

Schwerpunkt

VEGAN & LAKTOSEFREIE SCHOKOINNOVATIONEN

Seite 6

Zotter Weltreise

KOSTBARER WEIHRAUCH

Seite 12

Schoko-Laden-Theater

SHANGHAI

Seite 14

Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN



MAYA-KAKAO AUS BELIZE

”

Josef Zotter traf in Belize die Urväter der Schokolade, lernte, wie man Trinkschokolade nach Maya-Art mixt, entdeckte eine Schokofabrik im Dschungel und genoss verkohlte Bananen beim Tempelpicknick. Der Dokumentarfilmer Roland Wehap hat Josef Zotter, seine Frau Ulrike und seine kleine Tochter Valerie begleitet und einen neuen Kakaofilm über die Kultur der Maya, die noch quicklebendig ist, und über die überwältigende Schönheit der Natur in Belize gedreht.

Von Josef Zotter

Belize ist ein Geheimtipp, den gerade einmal Taucher kennen, weil dort das zweitgrößte Korallenriff der Welt liegt, mit dem Blue Hole, dem kreisrunden Krater, der 135 Meter in die Tiefe abfällt und für Taucher ein echter Adrenalintrip ist. In Belize kann man sich auch einfach eine Taucherbrille aufsetzen, und schon fühlt man sich wie in einem Aquarium: Es wimmelt von Fischen, Mantas und Meeresschildkröten, die neben einem dahinschweben, und es gibt Korallen, die so groß wie Bäume sind – es ist einfach unglaublich! Auch an Land ist Belize ein Ökoparadies mit einem Bilderbuchdschungel voller Lianen, Orchideen, wunderschöner Wasserfälle, Jaguare, Brüllaffen, mit unendlich vielen Vögeln, wie Papageien, und entlang der Küste wachsen Mangrovenwälder. Die Natur ist ein Traum: Nirgends sieht man Müll, Plastikflaschen oder Spuren von Zivilisation, außer am Hotspot in Belize City, wo die Kreuzfahrtschiffe anlegen, ein paar Yachten im türkisblauen Wasser schwimmen und der Hubschrauber, der zwischen Vögelzwichern leise dahinbrummt und Leonardo DiCaprio zu seiner Insel bringt.

Im ganzen Land leben nur 320.000 Einwohner, die meisten in Belize City, und mit einer Fläche, die gerade einmal so groß ist wie die Steiermark und Salzburg zusammengenommen oder Hessen, ist Belize auch wirklich kein Riesensland. Im Norden Mexiko, im Westen Guatemala, vis-à-vis Kuba und im Landesinnern ein Schmelztiegel der Kulturen mit Latinos, Kreolen, Garifuna, Mennoniten und Maya. In Belize leben wirklich noch Maya, die Urväter der Schokoladenkultur, und kultivieren Kakao mitten im Dschungel. Unfassbar, Belize taucht auf gar keiner Kakaoweltkarte auf, obwohl hier ein jahrhundertaltes Wissen überliefert wird. Wir sind hier am Ursprung des Kakaos bei den Maya, zu deren Kultur Kakao so selbstverständlich gehört wie ihre Tempel, von denen es in Belize nur so wimmelt.

1.400 Maya-Ruinen soll es in Belize geben, das in seiner Blütezeit (um 250–900 n. Chr.) mit einer Million Einwohnern zum Zentrum der Mayakultur zählte, die sich über Südamerika, Guatemala, Belize, Honduras und El Salvador erstreckte. 900 n. Chr. brach das Maya-Imperium aus ungeklärten Gründen zusammen, doch in Belize waren die Maya-Stätten bis zum 16. Jahrhundert bevölkert. Erst als die spanischen Eroberer kamen, flüchteten die Maya in den Urwald, wo sie bis heute leben. 50 % der Landesfläche steht in Belize unter Naturschutz. Eine ideale Voraussetzung für die Maya, die komplett autark leben und sich selbst versorgen. Sie kultivieren Kakao, ein bisschen Kaffee und Bananen, aber hauptsächlich für sich selbst.

Ich habe noch nie so eine lebendige indigene Kultur gesehen, die so stolz ist, in sich ruht und einfach mit dem zufrieden ist, was sie hat.

Kakao gehört ganz selbstverständlich zur Kultur. Bei jedem Bauern, den wir besuchten, gab es erst einmal Trinkschokolade. In China trinkt man Tee, in Äthiopien Kaffee, und bei den Maya wird man auf einen Becher Trinkschokolade eingeladen, die aus Kakao und Wasser gemixt wird. Man sitzt in der Holzhütte, während die Frauen die Kakaobohnen am offenen Feuer rösten und der Kakaoduft die Luft erfüllt. Dann brechen sie die Bohnen auf und schütteln die Schalen beim geöffneten Fenster hinaus. Jeder hat eine Steinwalze im Haus, um den Kakao zu vermahlen und daraus Kakaokugeln zu formen, die man sich auf Vorrat legt. Wenn man Lust auf Schokolade hat, dann nimmt man die Kugel und löst sie im heißen Wasser auf, nie in Milch. Der Geschmack ist etwas ungewohnt, und die Trinkschokolade erinnert sehr stark an Tee, weil sie sehr dünn ist und nicht so üppig und dick wie in Peru. Dafür trinkt man in Belize ständig Schokolade, die bitter und süß ist, weil die Maya dafür einen ganzen Bienenstock aus dem Wald holen, ihn einfach auf den Boden hauen und die Honigwaben entnehmen.

In jedem Haushalt schmeckt die Trinkschokolade anders, einige experimentieren auch und würzen die Trinkschokolade mit Pfeffer, Kardamom, Sternanis oder Gewürznelken.

Als Hommage an die Maya-Kultur haben wir in dieser Saison die MayaKult H₂O Trinkschokolade herausgebracht, die man auch mit Wasser mixen kann und die aus echtem Maya-Kakao aus Belize und ein paar Gewürzen besteht. So kann jeder einmal eine echte Maya-Schokolade daheim genießen.

Die Maya kennen sich hervorragend mit Kakao aus, weil sie ihn selbst verwenden und es ein Teil ihrer Kultur ist. Außerdem kennen die Maya die Spielregeln der Natur und nutzen diese, um einen perfekten Kakao anzubauen. Ich bin noch nie so viel durch den Dschungel gelaufen wie in Belize, denn jeder



4 Generationen leben vom Kakao: der 83-Jährige Großvater, sein Sohn, sein Enkelsohn und seine kleine Urenkelin.



Die Maya kennen sich mit Kakao extrem gut aus, weil sie selbst gern Trinkschokolade genießen und weil Kakao ein Teil ihrer Kultur ist, die sie mit Stolz erhalten.

Bauer hat einen halben bis zu einen Hektar Kakao, der in Mischkulturen mitten im Regenwald gedeiht. Im Unterschied zu anderen Anbauländern – und ich kenne wirklich viele! – wächst der Kakao nicht auf einer Fläche, sondern verteilt auf fünf bis sechs kleinen Parzellen. Von einer zur anderen Parzelle läuft man schon einmal eine halbe Stunde, um zum nächsten Kakaobaum zu kommen. Auf den Wegen kommen einem bestenfalls Esel und Pferde entgegen, die die Bauern allein mit der Ernte losschicken, damit sie sie nach Hause tragen. Die Tiere kennen ihren Weg, und es gibt auch nur diesen einen schmalen Pfad, der von der Hütte bis zum Kakaobaum führt.

Auch den Mais, den die Maya für ihre heiß geliebten Tortillas nutzen, pflanzen sie nur in ganz kleinem, vorgartenartigem Maßstab an und nie in der Ebene, immer am Berg, damit die Pflanzen keine Pilzkrankheiten bekommen.

Wir wandern durch den Regenwald, alles Grün in Grün, aber die Maya deuten auf dieses und jenes Kraut und erklären, welchen Nutzen und Sinn es hat, warum es gerade hier wachsen muss und wie biologische Symbiose funktioniert. Ab und zu schneiden Sie ein Pflänzchen ab und lassen mich kosten. Geniale Sachen, die es aber nie in Europa geben wird, weil sie nur hier gedeihen und absolut nicht zum Transport geeignet sind. Auch der Kakao ist eine Rarität und der teuerste, den wir im Programm haben. Pro Tonne zahlen wir 6.000 US-Dollar, obwohl der derzeitige Börsenpreis bei 2.500 US-Dollar liegt. Aber der Belize-Kakao ist perfekt fermentiert und getrocknet, das ist einfach Spitzenkakao, der jeden Cent wert ist. Es gibt nur sehr wenig davon, maximal 10 Tonnen pro Jahr, aber das ist auch logisch, wenn man bedenkt, dass nur einzelne Bäume, die verstreut im Regenwald stehen, geerntet werden und ein Teil des Kakaos sowieso für den Eigenbedarf gebraucht wird. Außerdem ist das Lohnniveau in Belize viel höher als anderswo. Niemand wird hier reich mit Kakao, aber Kakao sichert die Unabhängigkeit der Toledo Cocoa Growers und die Kultur der Maya, die sonst nur die Möglichkeit haben, sich als Putz- und Hilfsarbeiter in den schicken Resorts der ausländischen Investoren ihr Geld zu verdienen.

Kakao ist in Belize Vergangenheit und Zukunft, das konnten wir sehr schön auf der Drei-Generationen-Plantage sehen, wo uralte riesige Bäume standen, die einem 83-jährigen Bauern gehören und seine Pensionsversorgung sind, sein 61-jähriger Sohn hat einen Teil der Kakaobäume bekommen und wieder einen Teil an seinen eigenen Sohn, der 36 Jahre alt ist, weitergegeben. Der junge Kakaobauer sprüht förmlich vor Energie, hat jede Menge neuer Kakaobäume gepflanzt, die er veredelt, schneidet und pflegt. Es gibt auch ein neues Projekt, dafür sammeln die Bauern Gehölz im Regenwald, machen es zu Holzkohle und setzen sie als Wasserspeicher für die Kakaobäume ein, um besser über die Trockenzeit zu kommen. Damit verbessern die Kakaobauern auch die CO₂-Bilanz und können zusätzlich mit CO₂-Zertifikaten ein kleines Nebeneinkommen generieren. Die Maya haben eben ein sehr ausgeprägtes Bewusstsein für Ökologie.

Ganz anders als die Mennoniten, die ursprünglich aus Deutschland und Holland stammen, um die Welt zogen und seit 1958 auch in Belize leben. Das sind Turbobauern, die nur auf Monokulturen setzen und das gesamte Fleisch-

und Gemüsebusiness beherrschen. Die Mennoniten haben sich völlig von der karibisch-lateinamerikanischen Kultur abgekapselt und leben nur für Gott und die Arbeit. Musik und Tanz sind verboten, selbst Witzeerzählen ist verpönt. Die Männer tragen immer blaue Latzhosen, Vollbärte und Hut, die Frauen Tracht und Häubchen. Sie heiraten nur untereinander und sind der absolute Kontrast zu den Maya.

Die Maya haben ihre eigenen Hühner und Schweine, alle anderen kaufen ihr Fleisch und Gemüse bei den Mennoniten. Unser mayanischer Fahrer, der an der Universität in Belize Landwirtschaft studiert hat, erzählt uns stolz, dass er Großbauer ist und 100 Hühner hat, die im Freien leben und die er erst nach 6 Monaten selbst schlachtet und dann gemeinsam mit seiner Mutter rupft. Er bietet sie nicht auf dem Markt an, neben den billigen Massentierhaltungshühnern der Mennoniten, sondern nur ab Hof. Wer ein Huhn haben möchte, muss zu ihm kommen. Er kann gut davon leben und ist zufrieden. Sein ganz großes Ziel ist es, einmal 150 Hühner zu halten – nicht mehr. Das ist typisch für die Maya, sie wollen nicht mehr und bauen am liebsten alles, was sie brauchen, selbst an. Sie verzichten ganz freiwillig auf Fernseher und Handys und basteln sich stattdessen ihre eigenen Instrumente, aus Baumstämmen geschnitzte Harfen, Geigen und Cellos.

Die Maya leben mit der Veränderung und wissen sich immer zu helfen, sie wissen, dass es jetzt auch in der Trockenzeit regnet und dass sich die Regenzeiten verschieben. Sie leben mit den Hurrikans, die immer wieder auf Belize treffen und die Dächer von den Hütten reißen. Praktischerweise knickt der Hurrikan dabei auch gleich die Palmen um, deren Blätter die Maya dann abschneiden, um sie zu binden und binnen eines Tages wieder alle Hütten zu decken.

Die Maya sind perfekte Gastgeber, und wir aßen wunderbare Speisen und verkohlte Bananen bei einem Picknick am Fuße eines Mayatempels. Ironischerweise ist verkohltes Gemüse bei uns derzeit extrem angesagt, und die Fachzeitschriften sind voll davon – wieder so ein Trend, dessen Ursprung eigentlich bei den Maya liegt.

Mitten im Regenwald haben wir noch eine kleine Schokoladenfabrik entdeckt. Über der Holzhütte hing das einladende Schild „Cotton Tree Chocolate Factory“, wo auf 30 Quadratmetern tatsächlich aus Kakaobohnen Schokolade entsteht. In der Mitte ein einzelnes Verkaufsregal mit den händisch hergestellten Tafeln, die zwischen 6 und 9 US-Dollar kosten. In Belize ist Tafelschokolade nur etwas für Touristen, am Flughafen muss man für die 40-g-Tafel rund 8 Dollar hinlegen. Kein Belizer kann sich das leisten. Aber diese Schokohütte hat mir unglaublich gut gefallen.

Mit der Schokolade und dem Film „Das Gold der Maya“, der in unserem Kakao-Kino läuft, wollen wir ein Stück Maya-Kultur nach Österreich bringen. Im Film gibt es ganz lässige Musik von den Garifuna, die auch in Belize leben und Rastafisuren bis zum Boden haben, einige zumindest, und die anderen aber mindestens bis zum Hintern. Wir haben die Garifuna gefragt, ob sie Lust hätten, die Filmmusik zu machen und zu trommeln und zu singen. Wir wollten uns um 4 Uhr treffen, um 5 waren sie immer noch nicht da, und um halb sieben sind sie schließlich aufgetaucht und haben gleich ein Schokoladenlied für uns komponiert. So ist Belize, es hat seinen eigenen Rhythmus, überrascht und übertrifft die Erwartungen.



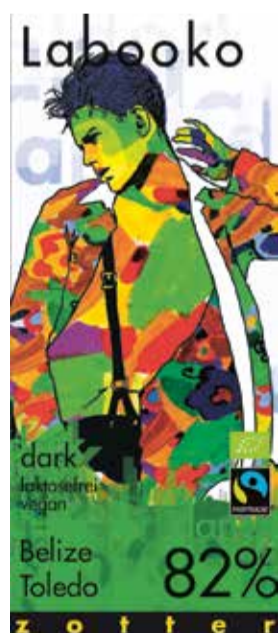
In Belize gibt es noch Wildnis und wilde Tiere wie den Jaguar, aber in freier Wildbahn sieht man die Raubkatze, die die Mayas sehr verehren, nie.



Kakaofrüchte gedeihen mitten im Urwald, der in Belize einen Großteil des Landes bedeckt, weil 50 % der Landesfläche unter Naturschutz stehen. Das ist der Lebensraum der Maya, den sie sich mit Jaguaren, Brüllaffen und Papageien teilen.



1400 Maya-Ruinen gibt es in Belize, das einst ein Zentrum der Mayakultur war.



Mit der Labooko Belize Toledo 82 %, Labooko Belize Special mit 72 % Kakao und der Maya-Kult H₂O Trinkschokolade feiern wir die einzigartige Maya-Kultur und den Ursprung des Kakaos. Einfach kosten, genießen und die Taucherbrille aufsetzen.



© Robert Leitner

Der Filmmacher Meister des Augenblicks ohne Drehbuch

„Das Gold der Maya“ ist bereits der dritte Kakaofilm, den Roland Wehapp für uns gedreht hat, und der war noch nicht einmal geplant.

Geplant war der Dreh in Papua-Neuguinea, aber aus zeitlichen Gründen haben wir das Projekt verschoben. Stattdessen wollte Josef Zotter die neue Kakaokooperative in Belize besuchen, und Roland sollte ihn begleiten, um ein paar Fotos aufzunehmen. Die Kameraausrüstung hat Roland trotzdem eingepackt, obwohl er sich nicht viel von Belize versprochen hat, weil er bei seiner Bildrecherche nur auf das Taucherparadies mit karibischem Flair gestoßen ist – von den Maya und der faszinierend schönen Natur keine Spur. Umso erstaunter waren die Zotter und Roland, als sie in Belize ankamen und entdeckten, wie lebendig die Mayakultur hier noch ist. Alle waren begeistert, und Roland holte sofort seine Kamera raus. Er arbeitet ohnehin nie mit einem großen Team, damit die Aufnahmen möglichst authentisch sind. Nur seine Freundin Manuela Hinterberger begleitet ihn auf all seinen Reisen mit einem Mikrophon in der Hand, um die Atmosphäre einzufangen und die Interviews aufzunehmen. Roland arbeitet gern mit einer speziellen Kamera, die im Vergleich zu Filmkameras extrem klein ist und eher wie ein Fotoapparat aussieht. Diese Kamera hat den Vorteil, dass Roland damit kaum auffällt und sich die Menschen vor der Kamera viel natürlicher und ungezwungener verhalten, schließlich sind das keine Schauspieler, sondern Menschen, die das erste Mal vor einer Kamera stehen und von ihrem Leben erzählen. Obwohl Roland viel Erfahrung im Doku-Bereich hat, war der Dreh mit den Maya eine Herausforderung, denn die Maya sind von ihrer Art her sehr zurückhaltend. Außerdem haben sie kaum Kontakt mit der modernen Medienwelt. Sie nutzen keine Smartphones und kein Fernsehen, daher verfallen sie auch nicht gleich in diesen „medial gelernten Selbstdarstellungsmodus“, wie Roland es treffend formulierte. Egal, wo Roland vorher war, ob in Lateinamerika oder in asiatischen Flüchtlingslagern, überall waren die Menschen viel medienaffiner als hier. Auch als es um die Aufnahmen von Tänzen und Musik ging, kam es den Maya überhaupt nicht in den Sinn, Tänze, die es nur zu rituellen Festen gibt, als Sondervorführungen für die Kamera vorzuführen. Roland hat es trotzdem geschafft, eine unglaubliche Nähe zu den Maya aufzubauen und auch Tänze und Musik aufzunehmen, weil er sich einfach ganz auf den Moment eingelassen hat. Dieser Film ist komplett ohne Drehbuch entstanden, einfach nur durch das Gespür des Filmmachers für den Moment. Für die atemberaubenden Naturszenen ist Roland extra noch länger geblieben und allein ins Landesinnere gezogen. Naturaufnahmen sind einfach sehr zeitaufwendig, man muss lange warten, bis alles stimmt: das Licht, die Stimmung oder bis man die Wildtiere entdeckt, die in Belize zwar heimisch sind, aber auch kein besonderes Interesse daran haben, dem Filmmacher direkt vor die Kamera zu laufen. Dafür wurde Roland schon bei seinem ersten Tauchgang mit einem Erlebnis entlohnt, auf das viele Profitaucher warten: Eine Meeresschildkröte schwebte majestätisch direkt neben ihm im Wasser. Da waren viele der anderen Taucher neidisch. Aber das Leben kennt kein Drehbuch – das weiß Roland am besten.

Roland Wehapp hat mit 16 Jahren seinen ersten Dokumentarfilm gemacht, damals einfach aus dem Material einer Familienurlaubsreise. Mittlerweile hat er die ganze Welt bereist – am liebsten ist er in Asien, er setzt sich aktiv für Flüchtlinge und gegen Unterdrückung ein, und er stellt in seiner Produktionsfirma rowe productions die – zumindest aus unserer Sicht – besten Dokus und Imagefilme der Welt her: vom Dschungeldreh über Schnitt bis zu coolen Special Effects. Danke Roland!

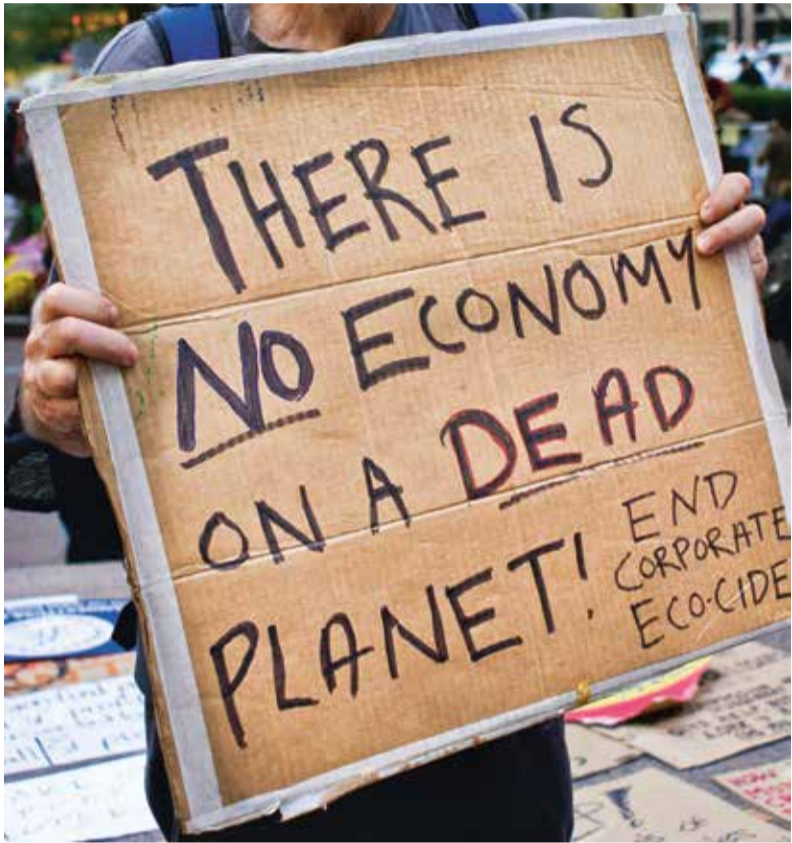
www.rowe.at

ÖKOZID

EIN PLÄDOYER FÜR DIE ERDE

DIE BRITISCHE JURISTIN POLLY HIGGINS WILL EIN WELTWEIT GÜLTIGES GESETZ FÜR DEN UMWELTSCHUTZ EINFÜHREN.

von Barbara Köppel



© Sasha Kimel

Vor etwa vier Jahren, am 20. April 2010, brach auf der BP-Ölplattform Deepwater Horizon ein Feuer aus. Elf Menschen starben, siebzehn weitere wurden verletzt. Zwei Tage später sank die Bohrplattform, aus dem Leck in etwa 1.500 Meter Tiefe sprudelten laut unabhängigen Schätzungen rund 700 Millionen Liter Öl in den Golf von Mexiko. Mehr als 1.000 Kilometer Küste der US-Südstaaten wurden verschmutzt, Seevögel, Schildkröten, Delfine und zahllose andere Tiere verendeten qualvoll, die lokale Fischereiindustrie wurde zerstört.

Erst Wochen später, am 15. Juli 2010, meldete BP, dass das Bohrloch versiegelt werden konnte. Bis dahin hatten dem Konzern Technologie und Know-how für diesen riskanten Einsatz gefehlt. Die Möglichkeit eines Unfalls war schlicht verdrängt und Warnsignale waren ignoriert worden.

Inzwischen sind statt Öl zwar wenigstens Zahlungen für Reinigungsarbeiten und Schadenersatz in Milliardenhöhe geflossen. Ob sich das marine Ökosystem allerdings je erholen kann, bleibt fraglich.

Bei Katastrophen dieses Ausmaßes stellt sich reflexartig die Frage, wie es überhaupt so weit kommen konnte. Rein physikalisch ist das leicht erklärt: Steigt in einer Lagerstätte der Druck, und entzündet sich unkontrolliert austretendes Öl oder Erdgas, kommt es zu einer Explosion.

Dieser Ablauf folgt buchstäblich den Gesetzen der Natur. Das Problem ist nur, dass es keine international verbindlichen Gesetze für die Natur gibt. Die Anwälte der Öl-Opfer mussten daher kreativ werden und haben BP nach einem alten Anti-Mafia-Paragrafen angeklagt. Das heißt, solange Ozeane, Böden und Wälder als rechtsfreie Räume wahrgenommen werden, können große Konzerne alles, was nicht dezidiert verboten ist, als nicht strafbare Handlungen auslegen.

ÖKOZID – EIN VERBRECHEN GEGEN DEN FRIEDEN

Polly Higgins will diese Lücke schließen und ein weltweit gültiges Gesetz für den Umweltschutz einführen, das schon 2020 in Kraft treten soll. Zu diesem Zweck hat sie im März vor drei Jahren bei den Vereinten Nationen einen Antrag eingebracht. Der Internationale Strafgerichtshof in Den Haag soll neben Völkermord, Kriegsverbrechen, Verbrechen gegen die Menschlichkeit und Verbrechen der Aggression einen weiteren Tatbestand anerkennen: Ecocide, auf deutsch Ökozid, soll aus juristischer Sicht schon bald als fünftes Verbrechen gegen den Frieden gelten. Ökozid bezeichnet die weltweite Beschädigung und Zerstörung unserer Ökosysteme durch menschliches Handeln. In den meisten Fällen ist dies mit der Tätigkeit großer Industrieunternehmen gleichzusetzen, wie es etwa beim Abbau von Öl aus den kanadischen Teersänden der Fall ist sowie bei der Ölförderung im Nigerdelta oder bei der Zerstörung des Amazonas-Regenwaldes durch Abholzung, Bergbau, Soja- und Rindfleischproduktion.

Die aktuelle Gesetzgebung, so die Juristin, sei stets auf die Maximierung von Gewinn ausgerichtet. Bußgelder für etwaige Verstöße gegen Umweltrichtlinien werden meist schon als Kostenfaktor ins Budget eingerechnet. Wenn nun aber Staatsoberhäupter und Vorstände von Unternehmen und Banken in jedem Land der Welt rechtlich gebunden sind, Umweltschutz und Wohlergehen der Menschen über den Profit zu stellen, ließen sich

ÖLSANDABBAU

ORT: ALBERTA, KANADA



© Daniel Torrello

DURCH DIE EXTRAKTION VON TEERSAND ZUR FÖRDERUNG VON ERDÖL WERDEN DER NÖRDLICHE NADELWALDGÜRTEL UND DIE HOCHMOORE KANADAS AUF EINER FLÄCHE IN DER GRÖSSE ENGLANDS ZERSTÖRT.

ABHOLZUNG DES AMAZONAS-REGENWALDS

ORT: BRASILIEN, KOLUMBIEN, ECUADOR, PERU



© Greenpeace/Marizilda Cruppe

DIE ABHOLZUNG DES AMAZONAS-REGENWALDES, EIN WICHTIGER STABILISATOR UNSERES KLIMAS, HAT BEREITS EINE FLÄCHE IN DER GRÖSSE FRANKREICHS ERREICHT. BIS 2030 KÖNNTEN 60 % DES REGIONALEN WALDES ZERSTÖRT ODER BETRÄCHTLICH GESCHÄDIGT SEIN.

DER NORDPAZIFIK WIRBEL

ORT: PAZIFISCHER OZEAN



© shutterstock

IN DER GRÖSSE DER FLÄCHE VON TEXAS BEWEGT SICH EINE SCHWIMMENDE INSEL AUS MILLIONEN TONNEN VON PLASTIKABFALL IM UHRZEIGERSINN VON HAWAII NACH JAPAN.

ÖKO
HOT

Klimawandel und die Zerstörung der Ökosysteme vielleicht noch rechtzeitig in den Griff bekommen. Einzelne Personen könnten für ihre Handlungen gezielt zur Rechenschaft gezogen werden. Fiktive Gerichtsverhandlungen am Obersten Gerichtshof von Großbritannien haben bereits gezeigt, dass ein Ökozid-Gesetz in der Praxis funktionieren kann. Die Vorstandsvorsitzenden der Ölgesellschaften, die in den kanadischen Athabasca-Ölsänden aktiv sind, wurden im Probestprozess für „schuldig“ befunden, die Angeklagten im Fall der BP-Ölpest überraschenderweise für ‚nicht schuldig‘.

Das ist nicht unbedingt ein Sieg für ökologisches Gerechtigkeitsempfinden, schon gar nicht, wenn man sich den zynischen Sager in Erinnerung ruft, den sich Ex-BP-Chef Tony Hayward wenige Wochen nach dem Blow-out geleistet hat: „There’s no one who wants this over more than I do. I’d like my life back.“ Es bleibt trotzdem zu hoffen, dass er sich im Bewusstsein potenzieller rechtlicher Konsequenzen eventuell schon früher Gedanken über seine persönliche Verantwortung gemacht hätte. Stattdessen feiert er dieser Tage sein Comeback im Offshore-Öl-Geschäft, diesmal im irakischen Kurdistan. Das Ökozid-Gesetz soll allerdings weniger als Abschreckungsmaßnahme dienen als in erster Linie als Regelwerk formuliert und beschlossen werden, das ein friedliches Zusammenleben von Mensch und Natur zum Ziel hat.

EINE ANWÄLTIN FÜR DIE ERDE

In dieser Mission ist die 45-jährige Schottin nun seit mehreren Jahren unterwegs. Sie reist um die Welt – wenn möglich, wie zu den Erdgesprächen, mit dem Zug –, nimmt an Konferenzen teil, hält Workshops, spricht mit Politikern und Bürgern, Gegnern und Gleichgesinnten. Als Anwältin hat sie, bevor sie sich ihrer einzigen Klientin, der Erde, gewidmet hat, auch für transnationale Konzerne gearbeitet. „Dort gibt es gute Leute“, sagt sie, „die fragen sich nicht morgens jeden Tag, was sie als Nächstes zerstören sollen.“ Die einzige Frage, die man sich mit ihrem neuen Gesetz stellen müsste, wäre die nach den Konsequenzen der unternehmerischen Aktivitäten. Würden sie der Natur Schaden

MOUNTAINTOP REMOVAL MINING
ORT:
APPALACHIAN MOUNTAINS, USA


© Greenpeace/Wade Payne

IN DEN US-APPALACHEN WERDEN ZUM ABBAU VON KOHLE GANZE GIPFEL UND BERGRÜCKEN GESPRENGT. DAS VERBLEIBENDE GERÖLL WIRD MITSAMT DEM VERGIFTETEN ABFALL IN DEN UMLIEGENDEN TÄLERN ENTSORGT.

BLEIPRODUKTIONSSTÄTTE TIANYING
ORT: PROVINZ ANHUI, CHINA


© Greenpeace/Lu Guang

IN DEM GEBIET UM TIANYING LEIDEN 140.000 MENSCHEN UNTER SCHWERMETALLVERGIFTUNG UND LUFTVERSCHMUTZUNG DURCH BLEIHÜTTEN UND FABRIKEN, DIE BATTERIEN RECYCELN.

ÖKOZID SPOTS
NIGER DELTA
ORT: NIGERIA


© Elaine Gilligan, Friends of the Earth

50 JAHRE MASSLOSER UNKONTROLLIERTER ERDÖLFÖRDERUNG HINTERLASSEN TIEFE WUNDEN IM ÖKOLOGISCHEN SYSTEM: VERZWEIFELTE MENSCHEN, VERGIFTETE FLÜSSE, VERGIFTETE ERDE UND SAURER REGEN, DER DIE ERNTEN VERNICHTET.

ÖLFÖRDERUNG IN DER ARKTIS
ORT: KANADA, RUSSLAND, DÄNEMARK, GRÖNLAND


© Greenpeace

IN DER ARKTIS BEFINDEN SICH RIESIGE ERDÖLVORKOMMEN, DIE NUR UNTER SEHR HOHEM UMWELTRISIKO GEFÖRDERT WERDEN KÖNNEN. DIE DURCH DEN KLIMAWANDEL VERURSACHTE EISSCHMELZE ERÖFFNET NEUE WEGE ZUR AUSBEUTUNG.



© Habie Schwarz

POLLY HIGGINS (UK)

NACH EINIGEN JAHREN AN LONDONER GERICHTEN WIDMETE SIE SICH VOM *ECOLOGIST* ALS EINE DER ZEHN VISIONÄRSTEN DENKERINNEN DER WELT AUSGEZEICHNETE SCHOTTISCHE JURISTIN IHR LEBEN DER VERTRETUNG EINER EINZIGEN KLIENTIN: DER ERDE.

SIE UNTERBREITETE DEN VEREINTEN NATIONEN DEN VORSCHLAG, ÖKOZID ALS 5. VERBRECHEN GEGEN DEN FRIEDEN ZU ERKLÄREN UND DAMIT DIE GRUNDLAGE FÜR EIN INTERNATIONALES VERBUNDLICHES UMWELTSCHUTZGESETZ ZU SCHAFFEN. IHR BUCH „ERADICATING ECOCIDE“ GEWANN 2011 UNTER ANDEREM DEN „PEOPLE'S BOOK PRIZE“.

ALS STUDENTIN VERBRACHTE SIE EIN JAHR IN ÖSTERREICH UND STUDIERTEN DIE KUNST UND DIE ÖKOLOGISCHE PHILOSOPHIE VON FRIEDENSREICH HUNDERTWASSER.

LINKS:
POLLYHIGGINS.COM
ERADICATINGECOCIDE.COM
WWW.ENDECOCIDE.EU
WWW.OEKOZID.ORG

zufügen, dürfte man sie nicht durchführen, weil sie illegal wären. So einfach wäre das.

Polly Higgins Idealismus wird aber mitunter auch mit Skepsis begegnet. Tatsächlich scheint es unwahrscheinlich, dass sich Industrie und Politik gerade in wirtschaftlichen Krisenzeiten auf ein Ökozid-Gesetz einlassen.

Die Umweltaktivistin argumentiert aber genau das Gegenteil: „Dieses Gesetz würde die Entwicklung einer grünen Wirtschaft beschleunigen.“ Wenn sich Strafen für Umweltverschmutzung als zu kostspielig erwiesen, würden die Unternehmen erkennen, dass es die klügste Entscheidung wäre, auf saubere Technologien zu setzen. Investitionen in diese Richtung schaffen auch neue Arbeitsplätze.

Zudem solle es eine Übergangsperiode geben, in der Unternehmen keine Strafverfolgung zu fürchten brauchen. Mithilfe öffentlicher Mittel solle der Umstieg von veralteten auf nachhaltige Technologien erleichtert werden.

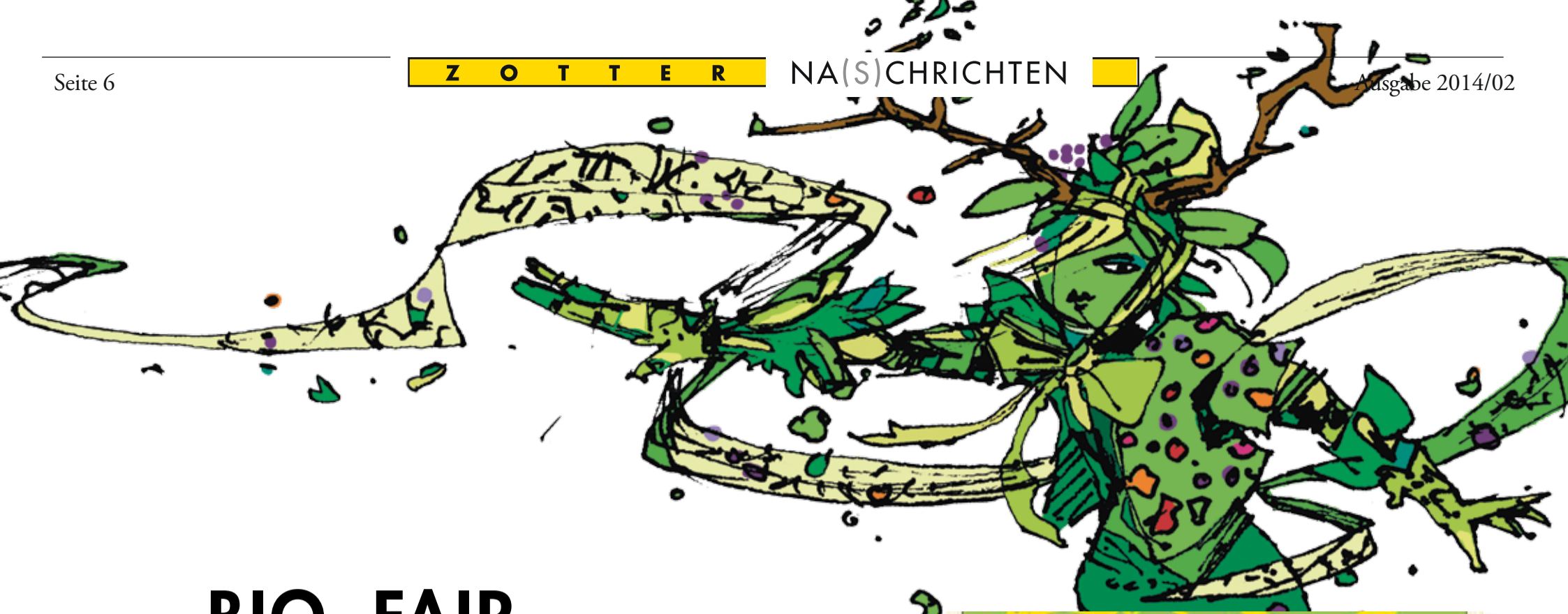
STAATSCHEFS SIND AUCH NUR MENSCHEN

Ökozid zu einem Verbrechen zu erklären ist keine neue Idee. In den Vertragsentwürfen zum Internationalen Strafgerichtshof war er als Tatbestand bereits vorgesehen, scheiterte aber 1996 an der Ablehnung von nur vier UN-Mitgliedsstaaten.

Polly Higgins hofft nun auf eine zweite Chance. Alles, was es brauche, um dieses Gesetz zu realisieren, sagt sie, sei zunächst die Unterstützung eines einzelnen Staatsoberhauptes. Dieser könne den Ökozid-Antrag in einer Versammlung zur Abstimmung bringen. 81 Stimmen würden dann zur Umsetzung genügen. Nicht mehr. 81 Stimmen. Staatsoberhaupt, ist Higgins überzeugt, seien auch nur Menschen wie du und ich. Mindestens 81 von ihnen muss die Zukunft der Erde am Herzen liegen.

ÖKOZID –
JURISTISCHE DEFINITION:

ÖKOZID IST DIE ERHEBLICHE BESCHÄDIGUNG, ZERSTÖRUNG ODER DER VERLUST VON ÖKOLOGISCHEN SYSTEMEN EINES BESTIMMTEN GEBIETES DURCH MENSCHLICHES HANDELN ODER ANDERE URSACHEN IN EINEM AUSMASS, WELCHES DIE FRIEDLICHE NUTZUNG DIESER GEBIETES DURCH SEINE BEWOHNER STARK EINSCHRÄNKT ODER EINSCHRÄNKEN WIRD.



BIO, FAIR UND VEGAN DIE TRENDSETTER DER SAISON

In unserer neuen Kollektion 2014/15 widmen wir uns den Trendthemen vegan und laktosefrei und präsentieren eine Vielzahl an neuen veganen und laktosefreien Schokoladen. Denn kein Thema ist derzeit so angesagt wie vegane Ernährung. In den Buchhandlungen stapeln sich vegane Kochbücher, einige stehen auf den Bestsellerlisten, Zeitschriften überschlagen sich mit Schlagzeilen wie „Vegan ist das neue Bio“, vegane Supermärkte schießen aus dem Boden, und immer mehr Menschen greifen zu veganen Produkten – vegan boomt: weil viele Menschen über ihre Ernährung und ihr Konsumverhalten nachdenken und sich an der industriellen Massentierhaltung stoßen. Der vegane Lifestyle ist nicht nur aus tierischer Sicht der bessere, sondern auch für den Menschen und den gesamten Planeten einfach sinnvoller. Als Bio- und Fairtrade-Schokoladenhersteller haben wir uns gedacht, dass ein paar neue vegane Sorten perfekt zu unserer Linie passen und auch wieder ein kleiner Meilenstein sind. Deshalb haben wir uns in das Thema reingekniet und ein eigenes Forschungsfeld speziell für die Entwicklung von veganen und laktosefreien Milkschokoladen im Haus. Als Bean-to-Bar-Hersteller haben wir natürlich die Freiheit, direkt im Haus zu forschen und neue Schokoladen zu produzieren, die es so auf dem Markt noch nicht gibt. Wir versuchen uns also als Pioniere (was wir ehrlich gesagt immer schon gern getan haben!). Alles, was es noch nicht gibt, interessiert uns. Dunkle Schokoladen sind ohnehin vegan und laktosefrei, weil sie keine Milch enthalten und nur aus Kakao und Rohrohrzucker bestehen. Spannend wird es bei Milch- und weißen Schokoladen, bei denen wir den Milchanteil komplett ersetzen und völlig neuartige rein pflanzliche Milkschokoladen erfinden, die geschmacklich einfach überzeugen und nichts vermissen lassen. Die neue vegane Schoko-Avantgarde hat enorm viel Potenzial und nichts mehr mit Verzicht zu tun.

Bio, fair und vegan –
eine unschlagbare Kombination!





Von Buchweizen-Schoko bis laktosefreie Trinkschokolade

Mit einer Reihe neuer, rein pflanzlicher Milkschokoladen haben wir in dieser Saison den Schwerpunkt auf laktosefreie und vegane Schokoladen gelegt.

LAKTOSEFREI & VEGAN NASCHEN

Wir präsentieren in der Serie Labooko neue innovative Schokoladen in Top-Qualität und allen Varianten von rein pflanzlicher weißer Schoko bis hin zu Milkschokoladen, die ohne Milch auskommen und auf Basis von Buchweizen, Goldhirse, Reismilch und Soja entstehen. Außerdem gibt es zwei neue Milkschokoladen mit laktosefreier Kuhmilch und eine weiße Schokolade mit laktosefreier Kuhmilch.

LAKTOSEFREI & VEGAN BACKEN

Zum Backen gibt es eine große Auswahl an rein pflanzlichen Basic-Kuvertüren und witzigen Glühbirnchen, mit denen man tolle vegane und laktosefreie Desserts und Kuchen zaubern kann.

LAKTOSEFREIE & VEGANE TRINKSCHOKOLADE

Vegane und laktosefreie Vielfalt bietet auch die neue vegane Trinkschokoladen-Variation mit fünf unterschiedlichen Sorten.

Jede Kreation schmeckt etwas anders, denn Zotter steht für Vielfalt, und diese Vielfalt und Abwechslung möchten wir auch im veganen und laktosefreien Schokoladenangebot bieten!

Alle veganen Schokoladen finden Sie online auf einen Klick in der Rubrik „vegan“ und „laktosefrei“: www.zotter.at



6 verschiedene Mini-Schokotafeln in einer Verpackung.



5 verschiedene Trinkschokoladen in einer Verpackung.

Rezepttipp**Zutaten:**

Für eine 25-cm-Form

Teig

130 g vegane Schokolade
 500 g Mehl
 380 g Zucker
 30 g Backpulver
 30 g Kakaopulver
 500 ml Schokoladen-Sojamilch
 270 ml Sonnenblumenöl

Schokosahne

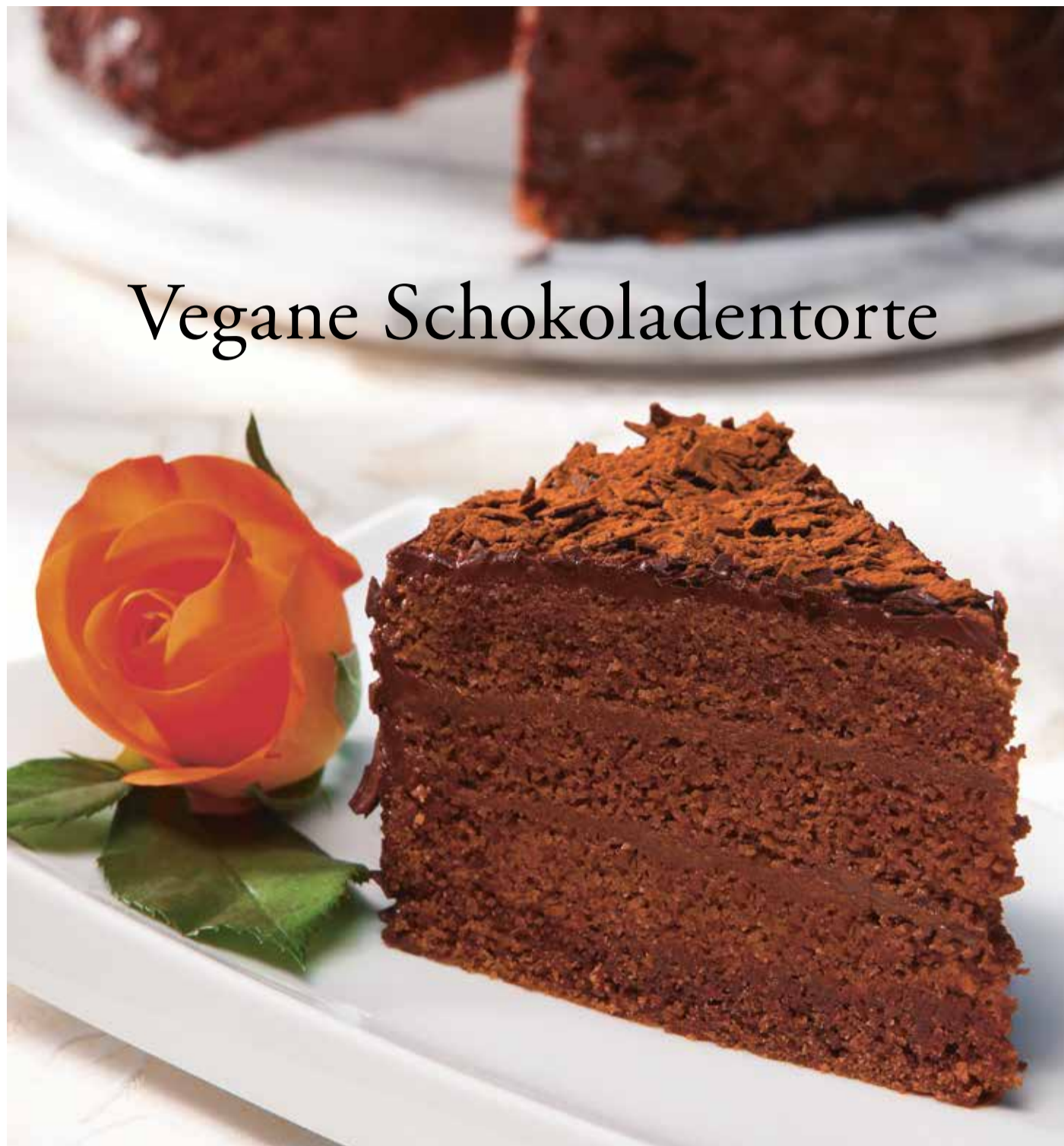
250 g Zartbitterkuvertüre
 450 g Soja-Schlagsahne

Dekor

100 g vegane Schokoladenspäne
 Kakaopulver

Zeitplan

Die Schokosahne muss über Nacht kalt stehen.



© Hubert Krenn Verlag, Foto Andreas Riedmann

Ofen auf 180 °C vorheizen. Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Kakaopulver) mischen. Die flüssigen Zutaten (Schokoladen-Sojamilch, Öl) mischen. Die beiden Massen mit dem Schneebesen zu einem Teig vermengen. Die geschmolzene Schokolade zügig unterheben. Teig in die vorbereitete Form gießen. 50–60 Minuten backen.

Die Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Soja-Schlagsahne aufkochen, dann über die Kuvertüre gießen und rühren, bis die komplette Schokolade geschmolzen ist.

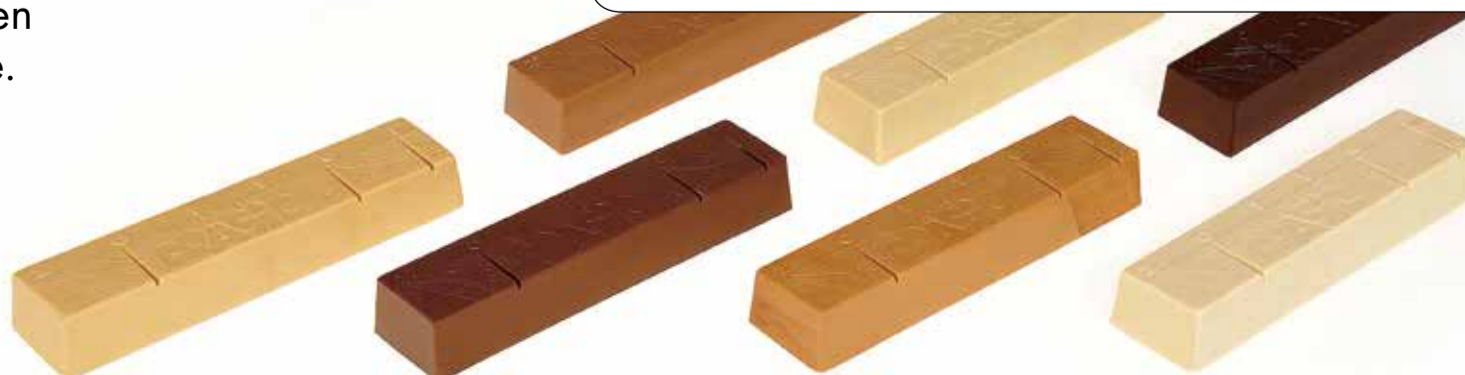
Die Masse über Nacht kalt stellen.

Den Kuchen in drei Böden schneiden. Alle Böden mit der fester gewordenen Schokosahne bestreichen. Dann die ganze Torte einstreichen.

Die Oberfläche großzügig mit Schokospänen bestreuen und dann mit etwas Kakao besieben.

VEGAN BACKEN MIT ZOTTER BASIC KUVERTÜRE

15 vegane und laktosefreie Kuvertüren im Block oder als Glühbirnchen bringen Spaß in die Küche.



Wir backen vegan: Veganer Backgenuss für die ganze Familie

Der vegane Haubenchef Siegfried Kröpfl wurde von seiner Tochter Melanie, die sich seit einigen Jahren vegan ernährt, inspiriert. Gemeinsam haben sie nun ihr zweites Kochbuch auf den Markt gebracht. In „Wir backen vegan“ dreht sich alles um rein pflanzliche Torten, Kuchen, Desserts und Eiskreationen. Von Mehlspeisen-Klassikern bis zu angesagten Cupcakes, Donuts und Muffins – für alle Naschkatzen ist etwas dabei. Tolle Rezepte ohne Butter, Eier und Milch für alle Veganer, laktosefrei lebenden Menschen und all jene, die einfach Lust haben, in die vegane Küche einzusteigen und auszuprobieren, wie das schmeckt.



Siegi & Melanie Kröpfl
WIR BACKEN VEGAN
 Hubert Krenn Verlag
 ISBN 978-3-99005-212-9

FLIC FLOCS

NEU



KNABBER DICH GLÜCKLICH!

Die coolen neuen Schokoflakes lassen es krachen!

Knackig, schokoladig, fruchtig – und einfach immer gut drauf!

Endlich gibt es die Flakes-Kollektion jenseits von Milch und Frühstücksteller – einfach zum Knabbern – das, was wir eigentlich schon immer wollten: Schokoflakes zum Vernaschen. Ultrahip und einfach monstergenial.



Der Knabber-Hit in 8 Sorten
mit echtem Öko-Bewusstsein in Bio- und Fairtrade-Qualität.

Reisflocs in Kokos + Orange *vegan, laktosefrei, glutenhaltig*
Reisflakes mit Kokoschokolade überzogen und mit Orangepulver aufgepeppt. Dieser Knabberspaß ist absolut vegan und laktosefrei.

Maisflocs in Dunkel 70 % + Kakao *vegan, laktosefrei*
Maisflakes mit dunkler Schokolade überzogen und mit Kakao-pulver aufgepeppt. Knackig-schokoladig: Dieser Knabberspaß ist komplett vegan und laktosefrei.

Maisflocs in Karamell + Mascobado
Maisflakes mit Karamellschokolade überzogen und mit Mascobado-Zucker aufgepeppt. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.

Weizenflocs in Himbeer + Himbeer *glutenhaltig*
Weizenflakes mit Himbeerschokolade überzogen, deren tolle Farbe ganz natürlich durch den hohen Fruchtanteil entsteht und die umwerfend fruchtig und natürlich nach Himbeeren schmeckt. Rundum mit Himbeerpulver aufgepeppt. Knackig-fruchtiger Knabberspaß.

Reisflocs in Reis weiß + Grüntee *vegan, laktosefrei, glutenhaltig*
Reisflakes mit weißer Reismilchschokolade überzogen und mit Grüntee-pulver aufgepeppt. Knackig-schokoladig: Dieser Knabberspaß ist auch vegan und laktosefrei.

Weizenflocs in Soja hell + Kräuter *vegan, laktosefrei, glutenhaltig*
Weizenflakes mit Sojamilchschokolade überzogen und mit Kräutern aufgepeppt. Dieser knackig-schokoladige Knabberspaß ist vegan und laktosefrei.

Dinkelflocs in Maracuja + Zitrone *glutenhaltig*
Dinkelflakes mit Maracujaschokolade überzogen und mit Zitronen-pulver aufgepeppt. Knackig-fruchtiger Knabberspaß.

Dinkelflocs in Kaffee + Kardamom *glutenhaltig*
Dinkelflakes mit Kaffeeschokolade überzogen und mit Kardamom-pulver aufgepeppt. Kaffee und Kardamom ist der Knabberspaß aus Tausend und einer Nacht.

HUNGER AUF DAS UNVERWECHSELBARE

Warum echte Nachhaltigkeit anders schmeckt

von Dr. Alexandra Hildebrandt

Zeig mir Dein Gesicht. Gib Dich zu erkennen. Genau dieses Verlangen nach einer Positionsmeldung und greifbarer Nachhaltigkeit liegt häufig quer zum Verständnis derjenigen, die Greenwashing mit dem Thema betreiben: Sie verhüllen das Gesicht der Nachhaltigkeit, aber auch ihr eigenes, um nicht gestellt zu werden. Leider ist der Begriff nicht selbsterklärend wie Liebe oder Freundschaft – deshalb lädt er auch dazu ein, mit Phrasen aufgefüllt und von Unternehmen benutzt zu werden, um daraus ein kurzfristiges Geschäft zu machen. Nachhaltigkeit ist dann nichts als eine Modeerscheinung, die keine inhaltliche Substanz hat und lediglich als Werbung benutzt wird, die auf Reichweite setzt. Doch wichtiger als Reichweite ist Relevanz, ohne die es keine echte Nachhaltigkeit gibt.

Wer sich für sie entscheidet, ist ein Mensch des Trotzdem, dem die Jahre vieles beibringen, wovon die Tage nichts ahnen. Menschen des Trotzdem haben Zukunft, weil sie sich über sie Gedanken machen und das Zeitlose hinter dem Thema erkennen. „Nachhalt“ ist das, „woran man sich hält, wenn alles andere nicht mehr hält.“ Der Satz von Joachim Heinrich Campe, erschienen im 1807 herausgegebenen Wörterbuch der deutschen Sprache, hat etwas zeitlos Gültiges, das auch mit Lebensreserven zusammenhängt, über die wir hinreichend verfügen sollten, weil sie dabei helfen, nicht in Schockstarre zu verfallen, handlungsfähig und selbstbestimmt zu bleiben.

Vor allem geht es bei Nachhaltigkeit um ein persönliches und gesellschaftliches Immunsystem, das gemeinsame Überlebensperspektiven eröffnet – und um das echte Gesicht der Nachhaltigkeit. Viele Unternehmer und Firmen haben ihres inzwischen verloren: Ein Produkt sieht aus wie das andere, das gleiche Design, die gleichen Vermarktungsstrategien. Umso größer wird der Hunger auf das Echte und Unverwechselbare. Produkte sind glaubwürdiger, wenn ein Gesicht und ein persönlicher Name dahinterstehen, die garantieren, dass es fair und sauber hergestellt ist. Sie sind ein Qualitätsausweis und werthaltiges Bekenntnis, das in ein grundsätzliches Versprechen mündet.

Der alte Werbeslogan „Da weiß man, was man hat“ gilt für sie wie für alle verlässlichen Marken: Man soll sofort wissen, woran man ist. Dadurch entstehen Vertrauen und Glaubwürdigkeit, die als zentrale Erfolgsfaktoren nur durch eine Kommunikation erreicht werden können, die verständlich und ehrlich Zusammenhänge darstellt, Dinge hinterfragt, Probleme beim Namen nennt und nur das ankündigt, was am Ende auch umgesetzt wird. Wer etwas sagt, trägt nämlich auch Verantwortung für das Wort.

Ein hoher Qualitätsanspruch gilt also nicht nur für die Produkte eines Unternehmens, sondern auch für die Kommunikation. Dazu gehört, dem Thema Nachhaltigkeit eine „Handschrift“ zu geben und eine eindeutige Sprache zu sprechen, weil Mehrdeutigkeiten Aussagen verwässern. Auch Zeit zum Nachdenken gehört dazu und der Mut zur Entscheidung, lieber auf ein Projekt, das man mit halber Energie realisiert, zu verzichten.

„Der Glücksmacher“, „Süßes Glück“ oder „Ein Stück vom Glück“ – das sind nur einige Headlines, die im Zusammenhang mit Josef Zotter immer wieder in den Medien auftauchen. Ja, sie bestätigen, dass nachhaltige Produkte glücklich machen – allerdings: nicht fröhlich! Der Unterschied liegt in der Tiefe: Um kurzfristig Spaß zu haben und überschwänglich zu sein, bedarf es keiner einschneidenden Lebensveränderung. Glücklich sein hat allerdings mit einem Prozess zu tun, der auch Demut und die Erfahrung des Scheiterns mit einschließt, die immer auch zum Unternehmertum und zum Leben dazugehören – und zur Nachhaltigkeit, die kein Marketinginstrument ist, sondern eine strategische Herausforderung; die kein Projekt ist, sondern ein Prozess und für eine Leitidee und Haltung steht. Um sich für einen solchen Weg zu entscheiden und ihn konsequent zu gehen, braucht es „Ernsthaftigkeit“. Die deutsche Philosophin Dr. Ina Schmidt beschreibt treffend, was diese ernsthafte Haltung ausmacht: „... dass sie diese Gründe kennt und bereit ist, sich auch in die Tiefen dieser Sache, dieser Idee oder dieses Problems vorzuarbeiten, sich nicht mit einem oberflächlichen Schein zufriedener ...“ gibt und sich auch mit unbequemen Wahrheiten auseinandersetzt.

Natürlich soll es nicht darum gehen, dem Leben die Leichtigkeit des Seins abzuspochen, aber es geht bei den süßen Seiten des Lebens eben um mehr als nur Spaß. Nachhaltigkeit spielt sich nicht zwischen zwei Buchdeckeln ab, sondern zwischen zwei Ohren – nämlich in den Köpfen leidenschaftlicher Macher, für die Nachhaltigkeit ein lebendiger Prozess ist und ein Lebensprozess.



G • Nuss.Tafel

Neuheit: die Schoko mit ganzen Nüssen.
G. Nuss = steht für ganze Nüsse und
knackigen Schokogenuss.



HASELNUSS vegan, laktosefrei

Knackig und edel: ganze Haselnüsse in einer dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die mit Haselnussnougat und einem Hauch Zimt verfeinert und zum Abschluss kurz in dunkle Schokolade gedippt wird.

MANDEL

Knackig und süß: ganze Mandeln tauchen in weiße Schokolade, die mit Mandelnougat kombiniert, noch feiner schmeckt. In Karamellschokolade gedippt, damit die Mandeln rundum mit Schokolade bedeckt sind.

TRAUBEN-NUSS

Knackig und fruchtig: ganze Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne und Rosinen in Milkschokolade, die mit Haselnussnougat gepaart, sagenhaft gut schmeckt. Gedippt in weiße Schokolade.



DER WEIHRAUCHBAUM und sein kostbares Harz



Der Weihrauch (1. Qualität) aus dem Hochland von Somalia ist die Basis für die Weihrauchessenz.



Das Harz des Weihrauchbaumes.



Jean Claude Richard mit einer großen Flasche Weihrauchessenz, die nach Bergl geliefert wird.

ZOTTER WELTREISE

Ein Jahr lang ist der unabhängige Wirtschafts- und Umweltwissenschaftler Gregor Sieböck auf Reisen gewesen, um unsere Lieferanten zu besuchen und live vor Ort von seinen persönlichen Erfahrungen und Eindrücken zu berichten. Weihrauch ist als Schokoladenzutat eher ungewöhnlich und zugleich sehr spannend, genauso wie das Pionierunternehmen Farfalla in der Schweiz.

von Gregor Sieböck

Bereits bei unserem ersten Telefonat mit Jean Claude Richard, dem Geschäftsführer von Farfalla, spürte ich, dass es wohl ein ganz besonderes Treffen wird. Voller Freude stieg ich am Morgen bei Sonnenaufgang in den Zug in die Schweiz. Vom Bahnhof in einem Vorort von Zürich spazierte ich zu Farfalla, und als ich dort ankam, entdeckte ich unzählige blühende Blumen im Garten. Es hatte in der Nacht geregnet, und plötzlich kam die Morgensonne hinter den Wolken hervor. Die Wassertropfen begannen im Sonnenlicht zu glitzern, und ich verbrachte wohl eine Stunde damit, die Licht- und Farbenspiele auf den Blütenblättern zu beobachten. Viele der schönsten Dinge im Leben kosten nichts und sind einfach da. Es gilt sie nur zu sehen ... Vom Duft der Blumen und ihrer Farbenpracht erfüllt, stieg ich die Treppen zu Farfalla hinauf. Jean Claude kam mir freudestrahlend entgegen und begann von Farfalla zu erzählen ...



1982 hat alles begonnen, die Gründergruppe von Farfalla – vier Schulfreunde.

Alles begann damit, dass vier Schulfreunde ihr Leben mit Sinn erfüllen und dabei auch noch das tun wollten, was ihnen Spaß machte. So gründeten sie 1982 Farfalla und spezialisierten sich auf Aromatherapie und Duftessenzen. Inspiriert wurden sie bereits damals von einer kleinen Gruppe Biobäuerinnen in einem Bergdorf in den Cevennen

Frankreichs. Claire weckte bei den vier Freunden die Begeisterung für Wildpflanzen und brachte ihnen viel über die Natur der Pflanzen bei – welche Pflanzen sich mögen und welche Nachbarn sie bevorzugen. Sie zeigte ihnen, wie die Pflanzen über ihre Düfte und Wurzeln kommunizieren und dass sie genauso wie wir Menschen Vielfalt schätzen. Claire wurde schließlich die erste Lieferantin für Berglavendel.

In den vergangenen dreißig Jahren ist Farfalla langsam und organisch gewachsen, ist finanziell unabhängig geblieben und hat mittlerweile 75 MitarbeiterInnen. Farfalla ist als eines der ersten Unternehmen nach dem Certified-Sustainable-Economics-(CSE-)Standard zertifiziert. Die Zertifizierung basiert auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und ethisches Handeln. Die Prüfung wird jedes Jahr wiederholt, und jährlich werden drei neue Ziele gesteckt. Im Jahr 2012 wurde im sozialen Bereich ein Behindertenarbeitsplatz eingerichtet, im ökologischen Bereich wurde ein Kunststoff-Recycling-System für Kosmetiktuben und Flaschen in allen Farfalla-Läden umgesetzt, und im Bereich Ökonomie wurde der Wechsel zu einer alternativen Bank vollzogen, damit in Zukunft auch die Finanzströme der Firma dem Thema Nachhaltigkeit voll entsprechen. Darüber hinaus wirtschaftet Farfalla nach den Grundsätzen der von Christian Felber inspirierten Gemeinwohlökonomie. Deshalb fällt die Lohndifferenz zwischen Gering- und Höchstverdiener im Unternehmen mit 1 : 1,33 sehr gering aus. Gleichzeitig konnte ich beobachten, mit welcher Freude und Begeisterung die MitarbeiterInnen an ihre Arbeit herangehen.

Farfalla legt den Fokus auf Bioqualität und Fair Trade und es ist Jean Claude sehr wichtig, alle Lieferanten nicht nur persönlich zu kennen, sondern mit ihnen auch eine freundschaftliche Partnerschaft aufzubauen. So weiß er genau, wer hinter all den Produkten steht, die Farfalla einkauft. Seit Kurzem gibt es das Grand-Cru-Label bei Farfalla. Es zeichnet Essenzen in Bioqualität aus, die in ihrem Ursprungsland angebaut werden und aus Wildsammlung stammen. Die Wildsammlung nach Biokriterien ist die beste Qualität, da die Pflanzen genau in den Pflanzengemeinschaften und an jenen Orten gedeihen, die ihrer Natur entsprechen. Dadurch wird auch die Artenvielfalt gefördert. Die Grand-Cru-Zertifizierung achtet auch darauf, dass ein sozialer Mehrwert geschaffen wird.

Farfalla hat in Correns in der Provence eine eigene Destillerie errichtet. Correns ist das erste Dorf in Frankreich, das zur Gänze nach biologischen Kriterien bewirtschaftet wird. Es liegt in einem Talkessel und ist nur über eine enge Schlucht und eine etwas breitere Straße zugänglich. Da es rundherum von Hügeln umgeben ist, fliegen die Bienen nicht

fort, sondern bleiben vor Ort und bestäuben nur biologisch bewirtschaftete Flächen. In Correns wachsen Wein, Oliven und mediterrane Pflanzen wie zum Beispiel Lavendel, Salbei, Thymian oder Iris. Die Bauern lieben Wildschweine und bauen daher Weizen für diese an. Es war für Farfalla gar nicht so einfach, die Biobauern zu überzeugen, einen Teil der Weizenfelder aufzugeben und dafür Blumen für die Blütenessenzen anzubauen.

Auch in Madagaskar hat Farfalla zusammen mit drei weiteren Firmen ein Gemeinschaftsprojekt aufgebaut. Dadurch können sie 30 verschiedene Produkte von 2.000 Kleinbauern vor Ort direkt abnehmen. Unter anderem wird dort auch Biokakao in Symbiose mit vielen anderen heimischen Pflanzen in Mischkulturen kultiviert. Die Wertschöpfung bleibt vor Ort, indem die Essenzen von den Bauern hergestellt werden – ob in der Provence oder in Madagaskar, es ist ein Prinzip von Farfalla, die finanzielle Unabhängigkeit der Bauern zu gewährleisten.

Und nun zur Weihrauchessenz für die Zotter-Schokolade: Sie kommt aus dem Hochland von Somalia. Es handelt sich um arabischen Weihrauch, *Boswellia carterii*, den edelsten Weihrauch, den es auf der Erde gibt. Jean Claude zeigte mir einige Fotos von den Weihrauchbäumen, und es hatte den Anschein, als ob die Pflanzen bereits gestorben wären. Dabei sind sie wahre Überlebenskünstler, wachsen sie doch in einem sehr trockenen Klima bei Temperaturen zwischen 40 und 50 Grad Celsius. Da es kaum Schatten gibt, hat der Weihrauchbaum eine eigene Strategie entwickelt, wie er in den heißesten Gebieten der Erde gedeihen kann. Über die Blätter verströmt er Duftmoleküle und baut dadurch eine Duftglocke auf. Damit filtert er die Sonnenstrahlen und verschafft sich etwas Kühle. Geerntet wird der Weihrauch von Dezember bis Mai. Um Weihrauch zu gewinnen, wird die Rinde des Baumes eingeritzt, und drei Monate später werden die Harztränen gesammelt. Die Rinde ist der Schutzmantel des Baumes. Das Harz verschließt die Wunden und wirkt zellerneuernd. Daher ist Weihrauch eines der hautregenerierendsten Mittel. Die erste Qualität ist transparent und zitronenhaft, die 2. Qualität ist trüber. Für die Zotter-Weihrauchessenz wird die erste Qualität des bestens Weihrauchs der Welt verarbeitet – aus dem Hochland von Somalia direkt nach Bergl.

Je mehr mir Jean Claude Richard von der Philosophie des Unternehmens erzählte, umso mehr reifte in mir die Gewissheit, dass Farfalla wahrlich einzigartig ist. Seit heute habe ich jedenfalls erstmals in meinem Leben eine Lieblingskosmetikfirma: Farfalla! Don't panic, it's organic!

Gregor Sieböcks Reisetagebuch von den Besuchen bei Milch, Honig, Hanf und Chili finden Sie online auf www.zotter.at und auf unserer Facebook-Seite.

WEIHRAUCH-FACTS

Weihrauch – die Gabe der Heiligen Drei Könige –

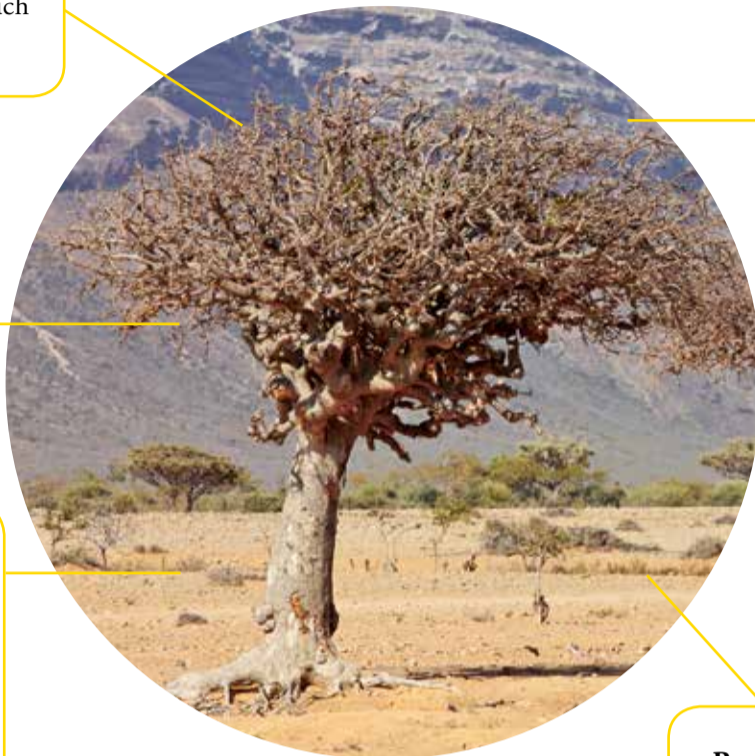
zusammen mit Gold und Myrrhe. Einst war Weihrauch sehr kostbar.

Der Schweiß der Götter

Die alten Ägypter bezeichneten Weihrauchharz als „Schweiß der Götter“ und verwendeten ihn für kultische Zwecke, bei der Mumifizierung und als Heilmittel.

Weihrauchstraße

Vor dreitausend Jahren gab es bereits feste Handelswege, die Weihrauchstraßen, die das kostbare Harz einerseits aus Somalia und Äthiopien, andererseits aus Indien und den Ländern am Roten Meer nach Ägypten und Mesopotamien brachten.



Weihrauchbaum im Hochland von Somalia.

Das Naturheilmittel

Von jeher galt Weihrauch als Medizin, heute wird die heilende Wirkung des Weihrauchs von Forschern wiederentdeckt. Er wirkt antibakteriell und entzündungshemmend und soll bei chronischen Krankheiten wie Rheuma und Polyarthrit, Darmentzündungen, Asthma und selbst in der Krebstherapie helfen. Weihrauch ist aber noch nicht als Medizin zugelassen, weil er zwar eine jahrtausendealte Tradition hat, aber noch nicht genügend klinische Tests durchgeführt wurden.

Bestand bedroht

Die Weihrauchbäume sind in ihrem Bestand stark bedroht. Nach Angaben eines Forscherteams aus den Niederlanden und Äthiopien geht die Zahl der Weihrauchbäume rapide zurück: Bereits in 15 Jahren könnte sich die Produktion des würzigen Harzes halbieren, warnen die Forscher in von der britischen ökologischen Gesellschaft veröffentlichten Studie.

Schuld an der Misere sind die zunehmenden Brände, Überweidung und Schädlingsattacken. Die Preise für Weihrauch werden steigen. Und wer es wissen mag: Derzeit zahlen wir für 1 Liter Weihrauchöl € 326,-

Charity

Der Erlös aus dem Verkauf der „Messwein und Weihrauch“-Schokolade fließt in die Sanierung der Kapelle vis-à-vis der Manufaktur.



Halleluja! Das ist eine Kreation für bekennende Genießer, gefüllt mit rotem Messwein in einer zart schmelzenden Creme aus weißer Schokolade und Johannisbeerschoko auf einer weißen Weihrauchganache. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 40 % Kakao. Ausgeheckt beim Treffen mit dem populären Dompfarrer Toni Faber vom St. Stephansdom in Wien.

HANDGESCHÖPFTE NEUHEITEN





Julia Zotter, die Jungunternehmerin und Chefin in Shanghai, mit Papa Josef Zotter, der gespannt das neue Schoko-Adventure begleitet.



Schoko naschen ist besonders bei Familien beliebt.



Klein übt sich: Bio und Fair shoppen.



Die Verkostungswelt ist eine echte Neuheit.

Seit Mai 2014 gibt es das Schoko-Laden-Theater auch in Shanghai. Zotter exportiert seine Schokoladen mitsamt der „Umweltidee“ nach China, um die 23 Millionen Einwohner der boomenden Metropole für Bio und fair gehandelte Schokoladen aus Österreich zu begeistern. Tochter Julia (27) leitet die Erlebniswelt und lässt auf 2.400 Quadratmetern der denkmalgeschützten Backsteinfabrik am Ufer des Huangpu-Flusses österreichische Schokokunst aufleben, mit allem, was dazugehört. Binnen kurzer Zeit hat sich das Schokoladen-Theater in der pulsierenden Megacity bereits als angesagte Location etablieren können. Das *Shanghai Wall Street Journal*, *Smart Shanghai* und *TripAdvisor* zählen es zu den Top-Ausflugszielen.

Im Gespräch mit Josef Zotter über die Entwicklung in Shanghai.

Wie viele Besucher habt ihr circa täglich?

Josef Zotter: Zwischen 50 und 200. Also wir fangen klein an und hoffen, dass sich der Standort entwickelt, das Feedback ist sehr gut, aber wir brauchen schon noch ein paar Besucher mehr.

Kommen viele Österreicher, die in Shanghai leben?

Ja, ich habe das Gefühl, dass alle Österreicher, die in Shanghai leben, zu uns kommen! Na ja, natürlich nicht alle, aber sehr viele. Ich finde es schon beeindruckend, wie stark die österreichischen Connections außerhalb der Heimat sind. Es ist toll, immer wieder Österreicher zu treffen.

Kommen mehr Expats (Ausländer, die in Shanghai tätig sind) oder mehr Chinesen in das Schokoladentheater?

Eigentlich kommen bereits mehr Chinesen. Bei Familien und Kindern sind wir besonders beliebt. Wir bieten in Shanghai auch Kindergeburtstage an, und die laufen sehr gut. Zudem haben wir eine neue Mi-Xing-Station gebaut, wo Kinder sich eine eigene Schokolade machen und sie mit Blüten, Nüssen und allerlei Zutaten dekorieren können. Das gibt es in Bergl in der Form noch nicht, derzeit kann man in Bergl nur digital mixen, aber ich hoffe, dass wir so eine Station für Kinder in Zukunft auch in Bergl umsetzen können.

Welche Schokoladen lieben die Chinesen?

Die Chinesen lieben dunkle Schokolade und die 60%ige Milkschokolade. Aber die Kids ticken genauso wie bei uns, sie lieben weiße und Fruchtschokolade. Am beliebtesten sind unsere handgeschöpften Schokoladen und die MiXing-bar, die man sich individuell zusammenstellen kann – wobei der Import der Schokoladen wirklich schwierig ist. Ausgefallene Sorten wie Fischgummi bekommen wir noch nicht ins Land. Insgesamt ist der Import eine extrem langwierige und zache Angelegenheit. Manchmal gehen uns sogar einige Schokoladensorten aus, weil sie im Zoll stecken. Dafür lieben die Chinesen die Zeichnungen von Andreas H. Grätze.

Sie lieben die Grafik?

Ja, die meisten Besucher fragen nach Andy, das ist wirklich schon fast unheimlich! Sie lieben seine verspielten Zeichnungen. Wir machen jetzt sogar eine Fotostation mit einem Papp-Andy, wo man Selfies machen kann. Die Chinesen fotografieren unglaublich viel und posten die Fotos gleich über ihre Social-Media-Kanäle.



Schöne Räume und gelungene Architektur.



Kinder lieben Schoko.



Der Shop mit allerlei österreichischen Schokoladen und Pralinen.



Eingangsraum mit luftiger Höhe.



Das Schoko-Laden-Theater im Shanghai-Fashion-Center.



„Mitzi Blue“-Verkostung.



Wiener Kaffeehaus mit „Apple Strudel“, der süßen Frühlingsrolle.



Die Conchierzeitmaschine.



Skyline mit Blick auf Huangpu-Fluss und „Flaschenöffner“.



Trinkschokoladen-Bar à la Shanghai.



Spaß im Schoko-Kino.



Das Team: 50 Mitarbeiter aus China und Österreich.

Ein beliebtes Fotomotiv ist auch der Pisser, die Statue von Paul Mühlbauer. Das pinkelnde Original steht schon seit Langem vor dem Eingang zu unserem Schoko-Laden-Theater in Bergl. In Shanghai kommt der genauso gut an wie bei uns.

Gibt es Kulturunterschiede?

In Shanghai sind die Unterschiede nicht so gewaltig. Die Chinesen beginnen sich Sorgen zu machen, wegen der Umweltverschmutzung. Kinder werden hier noch heißer geliebt als bei uns, was sicher auch eine Folge der 1-Kind-Politik ist. Und man spürt in Shanghai, dass sich alles um das große Business dreht. Geldverdienen ist hier wahnsinnig wichtig. Am stärksten merkt man den Unterschied vielleicht in unserem Kaffeehaus: In Österreich geht man ins Kaffeehaus, um entspannt Zeit zu verbringen oder Zeitung zu lesen. Hier ist alles viel hektischer. Aber unser neu entwickeltes Tiramisu mit einem Espresso-Shot, den wir in einer Spritze servieren, lieben die Chinesen sehr, und dafür nehmen sie sich auch Zeit.

Welche Vorurteile über Chinesen hast du abgelegt?

Dass alle Chinesen klein sind! Ich treffe immer wieder Chinesen, die genauso groß sind wie ich (Anm. Josef Zotter ist 1,91 Meter groß!); dass China nur aus Wanderarbeitern und billigen Arbeitskräften besteht, trifft zumindest in Shanghai überhaupt nicht zu, und die Chinesen sind nicht mehr auf Fahrrädern und Rikschas unterwegs, so wie man das von Fotos her kennt.

Was ist toll in Shanghai?

Toll ist diese pulsierende Großstadt, die einen richtig einsaugt, und für junge Menschen ist diese Stadt sicher sehr lässig.

Was ist gewöhnungsbedürftig?

Dieser unglaubliche Smog, die ewigen Baustellen, obwohl doch irgendwann alles gebaut sein müsste, und die vielen Luxusautos. Das Auto und das Handy sind die wichtigsten Statussymbole. Ständig wird telefoniert, gewischt, fotografiert und gepostet. Auch die Aussicht vom derzeit höchsten Gebäude Chinas, dem 492 m hohen Shanghai World Finance Center, umgangssprachlich „Flaschenöffner“ genannt, ist gewöhnungsbedürftig: Die Stadt hat kein Ende, und man kommt sich wie ein Zwerg vor. Demnächst eröffnet das neue höchste Gebäude Chinas, der Shanghai Tower, mit 632 m das zweithöchste Gebäude der Welt. Das ist Shanghai. Ach ja, und den chinesische Schnaps, Baijiu, trinke ich ehrlich gesagt auch nur aus Höflichkeit, der schmeckt sehr gewöhnungsbedürftig.

Was macht man in Shanghai, wenn man Zeit hat, also an freien Tagen?

Arbeiten! Es gibt tatsächlich nicht so viele Möglichkeiten. Die Leute haben eine 6-Tage-Woche und nur eine Woche Urlaub im Jahr. Unsere Mitarbeiter in Shanghai haben zwar nur eine 5-Tage-Woche, aber das ist absoluter Luxus.

Und wie kommt die „Bio und Fair“-Philosophie an?

Als ich das letzte Mal in China war, haben mich tatsächlich ganz normale Chinesen angesprochen und sich dafür bedankt, dass wir „organic and fair“ arbeiten. Sie fanden das toll, weil es besser für die Welt sei. Wie gesagt, das Umweltthema flackert hier gerade auf. Was die Leute auch mitnehmen, ist, dass es in Österreich offensichtlich sehr kreative und innovative Unternehmen gibt, die sehr familiär arbeiten und zudem auf umweltfreundliche Produktion Wert legen.



z o t t e r Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten

SCHOKO NASCHEN

Spannende Verkostungstour: Erleben Sie live mit, wie Schokolade entsteht – von der Bohne bis zur Tafel. An vielen kreativ inszenierten Naschstationen präsentiert Zotter ein einmaliges Geschmacksspektrum: alles von Zotter – ausgefallene Geschmacksrichtungen und unglaubliche Kompositionen. Lassen Sie sich überraschen, und tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade.

NATUR GENIESSEN

Der Essbare Tiergarten lädt Groß und Klein zu tierischem Vergnügen und Entspannung ein. Erkunden Sie mit Ihren Kindern oder Freunden unsere Erlebnis-Bio-Landwirtschaft, wo alte heimische Tierrassen leben und regionale Obst- und Gemüsesorten gedeihen.

Ein echtes Open-Air-Erlebnis mit vielen Tieren und verrückten Einfällen nach Zotter-Art.

In der Öko-Essbar zaubern wir Speisen und Getränke aus allem, was in unserer Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Genießen Sie Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten inmitten der Natur! Die Öko-Essbar macht bis März 2015 Winterpause.

Infos zum Tagesausflug & Online-Ticket auf: www.zotter.at

Buchen Sie Ihr Schoko-Event

Für Gruppen und Firmen bieten wir Spezialführungen an.

Ihr Zotter-Besuch mit mehr Genuss und mehr Erlebnis: 3 Spezialführungen mit Extras und der beliebten Schoko-Wein-Verkostung stehen zur Auswahl. Termin nach Vereinbarung!

z o t t e r Schokoladen Manufaktur

Bergl 56, 8333 Riegersburg, Mo bis Sa: 9.00–19.00 Uhr

365 SCHOKOLADEN IM FACHHANDEL UND ONLINE ERHÄLTICH



RÄTSELSPASS

Schau genau!

10 Fehler haben sich im Bild versteckt, kannst du sie finden?



Zutaten-Quiz

Was glauben Sie, wie viele unterschiedliche Zutaten Zotter für seine Schokoladen verwendet?

A: 65

B: 120

C: 325

Tragen Sie den Lösungsbuchstaben online auf www.zotter.at ein.

Unter den Einsendern verlosen wir jeden Monat eine Geschenkpackung mit 5 verschiedenen Zotter-Schokoladen. Viel Glück!

Shops

BERGL

z o t t e r Schoko-Laden & Schoko-Laden-Theater
Bergl 56, A-8333 Riegersburg
Tel.: +43 (0)31 52/55 54
Fax: DW -22
schokolade@zotter.at
www.zotter.at

Öffnungszeiten (November bis April):
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

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

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 Zotter-Händlern in Ihrer Nähe: schokolade@zotter.at