

Im Reich der Schokolade: Bei Zotter in der Steiermark

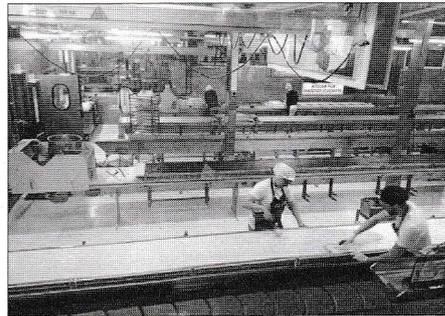
Zotter Schokolade ist eine ganz besondere Schokolade, die nicht nur durch ihren wunderbaren Geschmack, sondern auch durch ihre künstlerische Verpackung und ihre kreativen Benennungen auffällt. Daher besuchte Gerlinde Maier-Lamparter vom Weltladen gemeinsam mit ihrer Tochter die Firma im oststeiermärkischen Riegersburg-Bergl. Die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln ins abgelegene Dorf gestaltete sich schwierig, lohnte sich aber sehr. Josef Zotter eröffnete die Schokoladenmanufaktur 1999, nachdem er mit seiner Konditorei in Graz gescheitert war. Seither geht es unaufhaltsam bergauf. Schon 2004 stellt Zotter das gesamte Sortiment auf fair gehandelte Zutaten um. Er setzt auf kleinbäuerliche Strukturen, Qualität, direkten Kontakt und eine partnerschaftliche Beziehung zu den Bauern. 2006 erfolgt die Umstellung auf biologische Zutaten. Zotters Motto „From bean to bar“, also die gesamte Herstellung von der angekauften Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade im eigenen Haus erfordert eine hohe Investition. Der fair gehandelte Biokakao wird direkt eingekauft und in Bergl geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Damit ist Zotter europaweit einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten und der einzige, der fair und bio produziert. Zotter ist ein Familienunternehmen mit rund 185 Beschäftigten in Österreich und 25 in Shanghai.

Der Tag in der Welt der Schokolade beginnt mit einem informativen und witzig gestalteten Film über die Firma und die Reise von Familie Zotter nach Peru zu den Kakaobauern. Danach geht es – ausgestattet mit Audio-Guides – durch die Fabrik. Die gläserne Architektur in der Produktion ermöglicht das Miterleben aller Produktionsschritte und das Verkosten an den Naschstationen von der ungerösteten Kakaobohne im Kakaolager bis zur fertigen Schokolade in unzähligen Variationen. Besonders interessant ist die Produktion der handgeschöpften Schokoladen. Wer Lust hat auf den Spuren der Schokoladenentwickler zu wandeln, kann eine eigene Schokolade komponieren und sie am Ende des Aufenthalts abholen. Auch den Schoko-Schocker lassen wir nicht aus. Hier gibt es unverkäufliche Schoko-Raritäten mit Schockeffekt. Wir testeten knusprige Mehlwürmer und Schokoladen mit diesen.

Nach der Tour durch die Fabrik ging es für uns in den Essbaren Tiergarten. Josef Zotter ist nicht nur Chocolatier, sondern auch Bio-Landwirt und Stromerzeuger. Auf 85 ha betreibt Zotter biologische Landwirtschaft mit vielen vom Aussterben bedrohten Nutztierrassen, energieautark und mit einem geschlossenen Öko-Kreislauf. Die Tiere leben ganzjährig im Freien, haben viel Bewegung und können ihre Urinstinkte ausleben. Jungtiere bleiben bei ihren Müttern. Es gibt nur eigenes Heu

und Futter. Auf den 27 ha direkt bei der Manufaktur leben z. B. Alpakas, Lamas, Wallabys, Bienen, die nicht gegessen werden sowie Fische, Damwild, Schweine, Puten, Enten, Gänse, Strauße und Rinder und im Streichelzoo Esel, Ponys, Schafe, Ziegen, Minischweine und Hasen.

Zeit sich zu stärken und das mit Nicht-Schokoladigem! In der Öko-Essbar im Tiergarten gibt es Speisen und Getränke aus allem, was in der Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Alles wird selbst hergestellt: Brot und Gebäck, Mehl, Teigwaren, Gemüse und Kräuter, Fleisch und Wurstverarbeitung aus artgerechter Tierhaltung und eigener Aufzucht und Verarbeitung. Die Runde im Tiergarten endet mit dem „Friedhof der Ideen“. Hier werden alle Schokoladen, die nicht oder nicht mehr gefertigt werden, „beerdigt“ und ihrer mit einem Gedenkstein gedacht.



Nicht fehlen darf natürlich der abschließende Besuch im Schoko-Laden mit seiner schier unglaublichen Vielfalt an Schokoladen, Kuvertüren, Trinkschokoladen und Pralinen. Da können auch wir nicht widerstehen und die Lieben zuhause sollten ja auch etwas von unserem Besuch haben. Am Schokobrunnen naschten wir zum letzten Mal flüssige Schokoladen, bevor es mit Bus und Bahn zurück nach Graz geht.

2018 verzichtete Zotter auf das Fairtrade-Siegel und setzt ein neues Fair-„Handzeichen“ als Logo ein. Er distanziert sich damit von der Massenbilanzierung im Fairtrade-System und verfolgt stattdessen weiterhin 100 % Fairen Handel mit physischer Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe. Zotter wird Mitglied bei der World Fair Trade Organisation (WFTO), die das Unternehmen als Ganzes nach fairen Richtlinien prüft. Zotter erhielt im Lauf der Jahre viele Auszeichnungen und Ehrungen, darunter 2005 als Unternehmer des Jahres in der Kategorie Handwerk. 2009 wählt die Europäische Kommission Zotter zum Leitbetrieb für KMU (Kleine und mittlere Unternehmen) in Österreich. Bei den jährlich stattfindenden International Chocolate Awards gewinnt Zotter mit den handgeschöpften Schokoladen und Labokoo Gold-, Silber- und Bronzemedailles.

Ausführliche Informationen zu Zotter finden Sie unter www.zotter.at. Im Köngener Weltladen erhalten Sie eine kleine Auswahl des riesigen Angebots an Zotter-Schokoladen, Kuvertüren und Trinkschokoladen.