



## ZOTTER: STEIRISCHE SCHOKOLADE UND VIELES MEHR

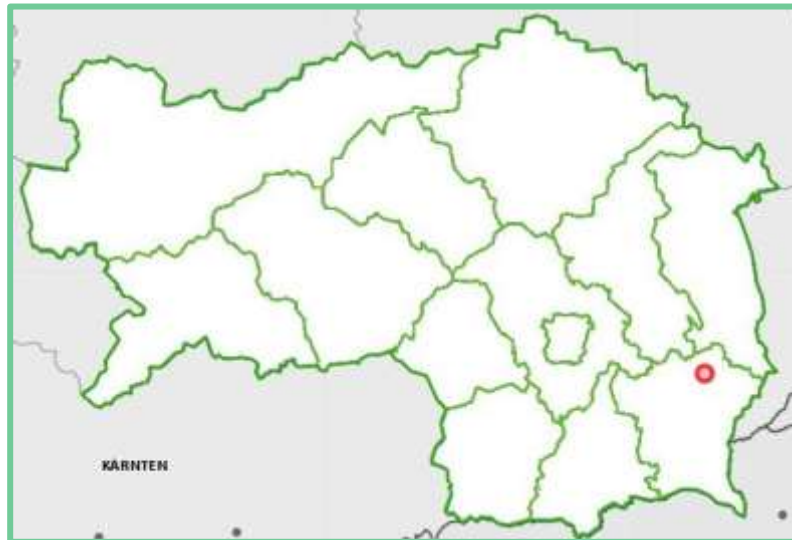


Bild 1: Zotter Schokoladenmanufaktur in der Steiermark.  
Karte: © GIS-Steiermark.

Lies dir die Überschrift durch. Was denkst du: Worum wird es in diesem Text gehen?



1. Denk eine Minute lang darüber nach. Mach Notizen in dein Heft.
2. Geht zu zweit zusammen und tauscht euch aus. Habt ihr gleiche Ideen?
3. Schreibt zwei Ideen auf ein Post-it. Klebt es an die Tafel.

### Die Zotter Schokoladenmanufaktur

Zotter ist eine Schokoladenmanufaktur in Riegersburg. In einer Manufaktur werden Dinge selbst hergestellt. 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter produzieren täglich frische Schokolade. Sie verwandeln die Kakaobohne in eine fertige Tafel Schokolade.

Dabei ist es ihnen besonders wichtig, möglichst viele verschiedene Produkte anzubieten. So gibt es nicht nur klassische Sorten wie Himbeere, sondern auch ausgefallene Kreationen wie die Algen-Schokolade. Insgesamt stellt Zotter ungefähr 500 unterschiedliche Schokoladensorten her und ist vor allem für die besonderen Kombinationen bekannt. Zotter ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen, um neue Sorten zu entwickeln.



Bild 2: Zotter Schokoladenmanufaktur.  
© Zotter Schokolade GmbH.

**Richtig oder falsch? Lies die Sätze genau durch und kreuze an!**

	Richtig	Falsch
Zotter ist eine Schokoladenmanufaktur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In einer Manufaktur werden Dinge hergestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt weniger als 200 verschiedene Sorten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Zotter kannst du Algen-Schokolade kaufen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Biografie**

Zotter ist seit sehr langer Zeit ein Familienunternehmen. Josef Zotter führt das Unternehmen zusammen mit seiner Frau Ulrike. Auch die drei Kinder von Josef und Ulrike arbeiten in der Schokoladenmanufaktur fleißig mit. Gegründet wurde das Unternehmen vor über 30 Jahren, im Jahr 1987. Damals war es noch eine Konditorei in Graz, die ungewöhnliche Torten herstellte.

Erst ein paar Jahre später begann Josef Zotter auch Schokolade herzustellen. Schließlich konzentrierte er sich nur mehr auf die Schokolade und die Manufaktur in Riegersburg wurde eröffnet. Als letztes kam 2011 auch noch ein Tiergarten hinzu. Ein paar Jahre später wurde in Shanghai (das ist eine Stadt in China) eine zweite Schokoladenmanufaktur eröffnet. Heute zählt Zotter zu den besten Schokoladenherstellern auf der ganzen Welt.

 **Hast du genau gelesen? Verbinde richtig!**

Zotter ist ein	●	in Riegersburg eröffnet.
Vor über 30 Jahren war Zotter	●	die zweite Schokoladenfabrik eröffnet.
Die erste Manufaktur wurde	●	auch einen Tiergarten.
Bei Zotter gibt es	●	eine Konditorei in Graz.
In Shanghai (China) wurde	●	Familienunternehmen.



## Produktion

Die Schokoladenproduktion bei Zotter ist ein sehr aufwendiger Prozess, denn er beginnt bereits mit der Kakaobohne. Die Art der Schokoladenerzeugung heißt „Bean-to-Bar“. Das ist Englisch und bedeutet „von der Bohne bis zur Tafel“. Zotter ist einer der wenigen Schokoladenhersteller weltweit, der alle Produktionsschritte in einem Haus hat.

Die einzelnen Schritte von der Bohne bis zur fertigen Schokolade kannst du dir so vorstellen:



Die Kakaobohnen werden angeliefert.



Die Qualität wird kontrolliert.



Die Bohnen kommen ins Lager.



Die Bohnen werden gereinigt und geröstet.



Die Bohnen werden klein gebrochen.



Danach werden die Bohnen in der Mühle gemahlen.



Die Kakaobutter schmilzt. Es entsteht eine flüssige Rohkakaomasse. Sie schmeckt sehr bitter.

Es kommen Zucker und Milch hinzu. Die Schokolade muss lange gerührt werden.

Fertig ist die flüssige Zotter-Schokolade. Daraus werden die Schokoladentafeln geformt.

Bild 3 bis Bild 11: Schokoladenproduktion. © Zotter Schokolade GmbH.

**So ein Durcheinander! Bringe die Sätze in die richtige Reihenfolge!  
Schreibe dazu die richtigen Zahlen in die Kästchen!**

- Danach werden sie geröstet, zerkleinert und gemahlen.
- Die Kakaomasse wird mit Milch und Zucker gemischt.
- Die Kakaobohnen werden angeliefert.
- Es entsteht eine Rohkakaomasse. Sie schmeckt sehr bitter.
- Die Kakaobutter schmilzt.



So ein Durcheinander! Ordne die passenden Sätze den Bildern zu!



Die Kakaomasse wird mit Milch und Zucker gemischt.

Die Kakaobutter schmilzt. Es entsteht eine Rohkakaomasse.

Die Kakaobohnen werden angeliefert.

Danach werden sie geröstet, zerkleinert und gemahlen.

## Bio und Fairer Handel

Zotter achtet bei der Herstellung der Schokolade sehr darauf, dass die Zutaten aus der Region kommen und die Qualität gut ist. Auf Umweltschutz legt die Firma Zotter auch sehr großen Wert. Die Zutaten stammen aus biologischem Anbau, um nachhaltig zu wirtschaften. Das bedeutet, dass Zotter darauf achtet, dass es uns, den Tieren und der Natur auch in der Zukunft gut geht.

Außerdem achtet Zotter auf einen fairen Handel. Das bedeutet, dass Zotter den Kakao direkt bei den Kakaobäuerinnen und Kakaobauern einkauft und einen höheren Preis dafür zahlt. Die Familie Zotter reist auch oft in die Anbauggebiete. Sie trifft die Personen vor Ort, um mit ihnen zu sprechen und darauf zu achten, dass keine Kinderarbeit unterstützt wird.

Den Kakao kauft Zotter hauptsächlich in Lateinamerika, der Heimat des Kakaos. Dazu gehören Länder wie Peru, Bolivien, Panama oder Ecuador. Wo diese Länder sind, siehst du auf der Weltkarte:

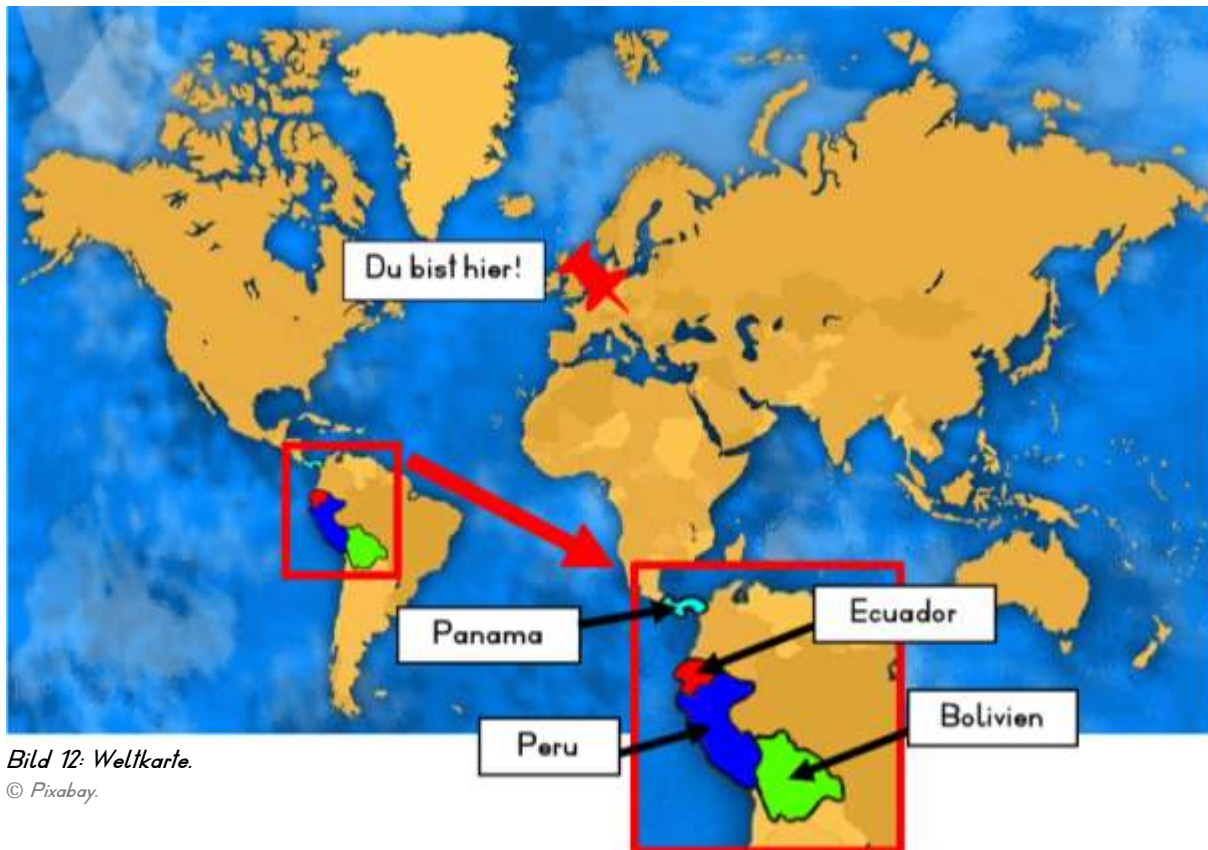


Bild 12: Weltkarte.  
© Pixabay.

### Lies den Absatz noch einmal.



1. Kreise die Wörter, die du schwierig findest, ein.
2. Überlege dir, was sie bedeuten könnten.
3. Geht zu zweit zusammen. Vergleicht eure Wörter. Habt ihr die gleichen Wörter eingekreist?

### Attraktionen

In der Zotter Erlebniswelt in Riegersburg gibt es viel zu entdecken. Dazu zählen das Kakaokino, die Verkostung im Schoko-Laden-Theater, der Essbare Tiergarten, das Restaurant und der Shop.



Bild 13: Zotter-Schokolade.  
© Zotter Schokolade GmbH.

Im **Kakaokino** erfährst du alles rund um die Fragen: „Wie sieht Kakao eigentlich aus?“, „Wo wächst er?“ und „Wie sieht die Arbeit beim Anbauen von Kakao aus?“ In einem Film reist du zu den Kakaopflanzen in Lateinamerika, siehst großartige Bilder und erfährst viel Neues.



Das **Schoko-Laden-Theater** ist etwas für Naschkatzen. Hier kannst du so viel Schoko naschen, wie du möchtest.

Im Schoko-Laden-Theater erlebst du den Weg von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel Schokolade. Bei den ersten Stationen kannst du frisch geröstete Kakaobohnen aus den vielen verschiedenen Herkunftsländern kosten. Danach gibt es die flüssige Schokolade mit sehr hohem Kakaoanteil. Diese schmeckt sehr bitter. Wenn du weiter gehst, kommst du zur flüssigen Milkschokolade. Am Ende gibt es dann die fertige Schokolade in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

**Welche Wörter aus dem Text haben sich in der Schlange versteckt?**  
**Kreise jedes Wort in einer anderen Farbe ein! Schreibe die Wörter in dein Heft.**

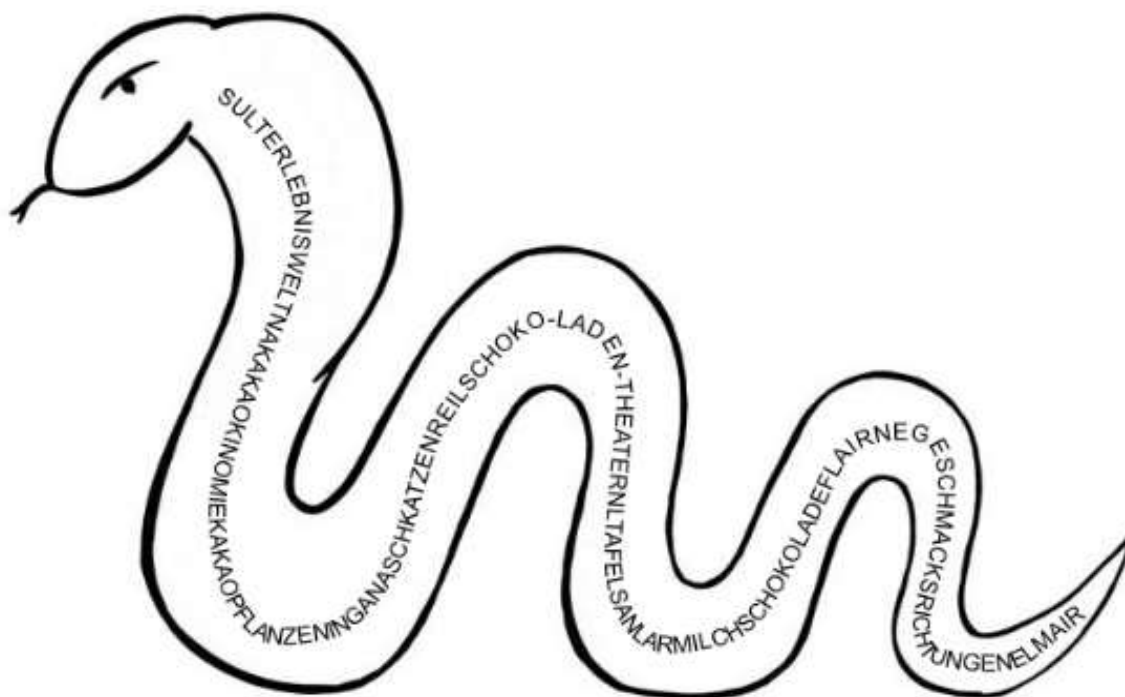


Bild 14: Wörterschlange.  
© RegioDiff.

### Sehenswertes bei Zotter

Der **Essbare Tiergarten** ist eine Bio-Landwirtschaft, wo heimische Tierrassen leben und regionale Obst- und Gemüsesorten angebaut werden. Im Tiergarten der Familie Zotter können die Tiere das ganze Jahr im Freien leben und haben viel Bewegung. Es gibt zum Beispiel Hochlandrinder, Wollschweine, Hühner, Schafe, Ziegen, Hasen, Enten, Esel, Lamas und Strauße.



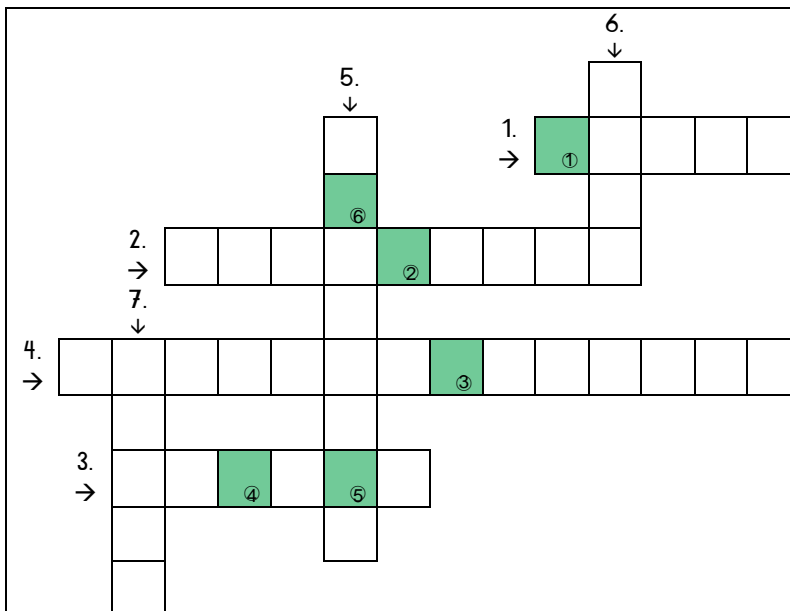
Bild 15: Essbarer Tiergarten.  
© Zotter Schokolade GmbH.



Im **Restaurant**, der sogenannten Oeko-Essbar, kannst du Bio-Speisen genießen. Die Gerichte werden aus dem gemacht, was im Essbaren Tiergarten wächst. Auch das Brot und anderes **Gebäck** wird selbst produziert und das Fleisch kommt aus der eigenen **artgerechten Tierhaltung**.

Natürlich gibt es auch einen **Shop** in der Manufaktur. Dort findest du, was es von Zotter gibt. Über 500 verschiedene Schokoladensorten kannst du dort kaufen. Aber auch handgemachte **Pralinen**, Trinkschokolade, Kuchen, Bio-**Limo**, Bücher und vieles mehr findest du dort.

**Löse das Kreuzworträtsel und finde das Geheimwort!**



1. Welches kleine Tier im Essbaren Tiergarten hat Hörner?
2. Wo kannst du bei Zotter einen Film über Schokolade anschauen?
3. Wie schmeckt die Rohkakaomasse?
4. Wie heißt einen Bauernhof mit allem was dazugehört?
5. Wie heißen die kleinen Schokoladen?
6. Welches süße Getränk wird bei Zotter hergestellt?  
(Bio-\_\_\_\_\_)
7. Zotter legt großen Wert auf biologischen \_\_\_\_\_.

Geheimwort:







**So ein Durcheinander! Verbinde jedes Wort mit der passenden Erklärung!**

Artgerechte Tierhaltung ●	●	Diese Lebensmittel werden unter strengen Regeln hergestellt.
Bio-Lebensmittel ●	●	Das heißt, dass die Natur rund um uns geschützt wird.
Kakaoanteil ●	●	Es wird genau auf die Wünsche der Tiere geachtet.
Schokoladenerzeugung ●	●	Aus der Kakaobohne wird Schokolade gemacht.
Umweltschutz ●	●	Das ist die Menge an Kakao in einer Schokolade.
Verkostung ●	●	Das heißt, dass etwas vermischt oder zusammengegeben wird.
Biografie ●	●	So wird ein Bauernhof mit allem, was dazugehört, bezeichnet.
Geschmacksrichtungen ●	●	Es wird das Leben einer Person beschrieben.
Kombinationen ●	●	Du kannst verschiedene Getränke oder Essen kosten.
Landwirtschaft ●	●	Dinge schmecken unterschiedlich, wie zum Beispiel süß oder sauer.



Du hast schon viel über Zotter gelernt. Was gefällt dir am besten?



1. Überlege dir ein Wort und bereite ein Bau Haus-Spiel vor.
2. Geht zu zweit zusammen und erratet eure Wörter!

Falsche Buchstaben:



Dein geheimes Wort:

### Literatur

Zotter-Schokoladenmanufaktur (o.J.). Abgerufen von <https://www.zotter.at/de/startseite.html> [24.08.2020]