

REZEPTTIPP

Die BASIC-Kuvertüre 60%
überzeugt
im ÖKO-TEST

ÖKO-TEST
RICHTIG GUT LEBEN
Zucker Basic
Füllstoff Kuvertüre 60%
sehr gut
Ausgabe 12/2011



Seite 3



BEAN-TO-BAR

Was verbirgt sich hinter einer
Marke?

Seite 4



202.374 Waldstück-Bäume
schlagen Wurzeln

Seite 7

Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN

Indien: Drehort für unseren neuen Kakao-Film



Kakao aus Indien? Das ist nicht unbedingt das Erste, was man mit Indien assoziiert, aber im Land der Gewürze, des Tees und der IT-Spezialisten wächst auch Kakao, in kleinen Mengen zwar, dafür aber in hervorragender Qualität.

Wir reisen an die Südspitze Indiens, in den Bundesstaat Kerala und landen in der Hauptstadt Trivandrum, die im Original Thiruvananthapuram heißt, aber sämtliche „Nicht-Inder“ verkürzen den Namen gern. Es ist wunderbar sonnig und warm. Das wundert natürlich nicht, weil Kerala nahe am Äquator liegt und es deshalb das ganze Jahr hindurch keine großen Temperaturschwankungen gibt. Hier herrschen ideale Bedingungen für Kakaoanbau, während es in Nordindien dafür zu kalt ist. Das Meer sehen wir nur ein paar Minuten, auf einem kurzen Zwischenstopp, bevor wir mit dem Auto weiter ins Landesinnere zu den Backwaters fahren. Das ist ein Netz von Süßwasserkanälen, Seen, Lagunen und Flüssen, die sich durch das Land ziehen. Die Attraktion sind die traditionellen Hausboote, die komplett aus Holz und aus Kokoschnüren gefertigt werden. Es ist kaum zu übersehen, denn ein Hausboot nach dem anderen schippert den Fluss hinunter. Am Ufer sitzen Frauen und waschen ihre Wäsche im Fluss. Es gibt zahlreiche Traditionen, die die Inder wahren. Indien scheint manchmal von westlicher Kultur unberührt und das macht es auch so reizvoll.

Bollywood-reifer Kakao

Mit Mr. Bijumon Kurian, dem Leiter der Firma „Plantrich“, brechen wir auf, um die Kleinbauern zu besuchen, die auf den Inseln in den Backwaters leben. Die Inseln liegen unter dem Meeresspiegel! Geschützt von einem Damm. Diese ungewöhnliche Konstruktion ist genial und durchdacht: Die Inseln werden von Wasserkanälen durchzogen, womit man praktischerweise gleich alle Bewässerungsprobleme gelöst hat. Die ersten Bauern, die wir treffen, sind zwei Frauen. Schwiegermutter und Tochter, sie sind beide verwitwet und leben mit den Kindern vom Kakaoanbau und von vielen anderen Früchten, die sie in ihren Gärten anbauen. Um die einzelnen Kakaobäume zwischen Kokospalmen, Mango- und Bananenbäumen, Muskatnuss und vielem mehr zu entdecken, braucht man scharfe Augen und ein Boot. Es ist wie im Film, obwohl wir ja selbst zum Film hergekommen sind, kommen wir aus

dem Staunen über diese perfekte Umsetzung von biologischem Mischanbau nicht heraus. Kakaoanbau in Idealbesetzung – Hollywood- oder sollte man sagen, Bollywood-reif. Das ist mit Sicherheit auch Mr. Kurians Beratung zu verdanken. Er selbst ist ein entschiedener Verfechter von Mischanbau, da er selbst als Kind erlebt hat, wie sein Vater die Kautschukbäume abgeschnitten hat, als der Kautschukpreis fiel. Er hat daraus gelernt. Seitdem rät er allen Bauern auf Mischanbau zu setzen und fallende Rohstoffpreise durchzustehen, statt die

(Von l. nach r.)

Der Sekretär, Bijumon Kurian, Josef Zotter, ein Cousin und Alex.

Der Filmemacher Roland Wehapp setzt Indien in Szene.





„Namaste!“ (Guten Tag) grüßt der Elefant

Bäume abzuholzen. Rohstoffpreise verändern sich schneller als Bäume wachsen. Derzeit bekommt man beispielsweise sehr viel Geld für Kautschuk und auch für Kakao. Für den biologischen Anbau entschied sich Bijumon Kurian aus der bitteren Erfahrung heraus, dass sich die Krebsfälle proportional zum Anstieg von Pestiziden im Agrarbau entwickelten. Seitdem ist er überzeugter Bio-Verfechter. Von der Kooperative erhalten die Bauern auch nur Bio-Düngemittel, zudem gibt es für alle Mitglieder kostenlose Setzlinge und eine Krankenversicherung. Per SMS (ja, auch hier gibt es Handys!) werden auch die Bauern in den entlegensten Orten wie den Backwaters über den aktuellen Kakao informiert.

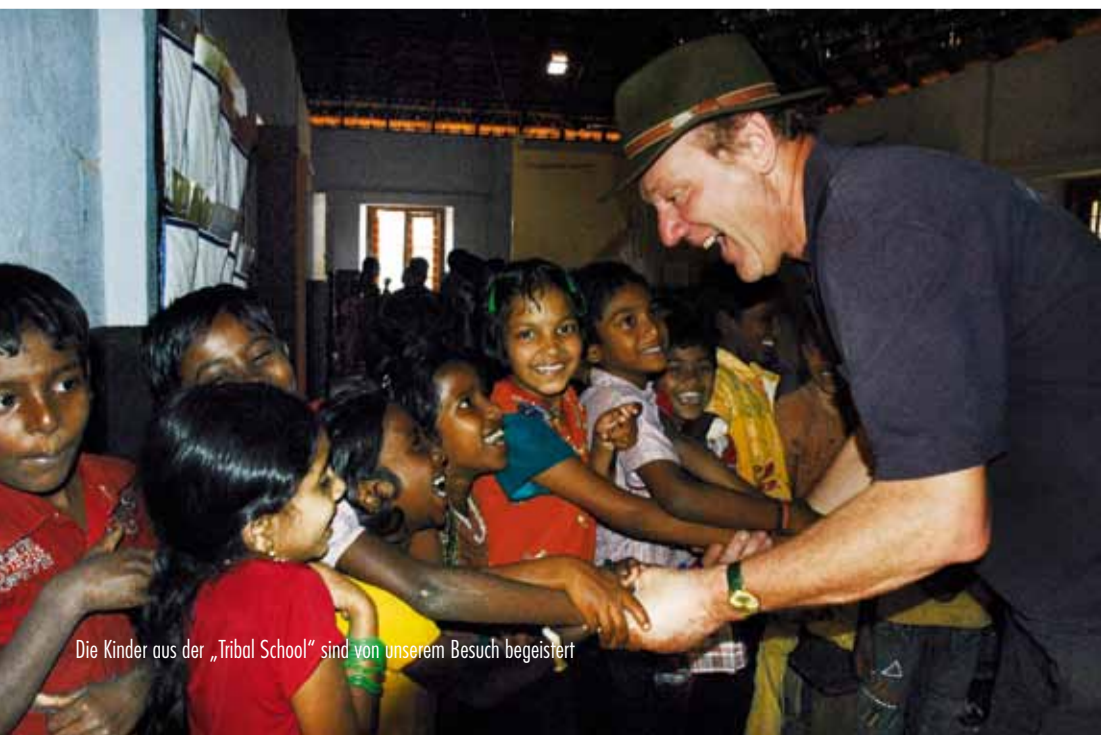
Wir besuchen auch den Nachbarbauern, der uns stolz seinen neuen Stromanschluss auf der Insel zeigt und uns mit ein paar frischen Kokosnüssen bewirbt.



Backwater-Idylle: Im Hintergrund schippert ein Hausboot vorbei



Der neue Fairtrade-Pick-up auf Jungfernfahrt



Die Kinder aus der „Tribal School“ sind von unserem Besuch begeistert

Vom Stammesland zum Wohlstand und wieder zurück

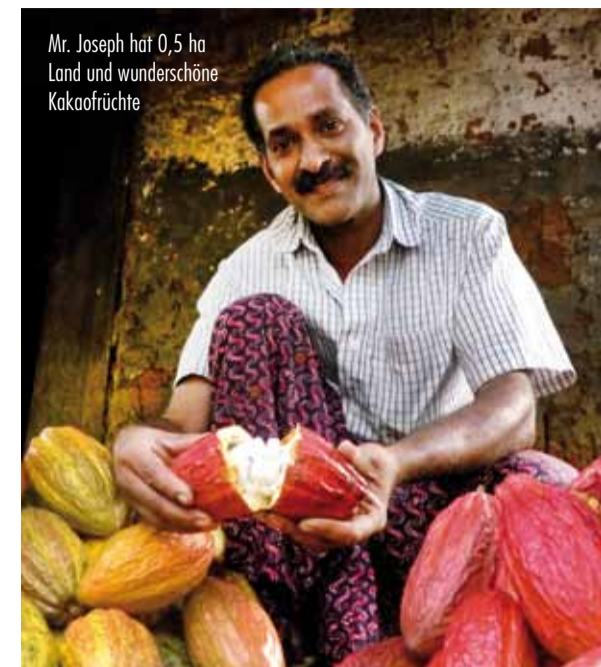
Im Bergland von Idukki besuchen wir Tribal-Farmer, die von der Regierung die Erlaubnis bekommen haben, Kakao im Wald zu pflanzen und zu ernten. Die Menschen haben nicht viel, aber sie leben gut, weil sie ihr kleines Fleckchen Land, das nur 0,5 Hektar groß ist, im Mischanbau bewirtschaften und so immer genug zum Leben haben. Es ist immer die Frage, woran man Wohlstand misst. Die Bauern leben hier in einer wunderschönen Natur, haben genug zum Essen und die Bildungschancen der Kinder sind besser als in irgendeinem anderen indischen Bundesstaat. Kerala hat eine Alphabetisierungsquote von 94 Prozent. Armut gibt es hier eigentlich nicht, die Leute schlafen nicht auf der Straße, sondern haben ihr Land und ein Dach über dem Kopf. Wir besuchen auch die Schule in der Tribal-Area. Das ist die einfachste Form von Schule. Die Kinder tragen hier keine Uniformen, wie in den anderen Schulen und unterrichtet wird nicht auf Englisch, sondern auf Malayalam, das 97 Prozent der Menschen in Kerala sprechen. Trotzdem lernen die Kinder hier auf hohem Niveau. Es gibt sogar einen Computerraum mit drei alten Kisten. Die Kinder sind sehr aufgeweckt und natürlich aufgeregt, weil ein Filmteam ihre Schule besucht.

Man nennt das wohl Intuition

Nicht nur die Kinder, sondern alle Inder, denen wir begegnen, haben so eine offene aufmerksame Art. Die Aufmerksamkeit, oder sollte man sagen, Intuition, hat uns am meisten fasziniert, wir kennen das in Europa gar nicht. Wenn wir auf Deutsch bemängelt haben, dass das Licht für die Szene nicht stimmt, dann hat sofort jemand das Licht angeschaltet, obwohl wir auf Deutsch gesprochen haben und er gar nicht in das Gespräch involviert war. Es gab viele solcher Momente, in denen wir nur gestaunt haben. Ehrlich gesagt, müssten wir uns in Europa davon ein Stück abschneiden. Gleichzeitig wurde mir klar, warum Inder auf dem Arbeitsmarkt so gefragt sind, und die Qualität ihres Kakaos beweist es auch wieder. Sie legen sich unglaublich ins Zeug.

Ein Fest für den neuen Pick-up

Damit die Qualität des Kakaos stimmt, fermentiert die Kooperative zentral. Das heißt, alle Ernten der Bauern werden an einem Ort fermentiert. Auch die Fermentation ist in Familienhänden. Mr. Thomas wurde von der Kooperative als Leiter dafür ausgewählt, weil er sich seit zwanzig Jahren damit beschäftigt und sich am besten auskennt. Mittlerweile hat sein Sohn Alex die Leitung übernommen. Für die Fermentation



Mr. Joseph hat 0,5 ha Land und wunderschöne Kakaofrüchte

werden die Kakaobohnen samt Fruchtfleisch zu Haufen aufgetürmt. Fasst man in einen der kleinen Kakaohügel, merkt an, wie heiß es darin ist. Die Wärme treibt die Fermentation voran, es darf aber auch nicht zu heiß werden, sonst sind die Bohnen überfermentiert. Daher werden die Hügel mehrmals umgeschichtet. Wenn die Kakaobohnen nach ein paar Tagen fertig fermentiert sind, werden sie an der Sonne zum Trocknen aufgelegt. Mr. Kurian schneidet einige Bohnen auf, um mit uns einen Qualitätscheck zu machen. Wir diskutieren lange über die Indikatoren einer guten Fermentation und über Möglichkeiten, diese zu verbessern. Mr. Kurian ist genauso qualitätsbesessen wie wir, es macht richtig Spaß mit ihm über Feinheiten und Nuancen zu diskutieren. Nach dem Qualitätstest wird der Kakao in Säcke gepackt und direkt zu uns nach Bergl geschickt. Dafür gibt es einen brandneuen LKW, den die Kooperative angeschafft hat. Eingeweiht wurde das Fahrzeug sogar mit einem kleinen Fest. Von Trommlern begleitet fuhren wir mit dem geschmückten Pick-up durch das Dorf.

Indisch essen und Film schauen

Nebenbei hat Josef Zotter auch indisch kochen gelernt. In der Küche von Mrs. Jabu mischte er sein erstes irrsinnig scharfes Curry. Das indische Essen hat es ihm angetan, vor allem die Parottas. Die gesamte Reise über schlüpfte er in alle Küchen und ließ sich zeigen, wie das Essen zubereitet wird.

Wenn es klappt, kommt auch einer der Straßenköche für ein paar Monate nach Österreich und kocht passend zum Film indisches Essen. **Ab Sommer 2012 wird der neue Kakao-Film im Kino des Schoko-Laden-Theaters in Bergl zu sehen sein.**



Ein großes „Auf Wiedersehen“ gibt es von den Schulkinder zum Abschied

Unser Rezepttipp



Mohr im Hemd-Torte 1 Torte (12 Stücke)

Zubereitung: ca. 2 Stunden,
zum Auskühlen und Ziehenlassen
der Torte insgesamt 2 Stunden

Sauce:
50 ml Wasser
1 EL Kakao (20 % Fettgehalt)

Zutaten
8 Eier
140 g Kuvertüre
BASIC 60 % Feinbitter
140 g Butter
1 Pkg. Vanillezucker
140 g Kristallzucker
60 g Biskotten (fein gerieben)
180 g geschälte Mandeln (fein gerieben)

Kuvertüreröllchen:
100 g Kuvertüre BASIC 50 % Bergmilch
dunkel
1 EL Öl

Garnitur:
125 ml Schlagobers
1 TL Staubzucker

Salz, Butter, Mehl

Tränke:
100 ml Wasser
100 g Kristallzucker
125 ml Weinbrand

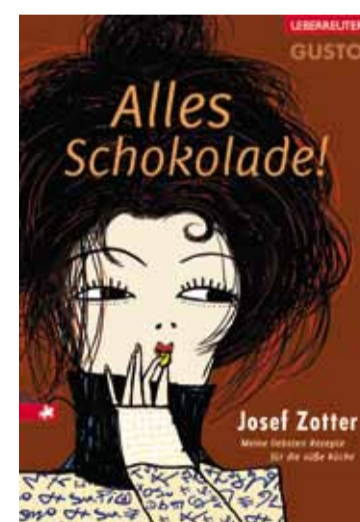
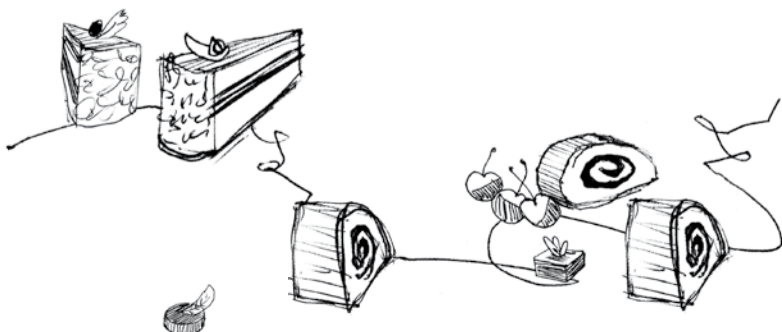


Die BASIC-Kuvertüre 60% Feinbitter
überzeugt im ÖKO-TEST mit „Sehr gut“

Zubereitung

- 1 Rohr auf 160 °C vorheizen. Springform (Ø 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.
- 2 Eier in Dotter und Klar trennen. Kuvertüre zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen. Weiche Butter mit Vanillezucker, der Hälfte des Zuckers und einer kleinen Prise Salz gut cremig rühren. Schokolade einrühren, Dotter untermischen.
- 3 Eiklar mit übrigem Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Ein Drittel des Schnees in die Masse rühren, restlichen Schnee, Biskottenbrösel und die Mandeln behutsam unterheben.
- 4 Masse in die Form füllen, zum Rand hochstreichen und im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) ca. 70 Minuten backen (Nadelprobe!).
- 5 Torte aus dem Rohr nehmen, 10 Minuten rasten lassen, mit einem Messer vom Rand lösen, aus der Form nehmen und auf eine Platte legen. Torte ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
- 6 Inzwischen für die Garnitur Kuvertüre zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen. Öl einrühren. Kuvertüre auf eine Marmor- oder Metallplatte gießen und abkühlen lassen, dabei ständig mit einer Palette verstreichen. Sobald die Masse fest zu werden beginnt, glatt streichen und anziehen lassen. Mit einer schmalen Metallspachtel oder einem Messer Röllchen abschaben, die 12 schönsten für die Garnitur verwenden. Restliche Kuvertüre für die Sauce verwenden.
- 7 Für die Tränke, Wasser mit Kristallzucker aufkochen, vom Herd ziehen und auskühlen lassen, Weinbrand einrühren. Die Tränke mit einem Löffel gleichmäßig über die Torte träufeln.
- 8 Für die Sauce, Wasser und Kakao verrühren und aufkochen. Kuvertürereste zugeben und unter Rühren auflösen. Sauce zur Seite stellen. Obers schlagen und kalt stellen.
- 9 Torte mit geschlagenem Obers und Kuvertüreröllchen garnieren. Torte mit Staubzucker bestreuen und mit der Sauce servieren.

Nadelprobe: einen Metallspieß in die Torte stecken und herausziehen – es darf keine Masse daran haften.



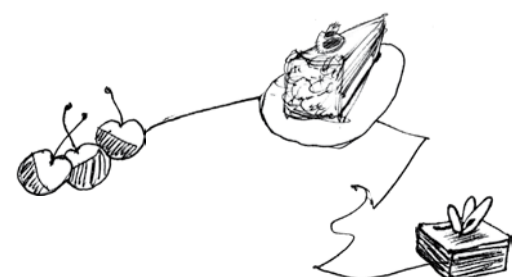
INFO

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.



BEAN-TO-BAR – WAS VERBIRGT SICH HINTER EINER MARKE?



Wenn man von Schokoladeherstellern spricht, nimmt man allgemein an, dass diese ihre Schokolade selbst produzieren. So einfach ist die Welt aber nicht mehr gestrickt. Wie in der gesamten Wirtschaft, so wird auch in der Schokoladenbranche mit Vorliebe die Produktion ausgelagert. Weltweit gibt es drei große Schokoladenhersteller, die siebzig Prozent der Weltproduktion bestreiten, sie haben aber keine eigenen Marken. Im Umkehrschluss bedeutet das, dass zumindest siebzig Prozent der Schokoladenmarken ihre Schokoladen nicht selbst herstellen.



Das Team: (Von links unten im Uhrzeigersinn) Ulrich Bunzenberger-Eibel, Josef Zotter, Johann Eibl, Thomas Linshalm, Engelbert Janisch und Bostjan Puhan.

Sepp Zotter: „Ich kann nicht verstehen, wie die großen Industriebetriebe gleichzeitig das Billig-Segment und das Edel-Segment beliefern können. Wo sind da die Unterschiede? Ich finde es komisch, dass die Näherinnen in Bangladesch einmal Marken-T-Shirts und gleich darauf die billig T-Shirts herstellen; in ein und demselben Betrieb. Unter diesen Bedingungen ist es für mich schwierig festzustellen, was der Wert einer Marke ist. Wofür steht die Marke? Was suggeriert sie? Alles heile Welt und die Drecksarbeit wird ausgelagert? Weshalb sind unsere Flüsse und Seen sauber?

Wo ist da die Verantwortung? Wir machen Insourcing statt Outsourcing. Wir haben vor ein paar Jahren viel Geld investiert, um unsere Schokoladen Bean-to-Bar, also von der Bohne weg, produzieren zu können. Auf 5200 m² haben wir ein Kreativzentrum für Schokolade errichtet, wo wir den Kakao rösten, mahlen, walzen und conchieren. Die gesamte Schokoladenverarbeitung ist im Haus. Dadurch können wir kleine Mengen machen, sind flexibel und können ein vielfältiges Sortiment anbieten. Wirtschaftlich gesehen rechnet es sich natürlich überhaupt nicht, dass wir mit unserer Bean-to-Bar-Produktion Insourcing statt Outsourcing betreiben. Es wäre für mich als Unternehmer de facto einfacher, die Schokolade bei einem Hersteller einzukaufen, damit auch die Verantwortung abzugeben und „Marke“ zu spielen. Sollen sich doch die anderen damit beschäftigen, wie es den Kakaobauern in den Anbauländern geht. Bean-to-Bar zu produzieren bedeutet, nicht nur von der Bohne weg Schokolade herzustellen, sondern auch, dass die Marke Zotter Verantwortung übernimmt für den gesamten Produktionsablauf. Deshalb fahre ich auch um die Welt, um die Kakaobauern zu treffen und die besten Bohnen einzukaufen. Das ist nicht immer einfach. Viele Kakaobauern haben verlernt auf Augenhöhe zu kommunizieren. Sie waren immer nur die Rohstofflieferanten – es ging ausschließlich ums Gewicht, um die Menge und plötzlich tauche ich auf und stelle Ansprüche an die Qualität. Das ist ein Lernprozess. Mit der Bean-to-Bar-Produktion nehmen wir auch das Risiko in Kauf, dass der Kakao auf dem Transportweg verschimmelt ist und dass wir ihn dann nur noch kompostieren können, dass Lieferungen ausfallen und vieles

mehr. Der Weg abseits der Massenproduktion ist nicht einfach. Trotzdem haben wir uns entschieden, Schokoladensorten zu machen, die die Welt nicht interessieren, die aber ein paar Menschen lieben. Nehmen wir als Beispiel Raw Chocolate. Raw Chocolate wird aus unfermentiertem Kakao gemacht, da geht es in erster Linie um die Inhaltsstoffe und nicht wie sonst um den Geschmack. Das ist eine ganz neue Wahrnehmung von Schokolade, die sich nicht länger um das Genussmittel dreht, sondern um die von Wissenschaftlern hoch gepriesenen gesundheitsfördernden Aspekte von Schokolade. Wenn ich jetzt Raw Chocolate von einem Schokoladenhersteller hätte produzieren lassen wollen, dann hätte es Jahre gedauert, bis dieser begriffen hätte, was ich eigentlich will. Mit der Bean-to-Bar-Produktion kann ich es selbst machen. Wir haben hier die Chance, Pionierarbeit zu leisten, dafür steht Zotter auch. Wir entwickeln Fruchtschokoladen und nun Raw Chocolate. Davon verkaufen wir natürlich nicht viel, weil es nur wenige verstehen. Aber wenn sich das einmal entwickelt, dann ziehen auch die großen Hersteller nach. Für den Anfang braucht es eben Pioniere. Pionierarbeit leisten auch unsere Kunden, wenn sie auf neue Sorten reagieren. Gleiches gilt für die Verantwortung, die teilen wir uns mit den Kunden. Schließlich entscheiden sich unsere Kunden bewusst für die Marke Zotter, weil sie ein öko-soziales Produkt oder eben eine Marke unterstützen wollen, die für etwas steht.“



Bild links:
Das Team tüftelt am Geschmack

Bild rechts:
Der Stolz der Manufaktur: die eigene Schokolade



Thomas Linshalm, Leiter der Kakaoverarbeitung:

„In der Bean-to-Bar-Produktion schaffen wir die Basis für die Qualität der Schokolade. Ich sage absichtlich WIR, weil wir als Team dahinterstehen. Wir haben hier die Möglichkeit, den Rohstoff Kakao direkt zu beeinflussen: wir entscheiden, wo wir den Kakao einkaufen und wie wir ihn verarbeiten. Meiner Meinung nach, wird die Qualität des Endprodukts zu 80 oder 85 Prozent direkt bei der Verarbeitung des Rohstoffes entschieden. Deshalb bin ich natürlich auch froh, dass wir die Schokolade selbst erzeugen. Wir arbeiten in unserem Bereich sehr eng mit den Kakaobauern zusammen, besuchen sie und laden sie zu uns in die

Manufaktur ein, um sie für das Thema Qualität zu sensibilisieren. Bei uns können sie direkt miterleben, dass sich alles um Qualität dreht. Alles ist perfekt verzahnt, weil wir wollen, dass die Bean-to-Bar-Schokolade den Durchbruch schafft und selbstverständlich für Zotter steht. Das Potenzial dazu hat sie.“

Thomas Linshalm kommt aus einer Müller-Familie und leitet seit Beginn unsere Kakaoverarbeitung. Er hat einige Jahre in Mexiko gelebt, spricht fließend Spanisch, findet immer den richtigen Draht zu unseren Kakaobauern und kann wunderbar zwischen den Welten vermitteln.

Von der Bohne zur Schokolade

1. Qualitätstest
2. Beim Rösten entwickelt der Kakao sein typisches Aroma
3. Debakterisieren
4. Die frisch gerösteten, heißen Bohnen werden von ihren Schalen befreit und in kleine Stücke, die Kakaonibs, gebrochen
5. In der Kakaomühle wird die Kakaomasse flüssig: sieht aus wie Schokolade, aber ist noch keine
6. Der Zutaten-Mix: Die Schokolade wird exakt nach Rezeptur aus Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker oder Milchpulver gemischt
7. In der Walze verbinden sich alle Zutaten und der feine Schmelz entsteht
8. Beim Conchieren blühen die Aromen auf, Feuchtigkeit und störende Aromaanteile entweichen
9. Die Schokolade ist fertig!

**FAIR rechnen – 100% aus fairem Handel**

Die Ausweisung des FAIRTRADE-Anteils hat etwas Verwirrung gestiftet.

Bei Bananen ist der Fall klar: 100% Fairtrade-Anteil.

Bei uns ist es etwas komplizierter, weil wir für unsere Schokoladen sehr viele verschiedene Zutaten verwenden. Sehen Sie sich nur die Sorten an: „Kürbiskerne mit Marzipan“, „Maroni“, „Himbeere“, „Sesam-Sauerkirsch“ u.v.m.

Einheimische und europäische Zutaten wie Milch, Butter, Nüsse, Früchte und vieles mehr werden nicht durch FAIRTRADE zertifiziert. Deshalb liegt der FAIRTRADE-Anteil auf vielen z o t t e r Produkten unter 100%, obwohl wir natürlich zu 100% fair gehandelten Kakao, Kakaobutter, Zucker, Kaffee, Bananen, Vanille und viele Gewürze verwenden. Das Mischen von fair gehandeltem und nicht fair gehandeltem Kakao ist strikt verboten.

Dunkle Schokoladen haben naturgemäß einen hohen FAIRTRADE-Anteil, weil sie hauptsächlich aus Kakao, Kakaobutter, Zucker und Vanille bestehen.

Milchschokoladen können nie einen 100%-Anteil erreichen, weil neben Kakao, Kakaobutter und Zucker sehr viel Milch in der Schokolade steckt, die nicht FAIRTRADE zertifiziert wird, weil wir sie natürlich nicht aus einem Entwicklungsland importieren, sondern bei den Tiroler Bio-Bergbauern einkaufen.

Wie sieht es mit den heimischen Bio-Bauern aus?

Wir fragen Heinz Gstir, Obmann der Genossenschaft „Bio vom Berg“, in der rund 500 Tiroler Bio-Bergbauern und Käsereien organisiert sind. Sämtliche Milcherzeugnisse kauft Zotter bei „Bio vom Berg“ ein. Im Jahr sind das umgerechnet rund eine Million Liter Milch.



Wie hoch ist der Preis für „Bio vom Berg“-Milch im Vergleich zu konventioneller Milch?

Heinz Gstir: Pro Liter Milch bekommen die Bauern rund zehn Cent mehr, das entspricht 15% – 20% Mehrerlös. Es geht aber nicht in erster Linie ums Geld, sondern um die Besonderheit des Produkts und darum, den Tiroler Bergbauern eine Chance zu geben, um sich weiterhin am Markt halten zu können; das finde ich ganz wichtig.

Was ist das Besondere an eurer Milch?

Heinz Gstir: Alle Bauern sind Bio-Austria zertifiziert. Aber wir gehen auch über die allgemeine EU-Bio-Verordnung hinaus. Unsere Milch ist eine Heumilch. Die Betriebe verfüttern keine Silage und kein importiertes Soja-Krafftutter. Die Berglandwirtschaft nutzt die heimischen Flächen zur Futtermittelversorgung – die Kühe weiden auf der Alm. Futtermittelimporte aus Südamerika brauchen wir nicht.

Tatsächlich ist der Futtermittelimport sehr problematisch, aber es geht auch anders, wie man in Tirol sehen kann.

Heinz Gstir: Rund 50% der Tiroler Kühe verbringen den Sommer auf der Alm. Das ist einzigartig in Europa. Bei „Bio vom Berg“ ist der Weidegang sogar verpflichtend. Almtiere sind während der Grünfütterperiode rund um die Uhr auf der Weide. Gemolken wird am Abend und am Morgen im Stall. In den heißen Sommermonaten ziehen sich die Kühe selbst gern zu

Mittag in den schattigen Stall zurück, um sich vor der Hitze und dem Ungeziefer zu schützen. Naturgemäß hat die Kuh nämlich eine höhere Körpertemperatur als wir, deshalb wird ihr auch närrisch schnell heiß.

Bio meint auch Umweltschutz, wie sieht es damit aus?

Heinz Gstir: Das lässt sich ganz einfach an der Flächennutzung zeigen. Für einen Liter konventionell erzeugter Milch braucht man 1m² Fläche. Um einen Liter Bio-Milch zu erzeugen, braucht man 2 m² Fläche. Wir müssen 8 m² Bio-Landfläche bewirtschaften, um einen Liter Milch zu gewinnen. Einfach gesprochen, unterstützt man mit jedem Liter Bio-Milch auch den Erhalt von Bio-Landfläche. Das wird gern vergessen. Die Landwirtschaft erhält unsere Lebensgrundlagen. Ich meine jetzt nicht das Essen, sondern gesundes Wasser, sauberen Boden und Artenvielfalt. Landwirtschaft ist extrem wichtig. So ist biologischer Landbau beispielsweise auch humusmehrend, während konventioneller Anbau humuszehrend wirkt. Humus bindet Kohlenstoff. Wissenschaftler haben errechnet, dass man am schnellsten die Ziele des Kyoto-Protokolls erreichen würde, wenn man den Anteil an Humus um 1% anheben würde. Insofern sollte man den Bio-Landbau weiter unterstützen.

Wie sieht die Lage der Bergbauern insgesamt aus?

Heinz Gstir: In Tirol haben die Bauern durchschnittlich sieben Kühe, in Deutschland sind es durchschnittlich über sechzig Kühe. Im Berggebiet haben wir es mit

ziemlich kleinen Betrieben zu tun, die mit der Globalisierung natürlich nicht Schritt halten können. Wir versuchen diesen Bauern eine Zukunftsperspektive zu geben. Schließlich sind das Betriebe, die seit Generationen dieses Land bewirtschaften und ein unglaubliches Know-how über Böden und Tiere besitzen. Ein besonderes Produkt braucht auch einen besonderen Marktzugang. Deshalb haben wir die Marke „Bio vom Berg“ etabliert. Zotter könnte seine Milch auch billiger einkaufen. Er kauft rund eine Million Liter Milch bei uns. Damit kann man wieder vielen Bauern helfen, die diese Hilfe absolut notwendig brauchen. Je mehr Erfolg der Zotter Sepp mit seinen Kakaobauern in Lateinamerika hat, desto mehr Schokoladenproduzenten werden diesem Beispiel folgen, oder? So ändert sich das System nicht von heute auf morgen. Jeder Bauer, den der Zotter Sepp erreicht, ist ein Erfolg. Bei uns ist es eins zu eins auch so. Wir sind noch nicht am Gipfel. Wir wollen natürlich noch viel mehr Bauern ins Boot holen. Das funktioniert natürlich nur mit den Konsumenten, die die Mehrwerte von „Bio vom Berg“ entdecken und wertschätzen.

Was 1L Milch von „Bio vom Berg“ leistet: Zotter verwendet mehr als eine Million Liter Milch von „Bio vom Berg“.

- Ein Liter Bio-Bergmilch = 8 m² Almfläche
- Eine Million Liter schützen 800 ha Almfläche
- Eine Million Liter Milch bedeuten 800 ha biologisch bewirtschafteter Fläche mit Artenvielfalt, Grundwasser- und Bodenschutz.

Silbenrätsel

Aus den folgenden Silben sind Wörter zu bilden, deren erste Buchstaben von oben nach unten gelesen ein Wort ergeben, um das es in dieser Ausgabe vielfach geht und das man „tragen“ kann.

Rös – hal – land – sund – Ver – Wald – för – sen – keit – rol – nunft – Es – Ro – An – van – heits – dre – Nach – gat – as – Ti – tig – stück – Os – ten – Tri – welt – drum – tern – Um – Nou – ge – dernd

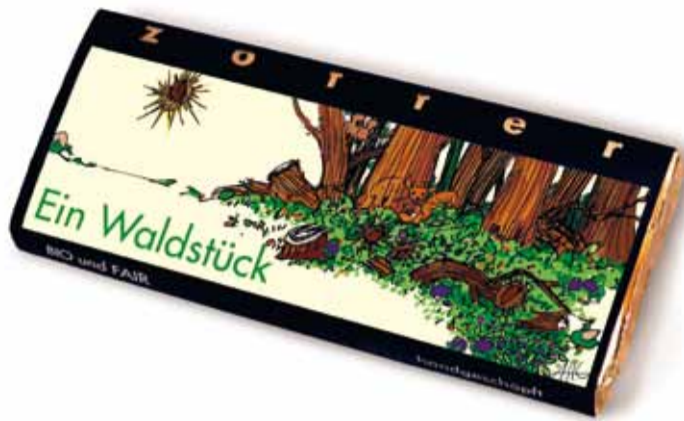
1. _____ Menschen rühmen sich dessen. Es ist das geistige Vermögen des Menschen, Einsichten zu gewinnen und sich in seinem Handeln danach zu richten.
2. _____ Bei unserem Projekt „Schokolade macht satt“ bekommen burmesische Flüchtlingskinder ein... in der Schule.
3. _____ Vorname des Filmemachers, der den neuen Kakao-Film in Indien gedreht hat.
4. _____ Vorname des Grafikers, der die Schokoladen gestaltet.
5. _____ Ökologisches Prinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren, künftig wieder bereitgestellt werden kann.
6. _____ Bundesland, in dem Bio-Bergbauern die Marke „Bio vom Berg“ gegründet haben.
7. _____ Name der Schokolade, deren Bäume in Laos Wurzeln schlagen.
8. _____ Das Fest der Auferstehung Jesu Christi
9. _____ Bei diesem Verarbeitungsschritt wird den Kakaobohnen heiß.
10. _____ Hauptstadt von Kerala, Indien
11. _____ Ist alles, was uns umgibt. Menschen haben zahlreiche Probleme damit, wollen sie aber auch schützen.
12. _____ Besteht aus Nüssen, Kakao und Zucker, wird bei Zotter hausgemacht und steckt in vielen Schokoladen.
13. _____ Bei Raw Chocolate geht es um diesen Aspekt der Inhaltsstoffe.



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!**

202.374 WALDSTÜCK-BÄUME SCHLAGEN WURZELN



Wir haben alle verkauften und noch im Umlauf befindlichen Waldstück-Schokoladen zusammengerechnet und damit die magische Anzahl von 202.374 Bäumen erreicht. Sie werden unter der Leitung des WWF von der einheimischen Bevölkerung im Nationalpark in Xe Pian, Laos, eingepflanzt. Ein schöner Wald, den wir vielen engagierten Kunden zu verdanken haben!

Schulprojekt – Vom Samen in die Erde

Nichts geht im Alleingang. Der WWF arbeitet vor Ort mit der lokalen Bevölkerung zusammen, um das Projekt umzusetzen. 23 Dörfer aus der Region wurden in die Aktion miteinbezogen. An acht Schulen haben die Schüler einheimische Samen gesammelt und sie in Baumschulen aufgezogen, natürlich unter Anleitung und Obhut der WWF-Projektleiter. „Wir wollen, dass die Kinder mit einer Waldverantwortung groß werden“, erklärt Kathrin Hebel, Projektleiterin des WWF. „Es geht um den persönlichen Bezug, damit es nicht heißt, der WWF hat hier Bäume gepflanzt. Die Dorfbewohner sollen das Gefühl haben, dass sie auch etwas bewegt und ihren Teil beigetragen haben. Damit wächst auch ihr Umweltbewusstsein und die Verantwortung, die sie für diese Bäume und deren Schutz in Zukunft tragen.“

Die Dörfer liegen direkt auf Lichtungen im Wald. Strom gibt es hier nicht, dafür aber einen Brunnen, an dem sich nach Sonnenaufgang das gesamte Dorf nach und nach einfindet. Die Menschen leben im Einklang mit der Natur. Sie stehen bei Sonnenaufgang auf und rollen nach Sonnenuntergang ihre Matten aus, um schlafen zu gehen. Von der Regierung bekommt jede Familie zwei Hektar Land, um sich selbst zu versorgen. Es wird viel Reis angebaut. Denn den gibt es als Klebreis zu jeder Mahlzeit, abwechselnd mit Gemüse und gelegentlich mit Fleisch variiert. Gegessen wird in großer Runde auf den Terrassen der Pfahl-Hütten. In jedem Dorf gibt es auch eine Schule, wo die Kinder ganz gut ausgebildet werden. Kinder haben hier einen ganz anderen Stellenwert: sie sind Teil der Gemeinschaft und ins Dorfleben voll integriert. Dass sie Verantwortung übernehmen können, beweisen sie jetzt in den Baumschulen.

Eingesetzt werden die Bäume, wenn die Regenzeit kommt (Juni – Oktober), dann ist der Boden feucht und weich. Die Schüler und Dorfbewohner werden „ihre“ Bäume gemeinsam mit dem WWF einpflanzen. Derzeit werden noch die Flächen vermessen, wo die Bäume gesetzt werden sollen. Denn zwischen den schönen, intakten Nationalparkflächen klaffen Korridore. Um die Schutzgebiete miteinander verbinden und weitläufige Wanderrouten für die wild lebenden Elefanten und Tiger zu schaffen, werden die Waldstück-Bäume nun ihre Wurzeln schlagen. Wir werden die Bäume weiter auf diesem Weg begleiten und berichten.

Wir danken unseren Kooperationspartnern, dem WWF, den Österreichischen Bundesforsten und dem österreichischem Lebensministerium für die großartige Unterstützung dieses Projekts.



Kinder aus dem Dorf



Andere Lebenswelten: Man lebt in Pfahl-Hütten



Hand in Hand: Die Menschen vor Ort sind voll in das Projekt integriert



Hier fehlen noch ein paar Bäume



Auf ins Gelände: Mathias Fischer, Forsteinrichter von den Österreichischen Bundesforsten, Kham, Leiter des laotischen Teams und ein Schutzmann vom Militär



Der Nationalpark

SCHOKOLADE MACHT SATT



1 Schoko = 1 Schulesen

Steigende Rohstoffpreise treffen die Ärmsten dieser Welt am härtesten. Viele Eltern sind nicht mehr in der Lage ihre Kinder ausreichend zu ernähren.

Die Idee: Sie genießen eine Schokolade und gleichzeitig wird auf der anderen Seite der Welt ein Kind satt.

Wir engagieren uns für das Projekt „Yummy! Essen an Schulen“ in Mae Sot (Thailand), das „Helfen ohne Grenzen“ ins Leben gerufen hat. Pro verkaufter „Schokolade macht satt“-Tafel erhält ein burmesisches Flüchtlingskind ein Schulesen.



Der Geschmack:

Mango-Kokos mit Sesam

Die thailändische Sachertorte: Die beliebteste Süßspeise in Thailand besteht aus gekochtem Reis mit Mango, Kokosmilch und geröstetem Sesam. Wir haben uns davon inspirieren lassen und eine fruchtige Schicht aus Mango mit einem Spritzer Zitrone und einer Schicht Sesamnougat kombiniert, die wir mit weißer Kokoschokolade überziehen.

Mehr auf www.zotter.at & www.helfenohnegrenzen.at



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-Türntables und vieles mehr.

Wie steht es um die Zukunft unseres Essens? Eine Antwort ist Zotters Essbarer Tiergarten. Artgerechte Tierhaltung, frische Speisen direkt von der Weide und den Gärten und viel Vergnügen mit Schoko-Melkmaschine, Bauerngolf, Streichelzoo und vielem mehr. Der Kreativ-Bauernhof zum Wohlfühlen und Entspannen.

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

NEU FÜR KIDS

Kinderprogramm

1 x im Monat: Kinderführung durch den Essbaren Tiergarten mit Kinderbetreuung, kreativem Angebot und einer Jause.

(Nur für Kinder - Eltern müssen sich eben einmal allein beschäftigen!)

FEIER DEINEN GEBURTSTAG

im Essbaren Tiergarten

Themengeburtstag mit Spiel & Spaß & Kinderbetreuung

Mit einer interaktiven Kinderführung, die altersgerecht und durch spezielle Themen einfach spannend ist. Denn die Kinder entdecken und erforschen ihre Umwelt selbst! Mit Spiel und Spaß wird Kindern Wissen vermittelt. Es gibt eine Jause und jede Menge zu erleben.

Die Themen: „Schatzsuche“, „Kleine Künstler“, „Rätselralley“, „Kräuterhexen aufgepasst“ und „Erzähl mir was“.

Mehr auf www.zotter.at

Shops

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 Samstag: 9.00 Uhr bis 19.00 Uhr

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

Aufgrund des Umbaus der Blauen Gans bis voraussichtlich Mitte März geschlossen!

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

ESSEN / Ruhr

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

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

Zotter ist auf:

facebook

twitter

Mehr News, Informationen und Fotos für bewusste Genießer finden Sie auf: www.zotter.at

NEUHEIT: Mitzi Mix®

Auf der Biofach 2012 in Nürnberg präsentiert Zotter seinen neuesten Schoko-Streich: Mitzi Mix® heißen die kleinen Schoko-Tabletten, die man bunt mischen und in coole oder heiße Schoko-Shakes und Schoko-Cocktails verwandeln kann. Lässig gemixt mit Minz-sirup, Rum oder Eierlikör kann man eine Vielzahl von eigenen Drinks kreieren.