

Zotter: čokolada za najzahtjevnija nepca

Josef Zotter i njegova supruga otvorili su prije 25 godina malenu slastičarnicu u Grazu. Pet godina kasnije Josef Zotter je u njoj osmislio ručno rađenu čokoladu "hand-scooped". Time je započeo "čokoladnu revoluciju" i uveo nove kombinacije okusa, nove oblike čokolada, omote kao mala umjetnička djela i transformirao je slastice u "zelenu hranu". Tu je i 20-godišnja čokoladna tradicija sa zadivljujućom količinom kreacija, ludih ideja i svojevrsnom "pobunom" protiv svega uobičajenog

Tko je čokoladni mađioničar - Josef Zotter?

Josef Zotter kontinuirano ulaže u svoje proizvode. Od 2004. slijedi principe fair tradea, a 2005. godine tvrtku je orijentirao na organsku proizvodnju. 2006. godine otvorio je vlastitu tvornicu čokolade. Jedini je europski proizvođač koji proizvodi čokolade na način da provodi baš sve faze proizvodnje, već od samog zrna kakaa (bean-to-bar), isključivo od organskih sirovina uz poštivanje fair trade principa.

Josef Zotter unio je pravu malu revoluciju u svijet čokolade s „hand scooped - ručno rađenim“ čokoladama i na taj način uspio u potpunosti promijeniti naš pogled na čokoladu. Ovaj kreativac iz Riegersburga uspio je lansirati ručno rađene čokolade kao „zvijezde“ u svijetu čokolade, dodajući im kombinacije neobičnih okusa. Tamna mliječna čokolada od sira, lješnjaka i grožđa, ili s goji bobicama i vanilijom, ili možda od bundeve u kombinaciji s marcipanom i whiskijem samo su neki od neobičnih okusa, a sve su čokolade „omotane“ još jednim čokoladnim „ogrtičem“. No, pojavljuje se još jedna „revolucija“: Zotter dovodi boje u čokoladni svijet. Pretvara voće u čokoladu naglašavajući voćne okuse i sjajne boje koje zbog visokog udjela voća prirodno postaju intenzivnije.

Tvornica čokolade i turistička atrakcija

Njegova obiteljska tvrtka Zotter je u mjestu Bergl u istočnoj Štajerskoj u Austriji. Bivša staja pretvorena je u proizvodni pogon, a proizvodnja je proširena i uključuje i tvornicu čokolade no i Svijet doživljava koji zajedno čine manufakturu od zrna do čokolade (konačnog proizvoda). Tvrtka Zotter jedina je europska tvrtka koja proizvodi čokolade organske kvalitete po fair trade principima počevši od zrna kakaa do finalnog

proizvoda. Ako netko želi otkriti autentični svijet čokolade, važno je da radi sa „sirovim kakaom“ i tehnologijom dostupnom na licu mjesta jer je nemoguće baš sve faze proizvodnje realizirati u tvornici. Uz sve to važna je i doza inovativnosti, a Zotter je ima napretek: trendovska hand-scooped čokolada, težine 70 g., fantastično voće i čokolade od lješnjaka Labooko, razigrane Mitzi Blue samo su neke od inovativnih varijacija.

U tvornici čokolade Zotter posjetitelji mogu vidjeti cijeli proizvodni proces koji je doista transparentan. Pojašnjava se svaka faza proizvodnje, a posjetitelji mogu posjetiti nekoliko kreativnih degustacijskih stanica kao što su tekuća čokolada „online“ gdje se pred posjetiteljima uzorci tekuće čokolade voze u najmanjoj „žičari“ na svijetu i mogu jednostavno „upecati“ jednu od pločica i uroniti ju u prefinu čokoladu koja prolazi ispred njih. Proizvođač želi pružiti posjetiteljima kompletnu sliku o kompleksnoj proizvodnji kako bi se u njima razvila zahvalnost prema hrani.

U sklopu tvornice je zoološki vrt i na 27 hektara nalaze se mnoge životinjske vrste, a među njima i neke doista rijetke vrste pred izumiranjem koje se inače rijetko vide. Riječ je o energetski samoodrživom gospodarstvu sa zatvorenim ekološkim ciklusom.

Okusi i kombinacije koji će vas oduševiti

Josef Zotter kreira novu dimenziju čokolada. Svima su poznate voćne čokolade, no ovdje se ne radi o običnoj čokoladi s voćem već o voću koje se izravno transformira u čokoladu. Npr. ružičasta čokolada napravljena je od sušenih jagoda predivnog mirisa, što predstavlja svojevrsnu estetsko okusnu inovaciju u proizvodnji čokolade. Možda ćete se pitati kako to da se nitko u povijesti čokolade dugoj 2000 godine nije pojavio s ovom idejom. Kreativne osobe/Inovatori obično se ne nalaze u proizvodnim pogonima i djelatnici zapravo samo obavljaju radnje koje je osmislio netko za svojim radnim stolom. U obiteljskoj tvrtki kao što je Zotter to je potpuno drugačije. Operativa je mnogo kraća, a ideje se izravno prenose u proizvodnju, budući da ih osmišljava sam vlasnik.

Kakao u puno smislu riječi

Iako sirovine za izradu čokolada kao što su kakao i smeđi šećer ne rastu, odnosno ne uzgajaju se na poljima same tvrtke primjenjuju se jednako striktni standardi. Vlasniku je važno održati blizak odnos sa svojim dobavljačima te inzistira na kvaliteti i zato nabavlja sirovine certificirane organske i fair trade kvalitete. Od 2001. godine Zotter redovito obilazi uzgajivače kakaa jer kvaliteta se prati već kod samih kultura i načina njihovog uzgoja. Kakao vrhunske kvalitete nabavlja se iz južne Amerike odnosno s Ekvadora, Perua i Dominikanske Republike, Paname, Costa Rice, Nikaragve, Brazila, Bolivije, Konga, Indije i Nove Gvineje. Od 2004. tvrtka Zotter je stalan partner austrijskog FAIRTRADE udruženja, a od 2008.g. blisko surađuje s IMO, Švicarskim

institutom za kontrolu. Zotter održava prijateljske odnose s uzgajivačima kakaa i shvaća da kakao premium kvalitete ima svoju cijenu. Zato pri otkupu kakaa plaća cijenu znatno veću od uobičajene cijene na svjetskom tržištu.

Vrhunski dizajn

Josef Zotter napravio je malu revoluciju što se tiče okusa čokolada, a njegov umjetnički direktor Andreas H. Gratze uključio se s grafičkim dijelom. Dizajnirao je omote za čokolade koji posjeduju umjetničku snagu, imaju mnoštvo detalja i elemente zabave pa su neke od poruka na čokoladama Za mangupe ili Za dobre. Igra se oblicima, a svaki omot se osmišljava s posebnom pažnjom kako bi privukao pažnju kupaca. Pri osmišljavanju omota za Labookos čokoladu umjetnik je inspiraciju potražio kod samih uzgajivača u Brazilu, Panami i u svom neorealističkom pristupu od njih čini zvijezde. Dizajn je osvojio 2008. Godine prestižnu iF nagradu za pakiranja i nominiran je za Design Award u Njemačkoj 2009 godine. Za omote se koristi papir koji je moguće reciklirati i neškodljive jestive boje za hranu.

Zotter čokolade možete pronaći u bio&bio trgovinama.