

Handgeschöpft, fair und bio – die besondere Schokolade

Claudia Kasten

Für viele Menschen sind sie vor allem eins: lecker und in ihren Geschmacksrichtungen etwas Besonderes. Handgeschöpft, bio und fair sind die Prädikate, die diese Manufaktur-Schokolade von Zotter mitbringt.

Zotter ist ein Familienunternehmen, das 1987 mit einer Konditorei in Graz an den Start ging. Seit 1992 wurden hier auch handgeschöpfte Schokoladen hergestellt. Sieben Jahre später entschließen sich die Zotters ganz auf Schokolade zu setzen. Auf dem elterlichen Hof wird die „zotter Schokoladen Manufaktur“ eröffnet. Doch eine gute Schokolade reicht ihnen nicht. 2001 beginnt Zotter in die Anbauländer ihres wichtigsten Rohstoffs Kakao zu reisen. Der direkte Kontakt zu den Bauern wird gesucht. Ziel ist es, die Lebensqualität der Bauern, aber auch die Rohstoffqualität zu verbessern. Ein Jahr später entsteht die neue Manufaktur, die eine neue Nähe zum Kunden durch Transparenz und Offenheit ermöglicht. 2017 dann der nächste Innovationsschritt: Erstmals werden Choco-Roboter eingesetzt. Industrie 4.0 bedeutet für Zotter, dass Handwerk mit Innovation verschmilzt. Dabei will er zeigen, dass Roboter keine Arbeitsplätze vernichten, sondern lediglich andere Maschinen ersetzen und die Arbeitsplätze der Mitarbeiter in Zukunft sichern, indem noch mehr auf die individuellen Wünsche der Kunden eingegangen werden kann.

Bio und fair

2004 stellt Zotter das gesamte Sortiment auf fairen Handel um. Er setzt auf kleinbäuerliche Strukturen, Qualität, direkten Kontakt mit den Bauern und eine partnerschaftliche Beziehung. Zwei Jahre später wird das gesamte Sortiment auf Bio umgestellt.

Bean-to-Bar

Bei diesem Konzept wird der fair gehandelte Bio-Kakao direkt eingekauft, geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Alles bleibt in einer Hand ohne weiteren Zwischenhandel. Zotter ist damit europaweit einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten und der Einzige, der ausschließlich in Bio und Fair Qualität produziert.

Siegel

Seit 2018 verzichtet Zotter auf das Fairtrade-Siegel und setzt ein neues Fair-„Handzeichen“ als Logo ein. Mit diesem Logo verfolgt Zotter die Strategie des 100%igen Fairen Handels mit physischer Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe. Zotter wird Mitglied bei der World Fair Trade Organisation (WFTO), die das Unternehmen als Ganzes nach fairen Richtlinien prüft.

SchokoBanane – Schokolade macht Schule

Die SchokoBanane ist eine handgeschöpfte Milkschokolade mit Kakao aus Uganda. Mit dieser Schokolade wird das Caritas-Projekt „Schokolade macht Schule“ unterstützt.

Das Projekt ist in der Region Karamoia im Norden Ugandas an-



gesiedelt. Die Region gehört zu den ärmsten des Landes.

Lange Dürreperioden werden von sintflutartigen Regenfällen abgelöst. Ackerbau ist für die Menschen daher eine echte Herausforderung. Trotzdem wurden die hier lebenden Nomaden in den 2000er Jahren gezwungen, sich fest anzusiedeln. Eine Schule gab es bis vor ein paar Jahren nicht. Als die Caritas eine Schule errichtete, war der Andrang riesig. Mittlerweile werden hier rund 600 Schüler von der 1. bis zur 6. Klasse unterrichtet. Die Kinder gehen gern in die Schule, auch weil sie hier eine warme Mahlzeit aus Mais und Bohnen bekommen. In der Trockenzeit ist dies oft die einzige Mahlzeit. Deshalb möchte Zotter mit seiner Spende von 50 Cent pro Tafel das Schulesen für die 600 Schüler sichern, den Ausbau der Schulküche fördern und auch Lehrergehälter mitfinanzieren. Die Schokolade zum Preis von 3,70 Euro gibt es natürlich auch bei uns im Weltladen.