anstrengend.

Im Gespräch mit Martina auf ihrer Farm sagte sie: "Das Überleben meiner Familie hängt von meiner Kakaofarm ab, denn als allein-erziehende Mutter bekomme ich keine Unterstützung. MMC kauft meinen Kakao zu guten Preisen, darauf kann ich mich verlassen, das hilft mir bei der Planung meiner Finanzen. Der Kakao sichert unsere Existenz, aber es ist auch harte Arbeit. **Mein Motto lautet: "Man darf nicht faul sein, man muss aufstehen und arbeiten, um etwas zu erreichen!"**



Ahoi Kakao!

Kakao setzt Segel, die Avontuur ist wieder mit einer Segelfracht unterwegs und liefert schon im Sommer die nächste Fracht aus Belize!



Sonnenstrom aus dem Essbaren Tiergarten

In unserer Bio-Satellitenlandwirtschaft haben wir einen neuen Stall für Rinder und Schweine gebaut. Die Tiere leben ganzjährig in Freilandhaltung, können aber jederzeit zur Futterstelle in den Stall gehen. Die Dachfläche wurde mit einer modernen Photovoltaikanlage ausgestattet, die jetzt sogar 60 Haushalte mit sauberem Strom versorgt. Wie es den Tieren in unserer Landwirtschaft geht, zeigen wir im neuen Film: „**Schau dem Essen in die Augen**“ - jetzt neu im Kino im Essbaren Tiergarten.



Projekt Uganda abgeschlossen

Danke! Nach zwei Jahren Projektlaufzeit konnten wir ein Ergebnis von 90.000 verkauften Tafeln „SchokoBanane – Schokolade macht Schule“ erreichen. Für 790 Volksschulkinder wird nun täglich frisch gekocht, der Küchengarten kann durch den Bau eines Wassertanks bewässert werden und sorgt für frische Zutaten und ein Zaun rund um das Schulareal sorgt für Sicherheit. Die Infrastruktur steht, das Projekt ist mit dem Spendengeld von € 45.000,- bis Jahresende 2022 bereits finanziert und kann nun von der Caritas weiter betrieben werden.



Walking on sunshine

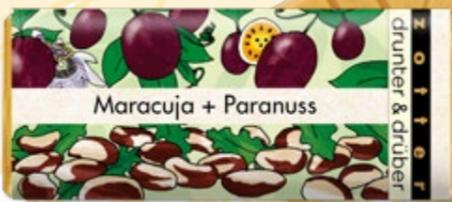
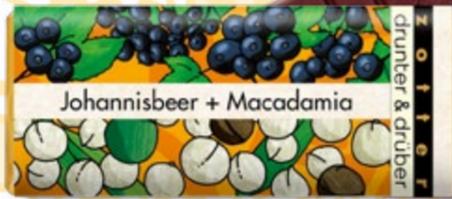
Als DANKE für die vielen Schritte, die tagtäglich bei der Arbeit zurückgelegt werden, spendiert Familie Zotter allen Mitarbeiter*innen neue Arbeitsschuhe inklusive individuell angefertigter Schuheinlagen. Die neue Saison kann kommen!



Sommer, Sonne, Schokozeit!

Bunte frische Fruchtsorten machen Lust auf den Sommer. Wir haben Früchte zu Füllungen verarbeitet, setzen sie als Geschmackshighlight ein und lassen sie mit Nougat und Marzipan verschmelzen. Die kräftige Farbe und der intensive Geschmack entstehen nur durch viele frische Früchte. Der Sommer bei Zotter wird ein buntes Fruchtfest!

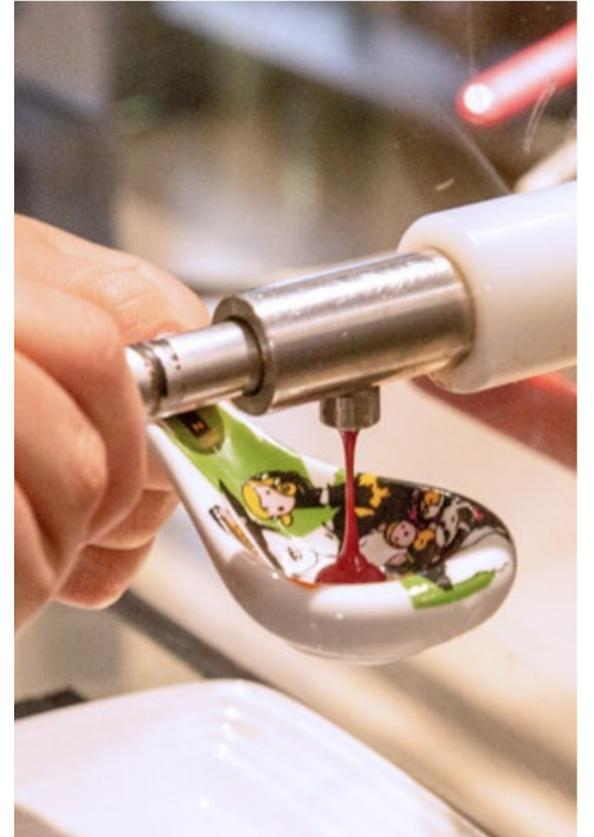




Vegan



Schoko naschen +



Im Essbaren Tiergarten in der Zotter-Erlebnisswelt gibt es wieder allerhand neue Attraktionen. Nach der Schokotour lädt die kreative Bio-Landwirtschaft direkt neben der Schokofabrik zum gemütlichen Ausklang. Unbedingt den neuen **Motorikpark** besuchen, den Abenteuerspielplatz und natürlich den Streichelzoo, wo Lamas, Esel und Hängebauschweine schon auf euch warten!



Beim **Bauerngolf** im Essbaren Tiergarten kann man mit ein wenig Geschick zum Meister werden. Zielgenauigkeit, eine sichere Wurftechnik und schon landet der Gummistiefel im Ziel! 7 Stationen laden zu Spiel und Spaß, für Ehrgeizige gibt es eine Spielkarte mit Anleitung, aber eine freie Interpretation ist natürlich auch erlaubt!



Natur genießen



In der **Öko-Essbar** im Essbaren Tiergarten lädt die neue Lounge im Wintergarten zum gemütlichen Nachmittagskaffee mit Kuchen ein, oder zu einem Glas „Zotter Bio-Sekt Brut“ mit köstlichen Tapas.



Andreas h. Grätze (A.H.G.) hat unsere Rollbalken mit einem **Graffiti** gestaltet, dafür hat er sogar ein ganzes Wochenende im Essbaren Tiergarten verbracht. Zu bestaunen ist das neue Kunstwerk in der Öko-Essbar.



Neuer Film im Kakaokino

Gezeigt wird „Eine Kakaoreise um die Welt“ – zu den spannendsten Kakaoanbauländern und den Besonderheiten, die jedes Land mit sich bringt. Auch wenn Reisen in den letzten Monaten nicht möglich waren, so ist dieser Film mit viel Herzblut und Engagement des Filmemachers Roland Wehap am Schneidetisch entstanden. Roland und sein Team haben Josef Zotter in den letzten Jahren auf allen Kakao-reisen begleitet. Heute können wir auf eine spannende Sammlung von Eindrücken und Erfahrungen in jedem Land zurückblicken, die Begegnungen mit den Kakaobauern und den wertvollen Austausch mit ihnen, das spornt uns an und macht diesen Film so besonders.

„Wenn ich mit Familie Zotter zu einer Kakaoreise aufbreche, dann gibt es kein Drehbuch, das ist unmöglich. Ich versuch' lediglich im Vorfeld zu recherchieren, wo wir Landschaftsaufnahmen machen können, oder es kulturelle Besonderheiten gibt. Alles andere ist mehr oder weniger Zufall. Für „Eine Kakaoreise um die Welt“ haben wir alle je gedrehten Filme neu gesichtet und neu arrangiert. Wir haben für diesen Zusammchnitt 52.000 Mediendateien gesichtet und ca. eineinhalb Jahre daran gearbeitet. Natürlich gab es auch Pausen, aber es gab auch Tage, da bin ich 14 Stunden am Schneidetisch gesessen und wollte gar nicht aufhören!“ erklärt Roland Wehap die Entstehung des neuen Kinofilms.

**Doch wer ist der Mann hinter der Kamera?
Interview mit Roland Wehap
auf www.zotter.at/wehap**

10 Fragen an Julia Zotter:

1. Du kommst gerade von einem Kakao-plantagenbesuch aus der Dominikanischen Republik zurück, was tut sich im Bio-Kakao-business?

Mich fasziniert immer wieder, wie zufrieden Kakaobauern in der Dom. Rep. sind. Sie pflegen ihre Pflanzen, arbeiten an der Qualität und sind an einem Mehrertrag gar nicht wirklich interessiert. Das Einkommen sichert ihr Auskommen, das finde ich sehr spannend und die damit verbundene Zufriedenheit beeindruckt mich sehr.

2. Welchen Berufswunsch hattest du als Kind?

Mein erster Berufswunsch war Astronautin zu werden. Ich habe sogar in Physik maturiert und bin meinen Eltern sehr dankbar, dass sie mir dieses Gedankenexperiment gelassen haben. Später hat mich dann aber doch die Welt der Genüsse gepackt und ich habe eine Koch- und Pâtissier-Ausbildung absolviert.

3. Du hast als Schülerin, mit 17 Jahren, ein Jahr in China gelebt. Was hat dich dort am meisten bewegt für dein späteres Leben?

Ich war damals sogar erst 16 Jahre alt – und habe kein Wort Chinesisch verstanden und meine Gastfamilie konnte auch kein Englisch. Aber ich wurde herzlich aufgenommen wie eine Tochter, es war auch für meine Gastfamilie die einzige Möglichkeit „legal“ ein zweites Kind zu haben. Aber die Herzlichkeit und Offenheit, mit der ich empfangen wurde, hat mich für mein späteres Leben sehr geprägt.

4. Du bist im Familienunternehmen aufgewachsen, wann hast du beschlossen selbst Chocolatière zu werden und warum?

Ich bin in einer Konditorei aufgewachsen und mit Schokolade groß geworden, das Unternehmen ist so alt wie ich. Die Umstellung auf biologische Zutaten und die Partnerschaft mit dem Fairen Handel spornen mich an und machen die Arbeit hier so besonders. Es ist einfach sehr viel umfangreicher als nur die Herstellung von hochwertiger Schokolade, das Gesamtkonzept hat mich bestärkt diesen Weg einzuschlagen.

5. Lieber Milch- oder dunkle Schokolade, was ist spannender?

Das ist sehr schwer, es gibt kein entweder oder. Morgens esse ich lieber Milkschokolade, mit mehr Zucker und dem sahnigen Geschmack, aber abends tendiere ich eher zu dunkler Schokolade, die viel kräftiger schmeckt. Es hängt also von der Tageszeit ab und ändert sich ständig.

6. Was motiviert dich, hast du ein persönliches Motto?

Darüber habe ich mir noch nie den Kopf zerbrochen. Aber wenn ich vor einer Entscheidung stehe etwas zu tun, dann tendiere ich meistens eher dazu diesen Schritt zu wagen, es einfach zu tun, ohne lange zu



zögern. Lieber machen und ausprobieren als zu lange nachdenken, das trifft es wohl am ehesten.

7. Was sind deine nächsten Pläne oder Projekte?

Ich arbeite gerade an unseren neuen Sorten und bin dabei eine Schokolade zu entwickeln, die fruchtig und gleichzeitig salzig schmeckt. Das ist ganz neu und deshalb sehr spannend. Aber ich muss mein Umfeld noch davon überzeugen, das ist auch nicht ganz einfach. Im Sommer plane ich noch eine Kakaoreise nach Uganda und Tansania, da war ich noch nicht, das finde ich spannend.

8. Was ist einmal schief gegangen, bist du schon mal gescheitert?

Ich möchte ein veganes Salzkaramell entwickeln, das ist mir bis jetzt noch nicht gelungen. Aber das macht nichts, ans Scheitern muss man sich gewöhnen, das gehört immer wieder dazu, damit man weitermacht. Ich probier's einfach später nochmal.

9. Was bedeutet für dich „daheim“ – wo fühlst du dich daheim?

Das sind verschiedene Orte, meine Wohnung, unser Familienbauernhof, das Unternehmen aber nicht zwingend ein bestimmter Ort. Wenn ich auf Reisen bin, dann ist das dort, wo ich mich wohlfühle, wo mich Menschen willkommen heißen und mich aufnehmen.

10. Wenn du eine Schokolade wärst, welche Zutaten müssten unbedingt in der Sorte „Julia“ sein?

Unbedingt das vegane Salzkaramell – und ein bisschen was von allen Sorten. Jeder Biss schmeckt anders, vielschichtig, unerwartet und abwechslungsreich, das beschreibt mich wohl am besten.

BEAN
to BAR

FAIR



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef; Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Graham Kennedy, Jacqueline Jud, Marion Rechberger, MMC, Roland Wehapp, Susanne Luef, Timbercoast; Grafiken: Andreas H. Grütze; Lektorat: Mario Fink, Florian Figl; Druck: Styria Print, Graz

z o t t e r
SCHOKOLADE