

z o t t e r
SCHOKOLADE

VORHANG AUF!



**Aufstand, Anstand,
Wohlstand – wie
standhaft sind wir?**



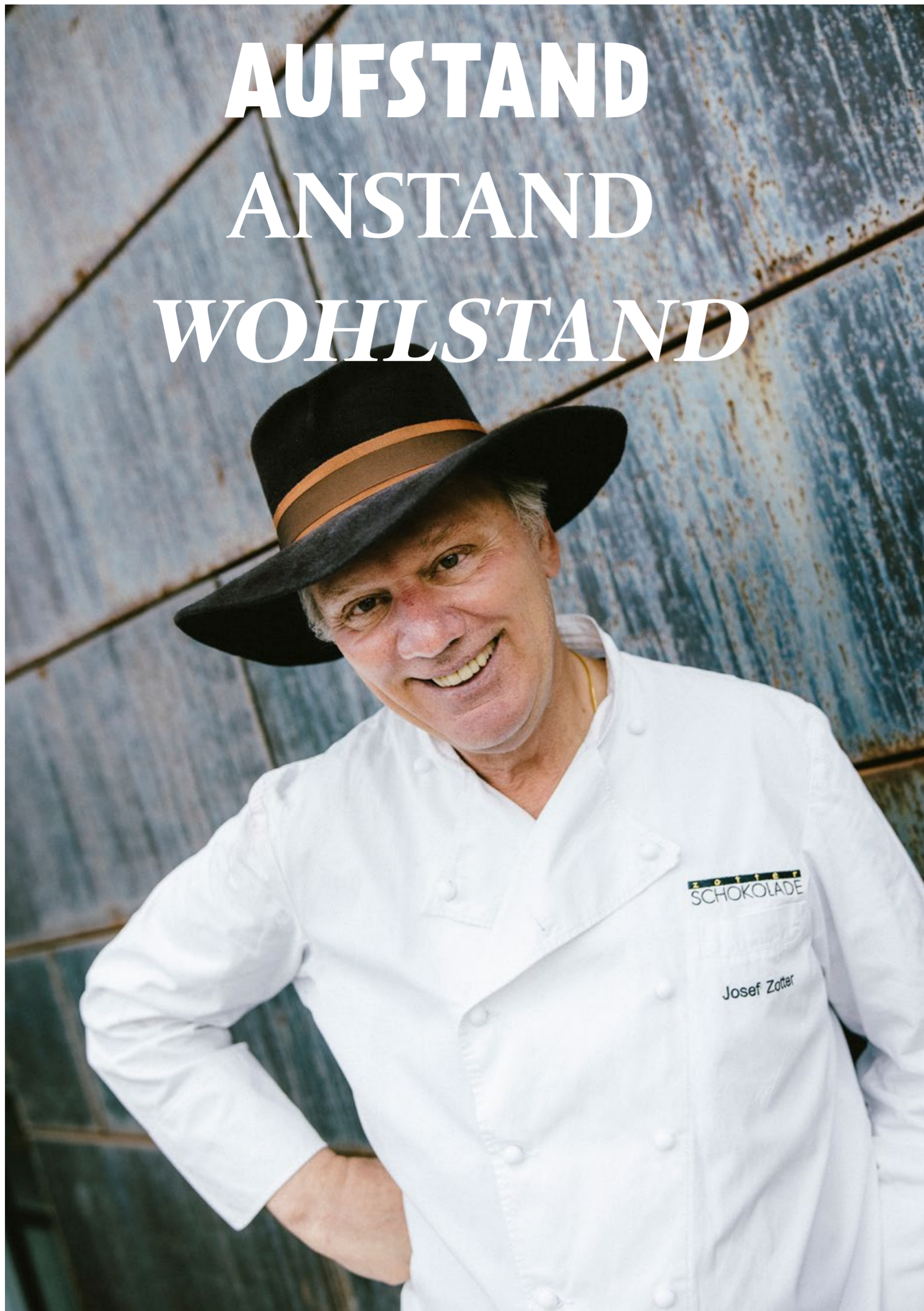
**Schokolade macht
Schule: Schon 47.000
Tafeln verkauft!**



**Schokolade, Kunst
und gutes Essen:
Die Facetten der
Zotter Erlebniswelt**



AUFSTAND ANSTAND WOHLSTAND



Wie standhaft sind wir?

Na(s)chrichten im Gespräch mit Josef Zotter.

Nach den vergangenen Monaten stellen wir uns die Frage: Wo und wie findet jetzt Veränderung statt und worin liegt die Chance, dass es besser wird, als es vorher war?

Wir mussten in letzter Zeit viele Themen allein bewältigen, oder haben uns zumindest sehr allein gefühlt. Es hat der Rückhalt aus der Gesellschaft gefehlt, zumindest das gemeinschaftliche Gefühl. Das „Wir“. Aber wir müssen einen Weg zurück in dieses gemeinschaftliche Denken finden, denn sonst kann es nicht funktionieren. Unsere Freiheit bekommen wir nur dann zurück, wenn wir uns auch unserer Pflichten bewusst sind.

Wie ist das nun mit den Pflichten?

Ich muss mich verlassen können, dass ein anderer sich an die gleichen Grenzen, Werte und Regeln hält, dass er sich im Rahmen bewegt. Da fällt mir ein Spruch meiner Eltern ein, der mich sehr geprägt hat: „Was du nicht willst, das man dir tu“, das fügen auch keinem andern zu.“ Das wäre eine gute Regel für ein harmonisches Zusammenleben, nicht nur im kleinen Umfeld. Ich bin sehr zuversichtlich, dass wir auch gesellschaftlich unsere Werte überdenken müssen und jetzt die Chance nützen sollten, uns neu auszurichten. Immer besser, schneller und schöner zu sein als ein anderer ist einfach wahnsinnig anstrengend. Darauf zu verzichten ist für mich wahre Freiheit.

Was brauchen wir?

Ich wünsche mir ein neues Bewusstsein für Qualität. So etwas wie „Technik-Pairing“. Produkte müssen wieder reparierbar sein. Eine langfristig funktionierende Hardware sollte mit variabler Technik bestückt werden, dann kann man einzelne Teile oder Verschleißteile ganz einfach austauschen, oder neue Software einspielen. Die Anschaffung darf schon was kosten, aber dann müssen die Ersatzteile auch lange erhältlich und ein technisches Upgrade möglich sein. So etwas sollte im Sinne des Green Deals an Bedeutung gewinnen. Transparenz ist wichtig. Es muss klar sein, wer hinter den Produkten

steht, wer die Ersatzteile herstellt. Innovation an bestehenden Produkten, wäre wichtig damit diese auch nachträglich noch verbessert werden können.

Wie sehen Unternehmen in Zukunft aus?

Jungunternehmer sollen langsam wachsen können. Ich sehe die aktuelle Start-up Kultur sehr kritisch. Da werden Unternehmen aus dem Boden gestampft, gefördert, weil die Geschäftsidee gut ist und durch die schnelle Verfügbarkeit von Kapital bleiben Fehler in der Organisation lange unbemerkt. Das Geschäftsmodell ist oft noch unausgereift, hätte aber durchaus Potenzial. Dann geht das Unternehmen an die Börse, kurzfristig fließt noch mehr Geld und dann verschwinden diese Unternehmen wieder schnell vom Markt. Hat doch nicht funktioniert, heißt es dann. Da werden gute Ideen regelrecht verheizt und unglaublich viel Geld vernichtet. Wir brauchen aber gute Ideen und Innovationen. Junge Unternehmer müssen an ihrer Idee arbeiten, diese verändern, verbessern und diesen Prozess auch zulassen, sonst hat Innovation keine Chance zu wachsen und sich zu etablieren, weil Veränderung laufend stattfindet. Sinn und Nutzen sind dabei die Basis. Nicht alles was schnell wächst, erzielt eine Nachfrage. Kleinstrukturierte Unternehmen sind da im Vorteil, denn sie sind flexibel und anpassungsfähig. Das brauchen wir. Daher auch meine Befürwortung des bedingungslosen Grundeinkommens. Es soll keine totale Absicherung sein, sondern eine Art Unterstützung, damit wieder vermehrt Unternehmensgründungen stattfinden und gute Ideen Zeit haben auszureifen und langfristig erfolgreich werden können.

Brauchen wir Konsum?

Es scheint, dass die Wirtschaft derzeit nur durch Konsum gut funktioniert. Welch ein Irrsinn! Drei Fernseher und zwei Autos zu besitzen, deckt keinen echten Bedarf. Wenn ich etwas nicht brauche, mache ich trotz 70% Preisnachlass ein besseres Geschäft, wenn ich den Deal gar nicht mache. Dann spare ich sogar 100%! Viel wichtiger als Konsum ist doch die Entdeckung unserer Talente. Was kann ich gut und was mache ich gerne? Darauf muss man sich besinnen. Wir

brauchen viele Talente, damit Innovationen entstehen können. Es gibt gerade jetzt so viele Aufgaben zu lösen, sozial und ökologisch. Jeder hat ein Talent, das müssen wir fördern und fördern. Nur zu konsumieren, ist sicher kein Talent!

Was bedeutet Fortschritt?

Hinschauen und erkennen, das ist in nächster Zeit eine wichtige Aufgabe. Denn vieles ist schon da, wir sehen es nur nicht. Es wurde in den letzten Jahren sehr viel gebaut und es war z.B. wichtig möglichst große Fensterflächen zu errichten, offene Fassadenfronten. Die Beheizung ist sehr energieintensiv und im Sommer muss gekühlt werden. Das verbraucht dann so richtig viel Energie. Jetzt geht man wieder zurück, plant kleinere Fenster mit Beschattung durch Holzbalken an der Fassade. Nicht alles was es schon gab war schlecht. Altes bewahren und verbessern wäre eine gute Lösung.

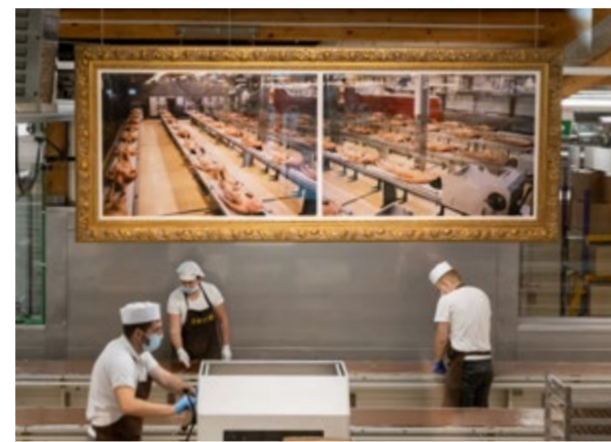
Wie möchten wir leben?

Eine sinnvolle Lebensführung in der wir uns gesunde Ziele setzen wie Zufriedenheit. Das ist sexy. Damit auch gegenseitige Wertschätzung wieder stärker an Bedeutung gewinnt. Das Leben ist kein Wettbewerb mit dem Ziel maximaler Anhäufung von materiellem Kram. Sondern Zeit, Genuss und Zufriedenheit, sind wohl die höchsten Besitztümer und bedeuten wahren Reichtum. Dieses neue Wertebewusstsein ist eine gesellschaftliche Aufgabe, die gerade jetzt besonders brisant ist.

Das ausführliche Gespräch finden Sie auf www.zotter.at/standhaft



Kunst verbindet



Begonnen hat bei Zotter alles mit der Verbindung von Schokolade mit den Zeichnungen von Andreas H. Grätze. Es ist eine Verbindung von zwei Handwerken, das des Chocolatiers und das des Künstlers. Gemeinsam haben beide, dass sie mit Hand und Herz arbeiten und Ausdrucksform für Kreativität sind. Keine Hülle ohne Fülle und keine Fülle ohne Hülle. Es gibt keine Frage, was war zuerst oder was ist wichtiger? Es ist eine Symbiose aus zwei Schaffensrichtungen, die sich gefunden haben.

Es ist der Beginn der Leidenschaft von Josef Zotter zu Kunst. Im Lauf der Zeit hat er eine beachtliche Kunstsammlung erworben. Werke namhafter internationaler Kunstschaffender wie auch Künstler aus seinem direkten Umfeld zählen zu seiner Sammlung. Zu sehen sind sie im Schokoladen-theater, im Produktionsbereich, im Verkaufsraum aber auch im Außenbereich der Grünen Galerie, sowie dem neuen Kunstpark am Michlhof und im Essbaren Tiergarten.

Paul Mühlbauer zeigt mit seinen teils großen Skulpturen auf skurrile Weise menschliche Schwächen.

Fotoarbeiten von **Spencer Tunick** machen mit der Installation nackter Personen auf den absurden Körperkult aufmerksam.

Das Schokobad wurde neu platziert und vom Architekten **Gerrit Gärtner** persönlich dekoriert, da es ihn immer gestört hat, dass

es nicht richtig zur Geltung kommt und es ihm ein Anliegen ist, für das passende Umfeld zu sorgen. Der Föhn neben der Badewanne macht die Situation allerdings auch bedrohlich.

Josef Lederer macht Nägel mit Köpfen, hat ein Rechenzentrum im Freien installiert und klettert die Halbleiter hinauf.

Helmut Kohl ist freiberuflicher Bildhauer, arbeitet vorwiegend mit Holz und Bronze. Seine Bronzefiguren stehen am Eingang zur Zotter-Erlebnisswelt sowie im neuen Kunstpark am Michlhof.

Peter Troißinger ist ein mehrfach ausgezeichneter Koch und hat im Essbaren Tiergarten einen Nachrichtensender installiert. Dort können Besucher persönliche Nachrichten versenden.

Im neuen Urnenfriedhof neben dem Ideenfriedhof wird eine Karriereleiter aufgestellt, als Anregung deren Sinnhaftigkeit zu hinterfragen.

Und es gibt noch viele weitere Künstler, deren Kunstwerke über das ganze Areal verteilt sind und immer wieder für Unterhaltung, Irritation und Aufregung sorgen, aber das ist auch durchaus so gewollt. Viel Vergnügen beim Entdecken!

Informationen zu den Künstlern gibt es auf unserer Webseite



„Ich bin beseelt von dem Konzept Schokoladen Theater, Essbarer Tiergarten und Kunstpark. Wir haben das nicht so geplant. Der Essbare Tiergarten wurde vor 10 Jahren eröffnet, er ist gewachsen. Es hat sich eine wunderbare Symbiose aus Kunst, Schokolade, Gartenanlage und gutem Essen ergeben. Ein friedvolles Miteinander von Mensch und Tier im Einklang mit der Natur. Alles, was mir wichtig ist, ist da. Es erfüllt mich mit tiefer Zufriedenheit und Dankbarkeit, diesen Ort mit all seinen Besonderheiten auch mit unseren Besuchern teilen zu können.“

Ihr Josef Zotter



Kunst als Kick



Oskar Stocker - Human Fat Paintings

Zu den neuesten Errungenschaften in der Kunstsammlung von Josef Zotter zählt ein Zyklus von Oskar Stocker aus der Serie „Human Fat Paintings“. Zu sehen sind die Werke im Eingangsbereich der Grünen Galerie. Überdimensionale Gemälde, facettenreiche Portraits, bunt oder schwarz und unübersehbar. Sie haben einen starken Ausdruck und geben ihr Geheimnis nicht sofort preis. Ein Künstler muss mit seinem Werk in die Tiefe gehen und brisante Themen aufwerfen. Wenn das Thema „Human Fat Painting“ zum Vorschein kommt, dann wird Aufmerksamkeit erzeugt, weil im Kopf plötzlich ganz andere Assoziationen entstehen. Die Botschaft hinter den Bildern ist nicht auf den ersten Blick erkennbar. Man muss sich damit beschäftigen, um zu erkennen, worum es wirklich geht.

Genau das ist Aufgabe der Kunst, ist Josef Zotter überzeugt, widersprüchliche Themen sollen aufgezeigt werden. Deswegen ist das „Human Fat Painting“-Thema auch wichtig. Unsere Gesellschaft könnte ohne Kunst nicht existieren, denn Kunst geht in die Tiefe, setzt sich mit der Materie auseinander und polarisiert. Deshalb ist Kunst jetzt noch wichtiger als vor der Pandemie.

Wir haben Oskar Stocker zum Interview eingeladen, um seine Herangehensweise an das Thema „Human Fat Painting“ zu erläutern.

Die Museen waren länger geschlossen, die Menschen sehnen sich nach Normalität und auch nach der Kunst. Was zeigen Sie uns, Oskar Stocker?

OS Wir sehen hier großformatige, ausdrucksstarke Porträts von drei sehr reichen Afrikanern und vier sogenannten durchschnittlichen Amerikanerinnen, die sich in den USA das Fett haben absaugen lassen. Stellen Sie sich vor, Sie stehen morgens vor dem Spiegel und entdecken die ersten Fältchen. Bestenfalls arrangiert man sich damit und wenn nicht, lässt man sie entfernen. Schnell und problemlos. Das ist wohl eher eine ästhetische Frage. Anders sieht es aus, wenn man mit dem eigenen Körper nicht im Einklang ist. Da lassen sich nicht wenige Fett im Körper absaugen. Die meisten Korrekturen dieser Art gibt es weltweit in den USA, direkt gefolgt von Brasilien und Indien.

Können Sie uns auch etwas zu der Maltechnik sagen, die Sie bei diesen Porträts zugrunde gelegt haben?

OS Wieder zurück aus den USA bekam ich die Idee zu dem Werkzyklus „Human Fat Paintings“. Also besorgte ich mir in einer österreichischen Klinik Fett, das bei Patienten abgesaugt worden war. In einem Labor ließ ich es aufbereiten und verflüssigen. So entstand eine Paste, die ich angereichert mit Pigmenten zum Malen der Bilder nutzte.

Abschließend wurden die Arbeiten mit Lack versiegelt. Ein inspirierender Nebeneffekt: die Durchmischung aller DNAs in dieser Paste.

Josef Zotter und Sie kennen sich schon einige Zeit. Wann sind Sie sich das erste Mal begegnet? Hat es direkt zwischen Ihnen, was die Kunst angeht, gezündet?

OS Wir haben uns vor ein paar Jahren über eine gemeinsame Freundin kennen gelernt. 2019 war er dann Gast bei erLesen, der Büchersendung beim ORF. Ich porträtierte ihn dafür und so begann auch eine Freundschaft. Mich fasziniert, wie Josef Zotter die Kunst in den Alltag überführt.

Der österreichische Künstler Oskar Stocker (1956) lebt und arbeitet in Graz. International bekannt wurde er durch die Ausstellung Facing Nations, die über 120 Grazer Bürger und Bürgerinnen unterschiedlicher Nation in Porträts zuerst in Graz, dann in Wien und als Höhepunkt 2010 im UN-Hauptquartier in New York zeigte.

oskarstocker.com

Ahoi, Kakao setzt Segel!



Unser Kakao aus Belize reist emissionsfrei mit dem Segelschiff. An Bord der Avontuur, einem 100 Jahre alten Zweimaster, der 17 Monate von 100 Helfern restauriert und umgebaut wurde und nun wieder den Atlantik überquert, um zu zeigen, dass man Waren auch ökologisch transportieren kann. Der Kapitän der Avontuur setzt auf reine Windkraft, so werden keine klimaschädlichen Stoffe freigesetzt. Denn 90 Prozent aller Waren werden über den Seeweg transportiert, auf großen Containerschiffen, die mit Dieselöl oder Schweröl betrieben werden. Es braucht neue Alternativen. Die 15-köpfige Crew besteht aus sieben professionellen Seeleuten und Freiwilligen aus aller Welt. Acht Monate ist der Frachtsegler von Hamburg bis in die Karibik und retour unterwegs, wo Kaffee, Rum und Kakao geladen werden. Das Schiff fasst nur 114 Tonnen Fracht, damit ist es das größte Segelfrachtschiff der Welt, aber im Vergleich zu Containerschiffen sehr klein.

Schon zum vierten Mal ist unser »Sail Shipped Cacao« an Bord, zuerst aus Nicaragua und nun aus Belize. Im Heimathafen wird die Ware sogar per Hand und Flaschenzug gelöscht

und von dort nach Österreich geliefert. Um den ökologischen Seetransport und die »Mission Zero« finanzieren zu können, verkauft die Avontuur-Crew jetzt ganz piratenmäßig ihren eigenen Avontuur Sail Rum. Ahoi, auf zu weiteren ökologischen Seetransporten!

Julia Zotter ist mit dem Zug nach Hamburg gereist, um selbst beim Einladen des Kakaos zu helfen.



Erlebniswelt als ganzheitliches CSR-Projekt ausgezeichnet: Zotter gewinnt TRIGOS Steiermark!



Der TRIGOS ist eine der renommiertesten österreichischen Auszeichnungen für verantwortungsvolles Wirtschaften und wird jährlich an Unternehmen vergeben, die sich durch hohe soziale Unternehmenswerte (CSR) und nachhaltige Innovationen in der österreichischen Wirtschaft auszeichnen und eine zukunftsfähige Gesellschaft aktiv mitgestalten. Die bundesweite Expertenjury hat auf regionaler Ebene aus 37 Einreichungen 12 Unternehmen nominiert, die in die Endrunde gekommen sind. In der Alten Universität Graz wurde der Trigos Steiermark in vier Kategorien vergeben und Zotter Schokolade hat in der Kategorie „Vorbildliche Projekte“ für die Zotter Erlebniswelt als ganzheitliches CSR-Projekt die begehrte Trophäe erhalten. „Wir freuen uns sehr über die besondere Auszeichnung für verantwortungsvolles Wirtschaften“, so Josef Zotter, „denn es zeigt wieder, dass die Maximierung der Menschlichkeit unser größter Gewinn ist!“

Schokolade macht Schule!

Der Bau der Schulküche in Karamoja macht große Fortschritte, worüber wir uns sehr freuen. 50 Cent pro verkaufter Tafel »SchokoBanane« fließen in das Caritas-Projekt »Schokolade macht Schule« in Uganda. Damit soll das Schulessen für 600 Volksschulkinder, der Ausbau der Schulküche und die Lehrergehälter gesichert werden.

Jede Tafel zählt, damit auch Kinder in Uganda in die Schule gehen können und eine warme Mahlzeit bekommen. Denn Bildung bedeutet auch Hoffnung auf ein selbstbestimmtes Leben in der Heimat. Mit Stand 14.06. wurden bereits 47.000 Tafeln verkauft! Danke an alle, für die Unterstützung!



Schokolade für Kara Tepe



Kurz nach Ostern hat uns ein Hilferuf von Georgios Trompeter aus Oberösterreich erreicht. Er fährt schon viele Jahre nach Griechenland, um dort vor allem Kinder und bedürftige Familien zu unterstützen. Mitte Mai ist wieder ein Transport nach Griechenland gestartet, diesmal in das Flüchtlingslager Kara Tepe – und wir haben Schokolade

für die Kinder mitgeschickt. Georgios Trompeter ist unermüdlich in seinem ehrenamtlichen Engagement für die Kinder in Griechenland. Wir sind schon seit vielen Jahren mit ihm in Kontakt. In Kara Tepe leben derzeit 1.800 Flüchtlingskinder mit ihren Familien.



Let's move!

Groove'N'Move, eine Brassband, bestehend aus internationalen Musikern aus der Ukraine, Schweden, Brasilien und Polen hat zu ihrem neuen Song ein Musikvideo bei Zotter gedreht. Es ist eine Brass-Version von Ava Max, „My Head & My Heart“. Schokolade inspiriert, wie man hier sieht. Viel Spaß beim Shaken, Grooven & Moven!



Frisch gepflückt, gekocht, gegessen



Restaurant Öko-Essbar im Tiergarten

Das Konzept unserer Öko-Essbar ist „Farm to Table“, das bedeutet, in der Bio-Landwirtschaft rund um das Restaurant wachsen die Tiere in artgerechter Freilandhaltung auf. Später landen sie in der Küche der Essbar. Das Areal des Essbaren Tiergartens beträgt 27 ha. Damit aber der Fleischbedarf für unser Restaurant, den Bio-Würstelstand und die Mitarbeiterkantine gedeckt werden kann, gibt es noch weitere Weideflächen in der Umgebung. Damit beträgt die Gesamtfläche der Bio-Landwirtschaft bei Zotter 85 ha. Auch dort werden die Tiere ganzjährig auf der Weide gehalten und von unserem Tiergarten-Team betreut.

In der Essbar laufen die Vorbereitungsarbeiten schon am Vormittag auf Hochtouren. Frisch aus dem Küchenbeet direkt an der Hausmauer wird Rhabarber geerntet, zu Chutneys verarbeitet und mit den frischen Kräutern Aufstriche angerührt. Es wird fleißig vorgekocht, eingekocht, frische Nudeln produziert und die Kartoffeln blanchiert für die Papas Fritas, damit alles fertig ist, wenn viele Gäste zu uns kommen. Sogar das Ketchup wird hier selbst gemacht.

„Gerade haben wir 100 Liter Ketchup gekocht, das reicht für ca. 4 Wochen, da werden wir schon bald wieder nachproduzieren müssen!“, erzählt Elisabeth.

„In den Sommermonaten brauchen wir bis zu 200kg Kartoffeln pro Woche für Papas Fritas. Die Kartoffeln werden zuerst geputzt, geschält, geschnitten, anschließend blanchiert,

getrocknet und eingefroren. Vor dem Servieren werden sie frisch herausgebacken, damit sie knusprig sind!“, ergänzt Angelika. Die beiden leiten das Team der Öko-Essbar.

Es sind viele Handgriffe erforderlich, bis die Papas Fritas auf dem Teller landen. Das dürfte auch das Geheimnis sein, warum sie soooo gut schmecken!

Auf der Karte gibt es zahlreiche vegane und vegetarische Speisen, aber auch den Klassiker der österreichischen Küche: Schnitzel! In der hauseigenen Fleischwerkstatt in Auersbach wird das Fleisch schon küchenfertig vorbereitet. Alle Tiere im Essbaren Tiergarten sind mindestens 12 – 24 Monate auf der Weide, manche sogar 33 Monate. Vor der Verarbeitung muss das Fleisch noch 3 – 6 Wochen reifen. Das erfordert eine genaue Planung und Abstimmung zwischen Landwirtschaft und Küche, damit auch alle satt werden.

Wir freuen uns auf unsere Gäste – hungrig sollen sie sein!

Einen Blog-Artikel über Freilandhaltung, Emotionen und Fleischgenuss finden Sie unter: www.zotter.at/blog-delikatessen

