



Otter Schokoladen Manufaktur GmbH, Bergl 56, A-8333 Riegersburg, Tel.: +43-(0)3152-5554

Z o t t e r



TRINK SCHOKOLADE

Fax: 5554-22

Genuss & Kultur

Trendculture

Seit Spitzenchocolatiers wie Josef Zotter die Renaissance der Schokoladenkultur begründet haben, ist TrinkSchokolade voll im Trend.

handgeschöpfte TRINK SCHOKOLADE

von z o t t e r ist BIO und FAIR



Fotos: Lehmann

Archäologie des Geschmacks

Mit der TrinkSchokolade setzt z o t t e r auf Geschmack, Nachhaltigkeit und Tradition. TrinkSchokolade ist nicht bloß eine liquide Spielart von Schokolade, sondern der Ursprung und das Artefakt einer 2.600 Jahre alten Schokoladenkultur, die ihren Anfang bei den Hochkulturen Mittelamerikas, den Olmeken, den Mayas und Azteken nahm. Zu jener Zeit nannte man den Stoff „xocolatl“ und genoss ihn ungesüßt und in Wasser gelöst zu rauschenden Festen und Opferzeremonien. Da die Kultivierung des Kakaobaumes einer Meisterschaft gleichkam, besaß das Getränk gesellschaftlich einen sehr hohen Stellenwert. An „xocolatl“ laben, durften sich nur Götter und deren irdische Vertreter, die diesen Status überzeugend vertraten.

Selbst als Zahlungsmittel wurden Kakaobohnen eingesetzt. Für 200 Kakaobohnen bekam man 1545 noch einen Truthahn, für 100 ein Hasen und für eine immerhin noch eine Tomate.

Die spanischen Eroberer brachen die aztekische Macht und raubten das mit Magie, Geschichte, Sagen und Weisheit aufgeladene, auratische Elixier. 100 Jahre lang gelang es ihnen das Geheimnis des Schokoladengetränks gegen Piraterie und Spionage zu verteidigen.

Im 17. Jahrhundert brach das spanische Monopol schließlich zusammen und in ganz Europa entzündete sich Königshaus um Königshaus am Schokoladenkult. In Wien stellte man auch gleich einen Experten, einen Schokolademacher, am kaiserlichen Hofe ein. Damen von Adel gaben sich voll Leidenschaft dem Aphrodisiakum hin. Für Schokolade wurde geliebt und gemordet. Die Tasse Schokolade fand ihre Verehrer und machte sie von Sinnen.

In den Reihen des Klerus sorgte der Stoff ebenfalls für erhebliche Dispute. Doch schon bald verstanden sich die Mönche, dem Bierbrauen gleich, meisterlich auf die Kunst der Schokoladenerzeugung. Man zähmte den Stoff, indem man ihn in Apotheken als *Cococolata Indica* vertrieb – natürlich rezeptfrei.

Kultur statt Pulver

Mit der Industrialisierung wurde die Ära der goldenen Schokoladenzeiten beendet. Dank neuartiger Verfahren war man in der Lage Schokolade zu synthetisieren und in neue Stofflichkeiten zu überführen. Das aromatisierte Kakaopulver setzte sich leichtfertig gegen die traditionelle und kostspielige TrinkSchokolade durch. Natürlich ging die Vermassung der Schokoladenkultur auf Kosten der Qualität.

Kakao und TrinkSchokolade sind zwar beide trinkbar, doch von ihrer Substanz her grundverschieden.



Liquid Vision

Die z o t t e r Manufaktur macht ihrem Namen alle Ehre, wenn sie die Zeichen der Zeit und die Folgen der industriellen Revolution umkehrt und die Schokoladentradition aufs Neue belebt.

Der Weg führt weg vom Konsummittel Kakaopulver, hin zu einer jungen Schokoladenkultur, die mit TrinkSchokolade auf Geschmack und bewussten Genuss setzt.

TrinkTafeln im Glas

Josef Zotter hat die TrinkSchokolade neu erfunden. Mit seinen 20 g TrinkSchokolade-Tafeln fürs Glas ebnete er der Schokoladenkultur neue Wege. Seit nunmehr zehn Jahren ist die TrinkSchokolade ein fester Bestandteil des Sortiments und vom Prinzip her den virtuosen 70 g Schokoladenkompositionen sehr ähnlich. Ein charakteristisch gegossener Schokoladenmantel umhüllt eine Füllung, die in mehreren Schichten aufgetragen wird. So birgt jede Schicht ein anderes Aroma.

Die Schokolade selbst wird von der Bohne weg im hauseigenen SchokoladeWerk erzeugt.



Fotos: Lehmann

Die Namen kitzeln schon den Gaumen und erzählen von einer besonderen Begabung für erlesene Kompositionen:

Bitter Classic Smartbitterschokolade von besonderer Intensität. Mit einem Spritzer Apfelbrand beflügelt.

Bourbon Vanille Gelbe Schokolade mit Mandelspitzen und echter Bourbon Vanille.

Caramel „Seven Spices“ Karamell im Reigen mit japanischen Gewürzen. Diese dunkle Milch-TrinkSchokolade wartet mit Würze auf.

Carob Carob ist der „Kleine Bruder des Kakaos“. In dieser nobel-bitteren TrinkSchokolade kommt Carob zu einem hochkarätigem Auftritt.

Chili Scharfsinnige in Grappa vollendete Smartbitterschokolade.

Fenchel-Orange Fenchelsamen und Orangen in Milchsokolade betören durch fruchtige Frische. Abgerundet mit einem Schuss Orangenlikör.

Honig-Zimt Steirischer Honig und Zimt summen verträumt in Milchsokolade.

India Masala Indische Gewürze und Weisheit eingefangen in Nobelbitterschokolade.



Fotos: Lehmann

Ingwer Süß, frisch und scharf: eine Topkombination der Natur gepaart mit nobelbitterer Schokolade und einem Spritzer Apfelbrand.

MacaTonka Jung- und Liebesmacher. „Natürliches Viagra“ oder Energiemittel? Maca regt an und die Tonkabohne wirbt mit ihrem betörenden Duft für die Wirkung.

Mandel-Milch Milkschokolade im Spiel mit Mandeln und einem Hauch Zitrone.

Matcha Japanisches Grünteepulver umhüllt von gelber Schokolade, überrascht durch die grüne Färbung des Getränks.

Nuss-Nougat Smartbitterschokolade orchestriert von Nussnoten.

Pfefferminz Unbestechlich frisch und klar: Pfefferminzessenzen und ein Schuss Grappa in smartbitterer TrinkSchokolade.

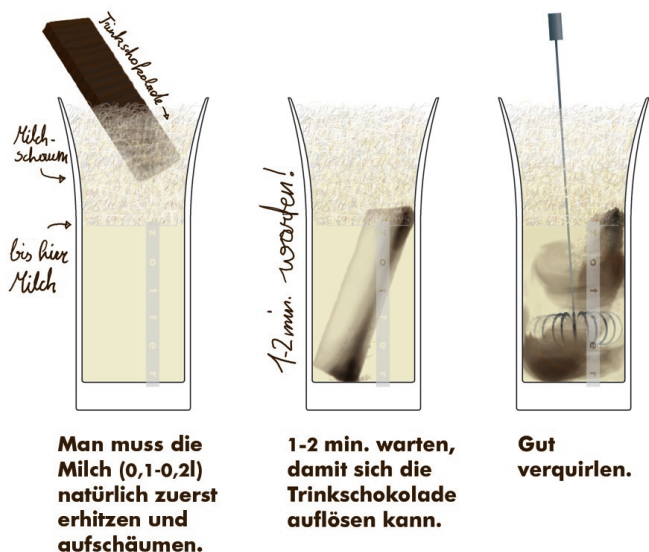
Rum Ein hochprozentiger Nobelbitterschokoladengenuss mit wärmendem Ausklang.

Im Detail liegt das Geheimnis des Geschmacks. Oft ist es nur die Nuance oder der Hauch, der die Note betont und die Kreation in ein Genusskunststück verwandelt.

BIO und FAIR – das Fundament

z o t t e r kreiert Schokoladen für den individuellen Geschmack. Schokolade mit Charakter. Für seinen speziellen Blend verwendet z o t t e r ausschließlich fair gehandelten Kakao und Rohrzucker aus biologischer Landwirtschaft. Alle übrigen Zutaten sind natürlich ebenfalls Bio. Denn wer für Qualität steht, trägt Verantwortung und wer die Vielfalt liebt, sorgt für Nachhaltigkeit, damit wir auch in Zukunft gute Schokolade genießen können.

Wer in die Fußstapfen der Schokoladentradition tritt, entscheidet sich gleichfalls für die Erhaltung alter Sorten und naturnaher Anbaumethoden. Denn die eine Traditionslinie ist notwendigerweise mit der anderen verbunden. Nicht durch Kappen der Fäden, sondern durch Schöpfen aus reichhaltigen Quellen und den Wissensbergen der Jahrtausende kann etwas aufregend Neues entstehen. Bio und Fair ist eine Investition in die Zukunft! Für die Erhaltung und gerechte Verteilung der Welt!

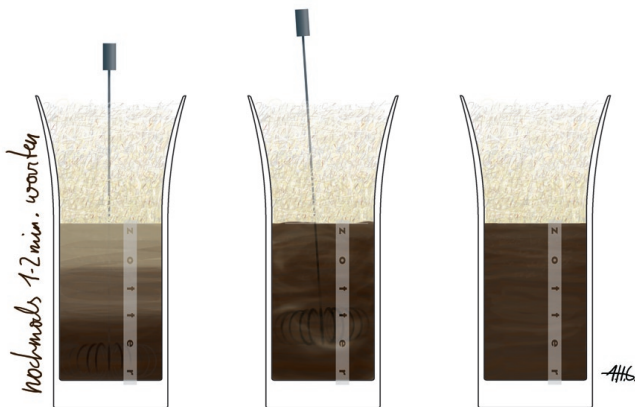


Botenstoffe der Medizin

Dass Qualität nicht bloß aus Luft und Liebe besteht, begründet sich letztlich auch in dem Imagewandel der Schokolade vom dickmachenden Konsummittel zum wertvollen Genussmittel. Mediziner preisen Edelschokoladen und Ernährungswissenschaftler sind dem schokoladigen Heil auf der Spur. Denn vom Serotonin, das die Stimmung hebt, über andere psychoaktive Substanzen, wie dem anregenden Koffein, dem gefäßerweiternden Theobromin, dem stimmungsaufhellenden Phenyläthylamin und dem berausenden Anandamid, gibt es der Gründe genug, um mal zu sündigen. Selbst polyphenole Antioxidantien, jene sagenumwobenen Anti-Aging Stoffe, besitzt Schokolade. Dabei gilt, je dunkler die Schokolade, sprich je höher der Kakaoanteil, um so gesünder. Das wusste auch schon Alexander von Humboldt (1769-1859) „Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle von wertvollen Nährstoffen auf solch kleinem Raum zusammengedrängt, wie bei der Kakaobohne.“

TrinkSchokolade erweckt die Sinne

Geschmack ist sinnlich. Erst wenn alle Sinne in einem ästhetischen Ganzen verschmelzen – erleben wir Genuss. Die Inszenierung am Tisch ist die Offenbarung der kulinarischen Raffinesse. Auch hier zeichneten die Indios den Weg vor. Sie verstanden sich auf die Stimulierung des Gaumens durch Rituale und erhoben die Zubereitung und Anrichtung von „xocolatl“ zum Kunstakt, dessen Höhepunkt die Erzeugung der Schaumkrone war.



nochmals 1-2 min. warten

**Danach wieder
1-2 min. warten.
Dadurch können
sich die Aromen
optimal entfalten.**

**Nochmals
aufquirlen.**

**Fertig ist
das „Elixier“!**

Nicht der Konsument, sondern der Genießer nimmt sich die Zeit für sinnlich inszenierten Genuss: Mit dem TrinkSchokolade-Service hat z o t t e r das passende Nessessär zur TrinkKultur erdacht. Ausgestattet mit einem handgearbeiteten Schokolade-Quirler, dem originalen z o t t e r TrinkSchokolade-Glas mit doppelter Glaswand und einem Edelstahltablett im zeitgenössischen Design wird die TrinkSchokolade in Gastronomie und Heim zum Erlebnis.

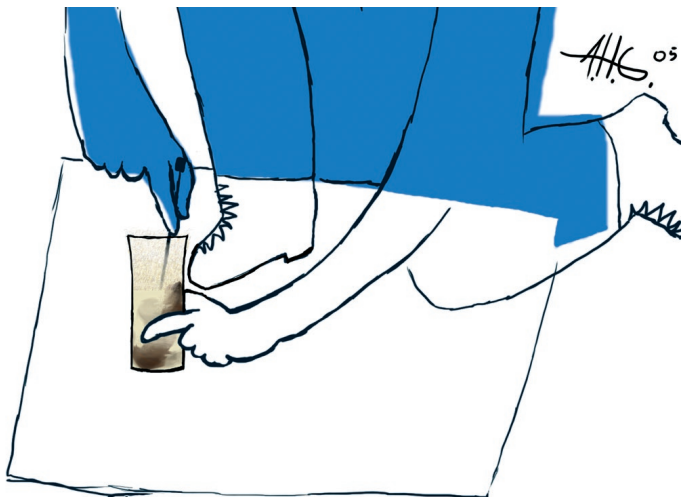


Das unabhängige FAIRTRADE-Siegel gibt Ihnen die Sicherheit, dass dieses Produkt die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllt.

www.info.fairtrade.net

Verkostung

Inspiration und Erlebnis bietet die Verkostung an der „Running Chocolate Bar“ in Bergl. Neben TrinkSchokoladen und Genussproben aus dem gesamten z o t t e r Sortiment, werden Einblick in die Produktionsbedingungen und Tauchgänge in die Kulturgeschichte der Schokolade geboten.



*Die süßen Seiten des Lebens
wünscht Ihnen*

Sepp Joller

Unser Schoko-Laden in Bergl ist für Sie geöffnet:

Von Mitte August bis Mitte Juni.
Mo - Sa von 8 bis 19 Uhr

Von Mitte Juni bis Mitte August
haben wir der Schmelzgrade wegen Sommerpause.

z o t t e r Schokoladen Manufaktur
Bergl 56, A-8333 Riegersburg
Tel.: +43 - 3152 - 5554
Fax: +43 - 3152 - 5554 - 22
schokolade@zotter.at, www.zotter.at