

SONNE - EINE FASZINIERENDE STROMQUELLE



Seite 4

OSTER EI-CATCHER Die schönsten Osterschokoladen von zotter

Seite 3



Foto-Story Schokolade Ein Blick in die Schokoladen Manufaktur in Bergl

Seite 6

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

Mi-Xing-bar Schokolade zum Selbermachen

Josef Zotter hat zahlreiche Schokoladensorten neu erfunden, jetzt dürfen Kunden kreativ werden und aus einer Vielfalt von Zutaten ihre eigene, ganz persönliche Wunsch-Schokolade entwickeln. Josef Zotter stellt sein neues Mi-Xing-bar Konzept vor, das Ende Februar startet.

Herr Zotter, Sie haben ein neues Konzept – Mi-Xing-bar. Was steckt dahinter? Was ist die Idee?

Grundsätzlich geht es darum, dass wir dem Zeitgeist begegnen wollen – dem Zeitgeist der Individualisierung. Das zweite ist, egal was wir bislang gemacht haben, es steckt immer der Sepp Zotter dahinter. Wir haben aber immer sehr viele Tipps von Kunden bekommen: „Herr Zotter, haben Sie DAS mal probiert“ oder „Wir würden uns freuen, wenn es DAS gäbe.“ In der Idee zur Mi-Xing-bar steckt meine Faszination an der Eigenkreativität der Kunden. Ich will den Kunden den Spielraum geben, selbst zu forschen und zu erfinden. Denn der Sepp Zotter macht ja nur, was ihm schmeckt – ist ja logisch – und der Kunde will etwas anderes. In der Mi-Xing-bar steckt dann eben ein anderer Geist, ein anderer Kreativer. Es gibt dann zwei Linien: die z o t t e r Linie mit den Kreationen von Sepp Zotter und die Mi-Xing-bar-Linie, wo jeder Kunde selbst seine Schokolade kreieren kann. Ich glaube, dass das einfach ehrlich ist. Man könnte es ja auch anderes machen und Marktforschung betreiben und die Kunden fragen, was sie gern hätten. Kokosbanane mit Pfeffer und Salz kommt bei 60% der Kunden gut an, deshalb wird sie auch gemacht.

Ja, so entstehen ja im Regelfall auch alle Produkte, die auf den Markt kommen, ob Schokolade, Tee oder Autos. Ohne Marktforschung operiert ja kaum ein Unternehmen außer diese z o t t e r Manufaktur, die kürzlich erst von einem

Management Magazin mit dem gallischen Dorf in Asterix verglichen wurde. Aber wie man es auch dreht, über eine Marktforschung bekommt man ja keine individuelle Schokolade, sondern nur eine massentaugliche, das ist wohl der Unterschied.

Ja, und wir wollen eine persönliche Schokolade anbieten, eine persönliche von Sepp Zotter oder bei der Mi-Xing-bar eine persönliche vom Kunden.

Wofür steht Mi-Xing-bar eigentlich?

Mi-Xing-bar haben wir das Projekt getauft, weil es einerseits etwas mit Mixen, also Mischen zu tun hat. Mit der Trennungsschreibung bekommt die Bezeichnung dann so was Chinesisches und ganz wichtig, sie besteht aus 7 Zeichen. Die 7 ist das Grundgerüst für das Konzept. Die Schokolade hat eine 7er Einteilung, sie ist 7 cm breit und man kann sich 7 Zutaten auswählen, die hinein kommen. Es dreht sich alles um die Zahl 7. Das ist nicht die chinesische Glückszahl, da ist es die 8.

Ja, die sieben Weltwunder, die sieben Weltmeere, die sieben Berge; die Zahl hat es ganz schön in sich. Wenn man Menschen nach ihrer Lieblingszahl fragt, ist 7 die häufigste Antwort. Forscher sprechen dabei von dem Blue-Seven-Phänomen. Weil Blau wiederum die Farbe ist, die am häufigsten genannt wird. Die 7 ist ein Phänomen. Bei Wikipedia steht, sie symbolisiere das Menschliche, also die göttliche

Dreifaltigkeit (Geist) plus die vier Elemente (Körper). Das Menschliche passt ja in dem Zusammenhang sehr gut. Und womit darf der Mensch kreativ werden? Was für Zutaten gibt es?

Es gibt jeweils sieben Schokoladekuvertüren zur Auswahl, sieben Früchte, sieben Nüsse, sieben alkoholische Zutaten, sieben Blüten und Kräuter, sieben Gewürze und sieben schräge Zutaten.

Für gefüllte Schokoladen sind Sie ja berühmt. Wird es das auch bei der Mi-Xing-bar geben?

Ja, man kann sich entweder pure Schokolade mit Zutaten belegen lassen oder eben eine eigene Füllung für die Schokolade erfinden. Wenn ich etwas mache, dann versuche ich ja immer einen Schritt weiter zu gehen und gefüllte Schokoladen zum Selbermachen gibt es noch nicht. Außerdem sind wir wohl auch die ersten, die Trinkschokolade zum Selbstmixen anbieten – das wird es auch geben als Mi-Xing-drink.

Und wie lange dauert es bis die Schokolade dann fertig ist?

Etwa 20 Minuten.

Oh, das ist flott!

Wird man Mi-Xing-bar auch online machen können?

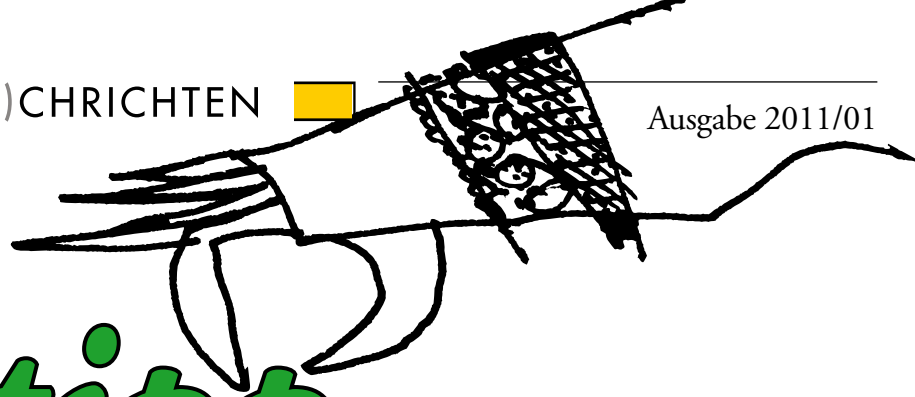
Ja, wir sind völlig mobil damit. Die Mi-Xing-bar wird es sowohl bei uns im Shop als auch online geben. Es wird auch eine App geben, mit der ich Schokolade überall machen kann. Im Flugzeug, im Hotel und im Space-Shuttle bevor ich die Umlaufbahn verlasse. Bei uns im Essbaren Tiergarten werden wir auch einige Hotspots anbringen. Zum Beispiel im Gänsehaus, da hängen dann mehrere iPads an der Glasfront. Man schaut also den Tieren zu und erfindet Schokolade, die man später im Shop abholen kann. Das ist Schokolade 2.0.

Klingt nach viel Spaß!

Es gibt sogar noch etwas Spannendes. Wir können in der Schokolade eine geheime Botschaft einbauen. Willst du mich heiraten? – vielleicht. Und diese Botschaft geben wir direkt in die Schokolade, ganz ähnlich wie bei den chinesischen Glückskekse. Man kann auch eine zufällige Botschaft wählen, die wir dann in die Schokolade einbauen. Darauf haben wir jetzt sogar ein Patent, weil es so etwas noch gar nicht gibt. Als dritte Möglichkeit kann man auch etwas in die Schachtel hineinschreiben, etwas das nicht ganz so geheim und spannend ist, aber doch sehr persönlich.

Ich bin gespannt auf die ganzen Kreationen ... Ich auch!





Unser Rezepttipp



Apfel-Reistorte 1 Torte (12 Stücke)

Zubereitung: ca. 75 Minuten,
mit Kühlzeit ca. 10 Stunden

Buchweizenbiskuit

3 mittlere Eier
60g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
Schale einer 1/2 Bio-Zitrone
80g Buchweizenmehl
(erhält man in der Reformabteilung des Supermarktes, im Reformhaus oder im Bio-Geschäft; ersatzweise verwendet man Weizenvollkornmehl)
3 EL Öl

Apfel-Reiscreme

1 Vanilleschote
500ml Milch
100g Langkornreis
100g Kuvertüre
BASIC-Kuvertüre Kokos* (klein gehackt)
250 ml Schlagobers
6 Blatt Gelatine
300g Äpfel
250ml Sauerrahm
130g Staubzucker
Saft von 2 Zitronen
Salz, Butter, Mehl

Osternest aus Glasnudeln

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Zutaten

ca. 20g Glasnudeln
500ml Öl
Staubzucker



Zubereitung Apfel-Reistorte

- 1 Rohr auf 170 °C vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen, Rand mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen.
- 2 Eier mit Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und einer kleinen Prise Salz schaumig rühren (Küchenmaschine ca. 5, Handmixer 10 Minuten; die Masse muss deutlich an Volumen zunehmen).
- 3 Zuerst Mehl, dann Öl unterheben. Masse in die Form füllen, glatt streichen. Ca. 15 Minuten (mittlere Schiene/Gitterrost) backen.
- 4 Torte aus dem Rohr nehmen und in der Form auskühlen lassen.
- 5 Für die Reismasse Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und einer kleinen Prise Salz verrühren, Reis zugeben und unter Rühren aufkochen. Reis zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten (ca. 20 Minuten); ab und zu umrühren. Am Ende der Garzeit sollte die gesamte Flüssigkeit vom Reis aufgenommen sein. Reis vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen, Kuvertüre einrühren, Masse auskühlen lassen (ca. 1 Stunde; evtl. in ein kaltes Wasserbad stellen).
- 6 Obers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Äpfel schälen, entkernen und fein raspeln. Sauerrahm, Zucker, Zitronensaft und Äpfel gut vermischen. Ein wenig von der Masse über Wasserdampf erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen, mit der restlichen Apfelmasse und dem Reis verrühren. Obers unterheben.
- 7 Reismasse auf dem Tortenboden verstreichen. Torte mit Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden für ca. 9 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 8 Torte mit einem Messer vom Formenrand lösen, Springform öffnen, Reifen abheben. Torte mit dem Nudelnest (siehe Rezept), den Schokolade- und Zuckereiern garniert servieren.

Zubereitung Osternest aus Glasnudeln

- 1 Sie benötigen dafür einen hohen, schmalen Topf (Ø ca. 15 cm; Topfdurchmesser = Größe des Nudelnestes). Öl erhitzen, Glasnudeln (in Asiashops und im Supermarkt erhältlich) einlegen und 3–4 Sekunden backen. Vorsicht, das Fett schäumt beim Einlegen der Nudeln stark auf!
- 2 Nudeln aus dem Fett heben und auf Küchenpapier beidseitig gut abtropfen lassen. Nudelnest mit Staubzucker bestreuen, behutsam in die Mitte der Torte setzen und mit Überraschungseiern sowie kleinen Zuckereiern garnieren.

Nährwert pro Stück: 289 kcal; 5,7 g EW; 14 g Fett; 35 g KH; 3 BE; 89 mg Chol.

*Sie finden BASIC-Kuvertüre Kokos auf jeden Fall in unserem Online-Shop: www.zotter.at



INFO

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

„Alles Schokolade“

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

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

VALENTINSTAG BEI 37°C

Was passt besser zum Tag der Liebe als Schokolade. Das Laszive an Schokolade ist ihr Schmelz: Ausgelöst von unserer Körpertemperatur beginnt die Verwandlung, das Schmelzen, der Genussfilm – das macht Schokolade so anziehend.

Rosen zum Vernaschen

Herzerrosen

Eingehüllt in Nobelbitterschokolade flüstern diese 9 Herzen – gefüllt mit Mandelmarzipan, Rosenwasser und einem Hauch von Kirschbrand – heiße Liebesschwüre!

Mandeln-Rosen und Rose-Basilikum

In diesen beiden handgeschöpften Schokoladen kann man die Rosen gleich als Füllung vernaschen.



Schokoladen für Verliebte

Laboko – Zwei unterschiedliche Schokoladen in einer Verpackung passen gut ins Liebesnest.

Für Dich und Mich

Eine verführerisch rote Kirschsokolade mit gehackten Mandeln als Einlage und eine dunkle Schokolade aus Peru mit 60% Kakaoanteil.

Für Verliebte

Liebe und Schokolade soll man pur und in dem passenden Moment genießen. Eine Himbeerschokolade und eine milde dunkle Schokolade zum Dahinschmelzen.



OSTER EI-CATCHER von z o t t e r

Mit Freude und Humor hüpfen und springen, rollen und tanzen Hasen und Eier aus den Bildwelten der z o t t e r Schokolade direkt ins Osternest.

Handgeschöpfte Osterwunder

Eiertanz

Gefüllt mit Fruchtjoghurtschokolade, vielen Früchten und Mandelnougat. Umhüllt von Joghurtschokolade.

Für Osterhasen

Gefüllt mit Himbeerfrüchten und Kokosflocken. Umhüllt von Kokossschokolade.

HoneyBunny

In einer Schoko-Mandel-Creme summt steirischer Honig und knacken leckere Honigreisrisps. Umhüllt von Weißer Schokolade.

Osterfeuer

Feuriger Chili, Eierlikör, Apfelbrand in einer Creme aus Weißer Schokolade. Umhüllt von Milkschokolade.

OsterWalz

Erdbeerstückchen und hausgemachtes Erdbeergelee als Fülle und Erdbeerschokolade als Hülle.

Mitzi Blue® – die runde Schokolade

Ostertraum – Helle Milkschokolade mit Blüten

Fruchthase – Erdbeerjoghurtschokolade

Schokoladen im Geschenkkarton

Zu Ostern bieten wir Osterschokoladen in einem schönen Geschenkkarton verpackt an. Bestückt mit zwei oder fünf Osterschokoladen.



Lollytop – Schoko-Lutscher für Kids und Teens

ErdbeerHase

Da hüpf das Kinderherz. Josef Zotter verwandelt eine Erdbeere in Schokolade. Purer Fruchtgenuss in Rot.

Laboko – Doppelte Osterfreude

Hase

Eine Schokolade aus hausgemachtem Haselnussnougat mit dunkler Bergmilkschokolade und gerösteten Haselnussstückchen als Einlage und eine Weiße Schokolade mit knackigem Krokant aus süßen Mandeln.

Verstecken + Entdecken

Eine rosarote Erdbeerschokolade mit herrlichem Erdbeerduft und eine Kokossschokolade aus Kokosraspeln und Kokosnussmilch.

Doppelt gehoppelt

Eine dunkle Schokolade mit 70% Kakaogehalt aus Ecuador und eine Fruchtjoghurtschokolade mit Sauerkirschen, Orangen, Erdbeeren und Zitrone.



Kleines und Feines zum Osterfest

Eiertanz

6 halbe Schokoladeneier gefüllt mit Eierlikör, Marzipan, Nougat und Fruchtcanache gehüllt in Weiße, Milch- und dunkle Kuvertüre.

NEU!

Ihre ganz persönliche Pralinenschachtel

Mit dem neuen BIOFEKT Konfektorator können Sie Ihre Bonbonniere individuell mit BIOFEKT bestücken und mit einer persönlichen Botschaft versehen. Online auf www.zotter.at





Woher kommt die Energie?

Global

In den kalten Monaten merkt man es besonders, es fehlt die Energie. Ein paar Sonnenstrahlen könnten da schon helfen, den Stimmungspegel und den eigenen Energiehaushalt wieder in Gang zu bringen. Sonnenenergie ist einfach faszinierend. Und deshalb frage ich mich, weshalb wir eigentlich noch wie die Steinzeitmenschen alles mögliche verheizen, um Energie zu gewinnen. Wäre es nicht sinnvoller, die Energie zu nutzen, die schon da ist?

Die Sonne sendet an einem einzigen Tag soviel Energie zur Erde, dass damit der globale Energiebedarf acht Jahre lang gedeckt werden könnte. Und noch erstaunlicher ist, dass das technische Potenzial zur Nutzung von Sonne, Wind, Biomasse also insgesamt von Erneuerbarer Energie jetzt schon sechsmal höher ist als der weltweite Energiebedarf.

Ungeachtet dieser Tatsachen haben deutsche Politiker jetzt die Laufzeitverlängerung der Atomkraftwerke beschlossen, obwohl es seit bald 50 Jahren Betrieb noch immer kein Endlager gibt und obwohl die Bürger durch Steuergelder für die Entsorgung des Atom Mülls aufkommen müssen. In Österreich steht dank erfolgreichen Widerstandes kein AKW. Die Bevölkerung hat sich gegen Atomenergie entschieden. Ist Österreich deshalb sauber? Keineswegs, es gibt ja noch die benachbarten Atomkraftwerke, die man anzapfen kann. Im Strommix der Konzerne steckt bis zu 28 Prozent Atomstrom.

Ich will hier auch gar nicht weiter die Risiken beschreiben, sondern nur über nicht genutzte Chancen sprechen. Denn klar ist, dass Laufzeitverlängerungen der AKWs und der Betrieb von CO₂-schleudernden Kohlekraftwerke die Entwicklung der Erneuerbaren Energien blockieren. Hochrechnungen von führenden Forschungsinstituten wie dem Internationalen Institut für angewandte Systemanalyse (IIASA) aus Österreich belegen, dass wir für den Klimaschutz die Treibhausemissionen weltweit bis zum Jahr 2050 auf 20 Prozent unter dem Wert des Jahres 2000 senken müssen. Steigt der Energiebedarf, was anzunehmen ist, da braucht man sich ja nur die Entwicklung in Chi-

die modernen Ingenieure. Die Modernisierung der Netze verlangt bis 2050 Investitionen von insgesamt rund 209 Milliarden Euro. Umgelegt auf den Strompreis bedeutet dies Mehrkosten von 0,15 Cent pro Kilowattstunde, also weniger als ein Prozent. Weiter zeigt eine Studie von Shell und BP, die sich natürlich auch für die Zukunft ihrer Branche interessieren, auf, dass die Produktion und Errichtung von Solaranlagen sechs mal so viele Arbeitsplätze wie die gleichen Investitionen in der Ölindustrie schaffen könnten. Aber was ist, wenn wir dann plötzlich im Dunkeln sitzen? Es wird allzu gern behauptet, Erneuerbare Energien seien nicht stabil und würden zu große Leis-

sende von Kilometern in die Städte dieser Welt geliefert werden. In der Wüste könnten nun solarthermische Kraftwerke entstehen, die haben gegenüber einer Photovoltaikanlage den Vorteil, dass sich ihre Wärme im Gegensatz zu Elektrizität verlustarm in großen Mengen speichern lässt. Außerdem kann man die solarthermischen Kraftwerke regulieren und an den Bedarf anpassen. Denn die Stromproduktion von Wind und Photovoltaik ist tatsächlich schwankend und an die Wetterbedingungen gekoppelt. Die solarthermischen Kraftwerke können diese Lücke schließen.

Auf den Ausstieg aus den konventionellen Energiequellen müssen wir wohl noch etwas warten, obgleich es keine Gründe dafür gibt. Josef Zotter hat den Ausstieg selbst gemacht – das geht auch.

Mein Strommix?

Wer mag, kann sich auf der Konsumentenplattform von Greenpeace auf einen Klick über seinen Stromanbieter und dessen Strommix schlau machen: <http://marktcheck.greenpeace.at/index.php?id=8560>

na und Indien ansehen, muss der Ausstoß bis 2050 um 50 Prozent gedrosselt werden. Mit den konventionellen Energiequellen ist dieses Ziel natürlich nicht zu erreichen.

Was haben wir für Möglichkeiten?

Die Energie ist faktisch da, sie kostet sogar nichts, sprich es fallen keine Bohrkosten an, die Technik ist auch vorhanden, was fehlt also noch? Die Kabel, aber dass ist keine große Herausforderung für

tungsschwankungen aufweisen. Sprich, mal weht der Wind, mal nicht. Mal scheint die Sonne, mal nicht.

Findige Wissenschaftler haben auch auf diese Frage ein Antwort gefunden: Das Projekt heißt DESERTEC – sauberer Strom aus der Wüste, wo nun genügend und mit ziemlicher Sicherheit immer die Sonne scheint. Mit Hochspannungsgleichstrom-Leitungen kann sauberer Strom aus Sonne und Wind über Tau-

Regional

„Man kann natürlich darauf warten, dass der Nachbar anfängt, aber diese Mentalität hab ich nicht“, erklärt Josef Zotter. „Wir warten nicht auf sauberen Strom, wir haben ihn schon.“

Der Essbare Tiergarten, der am 1. Mai 2011 eröffnet, ist vollkommen energieautark. Versorgt wird der Park durch eine große Photovoltaikanlage mit 630qm² Fläche. Sie besteht aus neun Photovoltaik-Movern (PV) mit einer Leistung von je 7,5 Kilowatt Peak. Sie drehen sich wie Sonnenblumen der Sonne zu und produzieren im Jahr mehr als 100.000 KW.

Photovoltaik-Mover im Tiergarten Bergl



Josef Zotter mit einem der 21 Hochlandrinder des Tiergartens in Bergl



Was Josef Zotter besonders gefällt, ist der Nebeneffekt der Photovoltaikanlage, sie ist ein beliebter Tummelplatz für die Tiere, denn sie spendet wie ein großer Baum sehr viel Schatten.

Der Strom aus der Photovoltaikanlage treibt die Umwälzpumpe und den Taucher für die Erdwärmegewinnung an. Im Park sind Erdwärmeschläuche in 1,8 Metern Tiefe vergraben. Das sind Flächenkollektoren. Josef Zotter ist von der Erdwärme total begeistert: „Erdwärme ist super, du brauchst 1/3 Strom und hast 2/3 umsonst.“ Mit der Erdwärme wird die komplette Warmwasserversorgung und Heizung des Essbaren Tiergartens gedeckt. Selbst auf dem Mobile Egg, dem mobilen Hühnerstall, der über das Gelände wandert und es düngt, hat Josef Zotter es sich nicht nehmen lassen, noch einen Photovoltaik-Kollektor am Dach zu installieren. Intelligente Nutzung, dazu gehört einerseits sauberer Strom und andererseits auch das Einsparen von Energie und Strom. Alle neuen Gebäude sind begrünt und bepflanzt, sodass keine Grünflächen verloren gehen. Außerdem hat sich Sepp Zotter für Erdbauten ent-

vor allem im Büro wird sehr viel Energie in den Räumen gespeichert. Und vor dem Haus steht ein eigenes Biomasse-Dampfkraftwerk, das mit Holz und allen organischen Abfällen befeuert wird. Auch Kakaoschalen brennen gut und können noch als Energielieferanten verwendet werden. Da jede Menge Kakaoschalen in der Schokoladen Manufaktur anfallen, kommen sie auch in die Beete, wo sie den Boden schützen und düngen. Ganz ohne Stromanbieter kommt Josef Zotter aber nicht aus. Denn nur 10 Prozent der Stromleistung aus der Photovoltaikanlage kann die Manufaktur nutzen, der Rest wird für die Infrastruktur des Parks gebraucht. Seit Jahren ist Zotter deshalb Kunde bei Weizer Natur Energie, die zu 100 Prozent Strom aus Erneuerbaren Energien liefern. „Privat bin ich auch energieautark“, sagt Zotter. Denn bei seinem Bauernhaus steht auch eine Photovoltaik-Anlage. Da bleibt natürlich jede Menge Strom über, der in das regionale Netz gespeist wird.



Gänse überall ...



... und über Nacht war es ein Kälbchen mehr im Stall



Einer der vielen Erdbauten im Tiergarten



Die Biomasseanlage

schieden. Die Ställe sind also in die Erde eingebaut, dadurch werden sie im Winter auf natürliche Weise gewärmt und im Sommer gekühlt und den Tieren taugt es auch, weil es natürlicher wirkt als konventionelle Ställe.

Energie gewinnt man, indem man Energie spart. Das gilt auch für die Manufaktur selbst. In der Schokoladeverarbeitung wird die Energie so lange recyclet bis sie fast nicht mehr da ist. Mit der heißen Röstluft wird Wasser erwärmt. Und wenn sie als Abluft vorn rauskommt, hat sie nur mehr 25°C statt 140°C. Auch beim Bau hat Josef Zotter mitgedacht, Holz und Paneele, mehr braucht es nicht. Die Paneele haben den Vorteil, dass sie lebensmitteltechnisch gleich sauber und zudem auch wärmedämmend sind. Mit großflächigen Glasscheiben



Luftaufnahme des Areals in dem der Essbare Tiergarten entsteht, der am 01. Mai 2011 eröffnet wird

Wildgehege

Mobile-Egg

Ziegen & Schafe

Gänse & Puten

Bio-Bäckerei & Mühle

Gastronomie

Photovoltaik-Anlage

Bauernhof & Fischteiche

Schweine

Biomasseanlage

Hochlandrinder

Esel

ANDERSRUM NASCHEN: SCHWUL-LESBISCHE SCHOKOLADE

Seit 1. Dezember (Welt-Aids-Tag) gibt es die neue Regenbogen-Schokolade von z o t t e r.

Die Anregung für diese Schokolade kam von der agpro (austrian gay professionals). Und wir dachten uns okay, wenn wir Vielfalt vertreten, dann können wir auch für die Vielfalt von Lebensentwürfen plädieren.



Die Frage war, wo wir die Regenbogenfahne hissen sollten. Auf der Suche nach einem Motiv ist uns dann der prominente Fahnenstich auf dem Mond eingefallen. Super, Astronaut

52.328 Bäume*

Waldstück-Schokolade, eine Schokolade die Wurzeln schlägt. Pro verkaufter Waldstück-Schokolade pflanzen wir einen Baum im Regenwald. Herzlichen Dank an alle Genießer und Händler, die bereits so viele Bäume ermöglicht haben!

**Die Aktion läuft weiter bis Dezember 2011!
Das wird ein schöner Wald!**

* Stand 01.12.2010

hisst Regenbogenfahne, das passt. Fremde Welten werden vor einem Millionenpublikum erobert und gleichzeitig werden Homosexuelle hier bei uns auf der Erde manchmal wie Außerirdische behandelt.

Neil Armstrongs Zitat „Das ist ein kleiner Schritt für einen Menschen, aber ein großer Sprung für die Menschheit“, fanden wir auch passend, weil es eine persönliche Entscheidung ist, ob man offen homosexuell leben möchte, aber ein großer Sprung für die Menschheit, wenn sie das akzeptiert.

Farbe bekennen: In der Regenbogen-Schokolade haben wir zwei Fruchtschokoladen verpackt, die eine rosa (Erdbeer), die andere lila (Acai).

Seit 1. Dezember 2010 ist die Regenbogen-Schokolade bei zotter im Online-Shop und im ausgewählten Fachhandel erhältlich.

Die z o t t e r Schokoladen Manufaktur ist Chefsache



1. Kakaobohnen prüfen

BIO, FAIRTRADE und BEAN-to-BAR, das macht niemand außer Zotter. Bean-to-Bar meint die Herstellung von Schokolade von der Bohne bis zur Tafel; das ist nicht selbstverständlich. Aber Josef Zotter schwört darauf, wie sonst kann eine persönliche Schokolade mit Charisma entstehen.



3. Kakaomasse beurteilen / Zutaten abwägen



4. Schöpfen / Mithelfen in der Produktion



2. Mal an der Schokomühle naschen



5. Testen

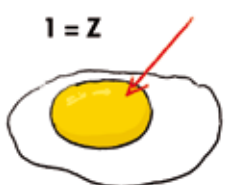


6. Atempause bis die Schokolade stockt



7. Fertige Schokoladen, denen nur noch die schöne Verpackung fehlt.

Lösen Sie den Rebus und ...



1 = Z

Buchstabe



5



1 = sch



1 = L



... schicken Sie den gesuchten Begriff an schokolade@zotter.at

Unter den Einsendern wird jeden Monat eine Geschenkspackung mit 5 verschiedenen zotter-Schokoladen verlost! **Viel Glück...**

BERGL

z o t t e r Schoko-Laden & Schoko-Laden-Theater
Bergl 56, A-8333 Riegersburg
Tel.: +43 - (0)3152 - 55 54, Fax: DW -22
schokolade@zotter.at,
schokoladentheater@zotter.at, www.zotter.at
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 9.00 Uhr bis 19.00 Uhr,
Samstag: 8.30 bis 18.30

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 - 24 76 348
salzburg@schokoladentheater.com

ESSEN / Ruhr

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

SHOP-IN-SHOP

GRAZ

Linzbichler Süßwaren, Franziskanerplatz 16, A-8010 Graz
Tel.: +43 - (0)316 - 84 83 46
info@linzbichler-schoko.at, www.linzbichler-schoko.at

WIEN

Schoko Company
Wiener Naschmarkt (Stand 326 - 331),
Nähe Schleifmühlgasse, A-1040 Wien
Tel.: +43 - (0)1 - 58 58 195 oder
+43 - (0)699 - 10 79 41 69
office@schokocompany.at, www.schokocompany.at

KLAGENFURT

Bingo-Bio, Kardinalplatz 6, A-9020 Klagenfurt
Tel.: +43 - 664 -14 04 303, elisabeth@bingobio.at

VILLACH

Frisches und mehr - Axel Winkler
Italiener Straße 14, A-9500 Villach
Tel.: +43 - (0) 42 42 - 23 05 93, axel.winkler@gmx.at

BOZEN

Chocolate & More bei Loacker
Dominikanerplatz 7 (Piazza Domenicani)
I-39100 Bozen - Bolzano BZ
Tel.: +39 - (0)471 - 30 11 10, shop@loacker.com

HAMBURG

Tutto, Elbe Einkaufszentrum
Osdorfer Landstraße, D-22609 Hamburg
Tel.: +49 - (0)40 - 69 21 12 47
info@tutto-genuss.de, www.tutto-genuss.de

SENDEN

Schmid Natur, Berliner Straße 7, D-89250 Senden
Tel.: +49 - (0)7307 - 95 64 119
info@schmid-natur.com

DÜSSELDORF

el martin, Nordstraße 94, D-40477 Düsseldorf
Tel.: +49 - (0)211 - 98 94 500
info@elmartin.de, www.elmartin.de

HOF / Saale

Schoko-Hammer, Ludwigstraße 35, D-95028 Hof/Saale
Tel.: +49-(0)9281-84 09 68
info@sweet-and-fine.de, www.sweet-and-fine.de

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

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