



Schoko-Wissen



NEU Holzschokolade bis Marille



Schoko-Espresso & Schoko-Macchiato



NEU Nashido



Der neue Shop bei der Manufaktur



Rezept

Z O T T E R

NA(S)CHRICHTEN

PERU

Ein Höhenflug zwischen Tradition, Kokain und Bio-Kakao-Zukunft

Peru, das ehemalige Inkareich im Kraftfeld der Anden, des Pazifik und des Regenwaldes, zählt weltweit zu den Topanbaugebieten für Kakao; nicht bezüglich der Menge, sondern wegen der Qualität. Ich mache mich zusammen mit meiner Tochter Julia und Thomas Linshalm, der unsere Bean-to-Bar-Produktion leitet, auf den Weg, um unsere Kakaobauern zu besuchen. Wir treffen Indigene im Regenwald, reisen in eines der berühmtesten Drogengebiete Perus, um Edelkakao zu finden, den es kaum noch gibt, entwickeln neue Trends wie Mengenreduktion und Infusion und eröffnen die Saison mit vielen neuen Peru-Schokoladen aus den unterschiedlichsten Regionen, denn nicht nur jedes Land, sondern auch jede Region hat ihren urtypischen Kakao und ihre Geschichte.

ORO-VERDE-KAKAO – DIE ZUKUNFT DER NATIVOS

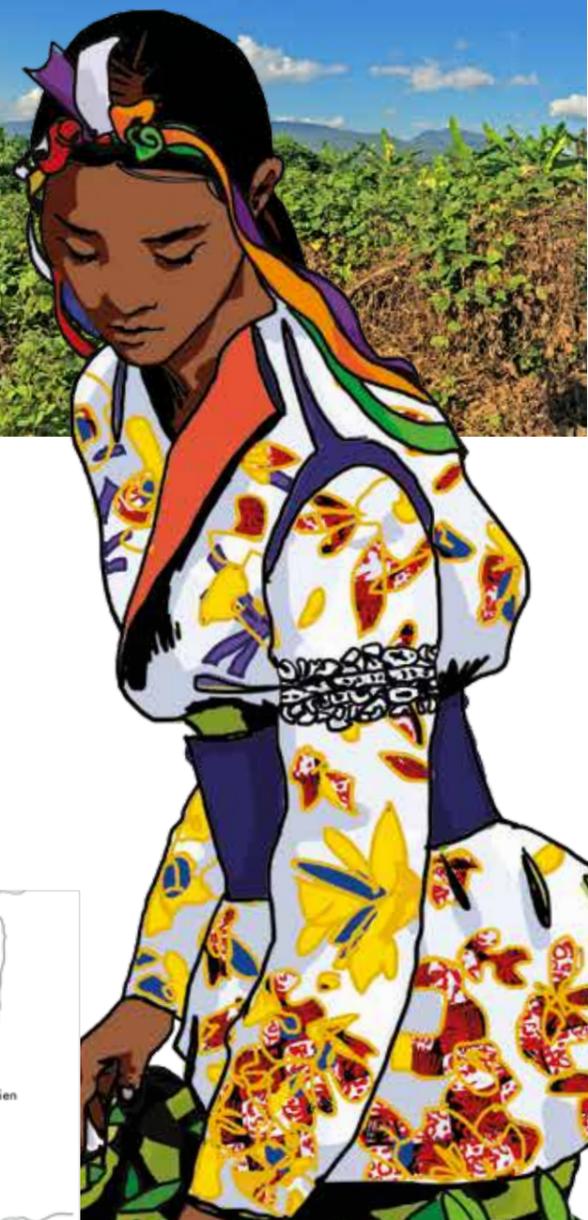
Nach 14 Stunden Flug landen wir in Lima. Die Stadt hat 11 Millionen Einwohner und wächst rasant weiter, weil die Menschen vom Land in die Stadt ziehen. Wir bekommen von Lima eigentlich nicht viel mit, denn gleich am nächsten Tag nehmen wir einen kleinen Flieger, der uns in den Norden nach Tarapoto bringt. Hier sieht es gleich viel südamerikanischer aus, bunte Häuser, und Dreirad-Mopeds kurven über staubige Straßen. Wir sind fast die Einzigen, die mit einem Auto unterwegs sind. Von Tarapoto sind es noch 30 km bis zur Kooperative von El Oro Verde. Die Straße führt hinein in den Regenwald, wo die Kleinbauern verstreut leben, die größtenteils zu den Stämmen der Chankas und Awajun gehören und ihren Kakao mitten im Regenwald nach alter indigener Tradition anbauen. Sie sind heute extra zum Zentrum der Kooperative gekommen, herausgeputzt in handgemachten, bunten, bändergeschmückten Trachten, um uns durch ihre Kakaogärten zu führen. Alle waren ganz angetan, weil sie erfahren hatten, dass wir Schokolade herstellen und uns mit dem „Stoff“ auskennen – Premiere in Oro Verde, weil sich ansonsten nur Einkäufer und Vermarkter hier blicken lassen, aber niemand, der wirklich mit Schokolade handwerklich arbeitet. Die Bauern erzählten uns, dass sie stolz auf ihre kulturelle Vielfalt und auch auf die Vielfalt in den Kakaogärten seien, wo vieles wächst. Die Biodiversität und das Miteinander der unterschiedlichen Pflanzen seien ganz wichtig für den Geschmack des Kakaos, jede Pflanze wirkt auf ihre Weise und verleiht dem Kakao ein breites Aromenspektrum, davon sind die Kakaobauern überzeugt. Man spürt bei Oro Verde ganz deutlich den „Spirit“ der indigenen Welt, der von Generation zu Generation überliefert wird.

Die Kakaogärten liegen auf etwa 800 Meter, was für Kakaoanbau außergewöhnlich hoch ist. Gezielt zeigen uns die Kakaobauern ihre Nativo-Kakaobäume mit den gelben Früchten. Sie wissen, dass wir auf der Suche nach Edelkakao sind und sehr viel für Qualität zahlen. Hier gibt es ihn noch – den echten Nativo! Aber jeder Kakaobaum, der stirbt, wird durch einen CCN-51-Klon ersetzt. Die Nativos werden nicht mehr nachgepflanzt, weil in erster Linie nur hohe Erträge zählen und die Nachfrage

von Josef Zotter



Nativo ist der einheimische peruanische Edelkakao, kultiviert von El Oro Verde. Die meisten Kakaobauern sind selbst Nativos von den Stämmen der Chankas and Awajun.





In der Kakaofrucht und der süßen Fruchtpulpe schlummert aromatischer Nativo-Kakao. Aber der ertragreiche CCN-51-Klon verdrängt die alten Sorten.

nach Konsumkakao steigt. Die Bauern erzählen, dass sie gern ihren Nativo erhalten würden, aber es gibt eben nicht viele Zotters. Sie wissen, dass der Nativo-Kakao viel aromatischer und geschmacklich meilenweit besser ist, aber die Klone bringen viel mehr und schnelleren Ertrag. Die Bauern werden pro Kilo Nasskakao bezahlt, und die ertragreicheren Klone bringen einfach mehr Geld. Hier sind auch viele Berater unterwegs, die den Bauern einreden, dass die Klone Wohlstand bringen. Man merkt richtig, dass die Bauern sich freuen, dass auch mal jemand nach dem Geschmack und den alten Sorten fragt. Wir vereinbaren, dass Oro Verde extra für Zotter selektionierten Nativo zu einem Preis liefert, der so attraktiv ist, dass sich die Ernte und das Laufen zu den einzelnen Bäumen lohnt. Ehrlich gesagt bin ich besorgt: Peru ist für Edelkakao bekannt, aber überall sehen wir die leuchtend roten Kakaofrüchte des CCN-51-Konsumkakaos – ich frage mich, wo wir in Zukunft noch die alten Edelkakaosorten finden werden?

Wir besuchen auch das Labor von El Oro Verde, das sehr professionell aussieht. Hier werden alle Kakaosorten analysiert und auch das Geschmacksprofil der einzelnen Anbauregionen wird erfasst. Wir sprechen über pH-Werte und anderes – das Know-how der peruanischen Kakaobauern ist wirklich beeindruckend. Dabei kommt mir ein neuer Gedanke – die Lagerung. Überall vom Wein übers Getreide bis zum Holz wird die Qualität durch die Lagerung gesteigert. Bei Kakao hat sich damit noch niemand befasst. Kakao mit Jahrgangsetiketten, das wäre doch einmal was! Meine Stimmung steigt wieder. In Bergl starten wir jetzt die ersten Versuchsreihen mit Jahrgangskakao und prüfen mit sensorischen Tests, ob sich das Kakaoaroma über die Jahre verbessert. Den Spirit des Nativo-Kakaos von Oro Verde können Sie sortenrein in den Labookos „Peru 100 %“, „High-End 96 %“, „Peru Oro Verde 75 %“, „Peru 45 %“ und als geröstete Kakaobohnen genießen.

ZU FUSS AM FLUSS ZUM BARRANQUITA-KAKAO

Wir sind auf dem Weg nach Barranquita, wo wir den Kakao für die Labooko „Peru Barranquita 75 %“ einkaufen. Eigentlich liefern die Bauern aus Barranquita ihren Kakao an Oro Verde, aber wir möchten uns die Region genauer ansehen, weil der Kakao einfach einzigartig schmeckt. Vier Stunden Fahrt erwarten uns, der Weg führt über eine Bergkette und durch einen Regenwald, der von dichten Nebelwaden eingehüllt ist. Es ist wunderschön hier, und am liebsten würde ich alle 100 Meter ein Foto schießen, so außergewöhnlich ist diese Gegend! Wie im Paradies, alles so friedlich – wenn man nicht wüsste, dass hier bis vor Kurzem die Drogenbarone das Sagen hatten. Vor ein paar Jahren konnte man hier nicht einfach so durch die Gegend fahren. Wir wechseln vom Auto aufs Boot, und dann geht es noch zu Fuß am Flussufer entlang. Ich verkackse mir den Fuß, und das Laufen wird anstrengender, aber schließlich erreichen wir die Kakaogärten, wo Trinitario-Edelkakao wächst.

Zum Abendessen gibt es die geilsten Ceviche, mit Fisch aus dem naheliegenden Fluss. Das ist die Nationalspeise in Peru wie bei uns das Wiener Schnitzel oder der Tafelspitz. Hier das Rezept: Frischer Fisch – ist klar (darf max. 2 Stunden tot sein) –, Maracujasaft, Salz, Chili, viel frischer Zwiebel und oben drauf klein geschnittener Maniok und natürlich Süßkartoffeln, aber frittiert. Ein bisschen frische Korianderblätter oder Cola- oder Zitronenkraut. Nicht zu fassen, wie gut das schmeckt!

AUF DEN SPUREN DES KOKAINS

Wir fahren von Tarapoto aus 2,5 Stunden in die wohl heißeste Drogengegend, die Region San Martin, zu der Kooperative ACOPAGRO, mit der wir schon lange zusammenarbeiten. Hier wächst der Superkakao für die Labooko „Peru Criollo Cuvée 82 %“, „Medium Raw 75 %“ und für die neue „Peru Huallaga Nativo 75 %“.

Wir sind mit 2 bewaffneten Chauffeuren unterwegs und wurden geschult, ja fast gedrillt, wie wir uns verhalten müssen. Ich bin wirklich schon viel herumgekommen, aber so intensiv habe ich das noch nie erlebt. Im Notfall entscheidet die größere Waffe, erklärten die Fahrer, wenn wir den Kürzeren ziehen, dann legen sich alle auf den Boden – damit kein Blut fließt. Das Prinzip leuchtet mir ein! Ich habe ohnehin nur Sachen mit, die ich sofort hergeben würde.

Ein Mitarbeiter der Kooperative erzählt uns grausliche Geschichten aus der Zeit, als die Drogenkartelle hier noch regierten. Er selbst hat auch nur mit viel Glück einen Vergeltungsakt überlebt. Viele andere sind gestorben. Er meint, es sei auch noch nicht ganz vorbei, die Drogenbosse haben sich nur in noch abgelegene Gegenden tiefer im Regenwald zurückgezogen.



Romantisch – aber auf all den grünen Hängen wuchs Koka.



Wir fahren mit Booten und laufen am Ufer des Huallaga entlang, hier wächst der besondere Edelkakao für die Labooko „75 % Peru Huallaga Nativo“.

Immer wieder verwandelt sich unsere staubige Landstraße scheinbar ohne Grund in eine asphaltierte drei- bis vierspurige Straße. Ich frage Hildebrando, was das für einen Sinn hat. Er erklärt mir, dass dies Landebahnen für die Drogentransporte waren. Peru zählt neben Kolumbien und Bolivien zu den Hauptanbaugebieten von Kokain. Früher war Kolumbien die Nummer eins im Kokaanbau, dort ist der Anbau drastisch gesunken, und mittlerweile ist Peru gleichauf mit Kolumbien. Aber auch hier war die UNODC, das Drogenbekämpfungsdepartment der UNO, sehr erfolgreich. Die Bauern wurden von UNODC freigekauft. Denn das Spiel der Drogenmafia lief so: Die Kartelle haben die Bauern drei Jahre im Voraus bezahlt, das Geld war natürlich schnell weg, was hier in Lateinamerika noch viel schneller geht als bei uns. Und damit saßen die Bauern in der Falle, weil sie mit keiner noch so guten Ernte ihre Schulden bezahlen konnten. Also haben alle mitgespielt – und wenn jemand aussteigen wollte, dann hat eben schnell jemand aus der Familie gefehlt.

Und am Abend geht meine Tochter Julia an so einem Ort einfach spazieren und noch etwas mit den Leitern der Kooperative trinken; ich kann es einfach nicht fassen und mache die ganze Nacht kein Auge zu.

Ziemlich gerädert machen wir uns am nächsten Morgen auf den Weg, um vier Orte zu besuchen, die direkt am Huallaga-Fluss liegen. Wir wollen einen kleinen Beitrag leisten, indem wir den Bauern für gute Qualität faire Preise zahlen. Wenn die Bauern vom Kakao gut leben können, dann ist das illegale Drogengeschäft für sie nicht mehr interessant. Unser Schiff schippert den Fluss hinunter, und die Gegend ist so idyllisch, dass ich die ganze Zeit an die Wachau denken muss. Überall sieht man kleine grüne Hügel, die aus dem Regenwald dickicht herausleuchten – das waren alles einmal Kokaplantagen, und es waren nicht gerade wenige. Aber in Peru wurde nicht nur Drogengeschichte geschrieben, Peru ist auch Heimat des Kakaos. Und Bio-Kakao setzt sich gegen Koka durch. Am Huallaga-Fluss kultivieren noch einige wenige Bauern Nativo-Edelkakao. Die Qualität der Herkunft erkennt man sofort, wenn man die Kakaofrüchte öffnet. Neben den lilafarbenen Kakaobohnen sind darin auch weiße. Weiße Kakaobohnen sind das Kennzeichen des berühmten Criollo – des edelsten Kakaos der Welt, der ursprünglich aus Venezuela stammt und den es kaum noch gibt. Die Kakaogärten sind wunderschön, aber auch hier sehen wir diese Turboklone und zwischendrin Nativo, den wir suchen. Die Nativo-Kakaofrüchte, die wir gerade in Händen halten, sind eine Rarität. Es gibt nicht mehr viele Bauern, die diesen hochkarätigen Kakao kultivieren, der extra für uns selektioniert wird. Dabei hat die Kooperative ACOPAGRO 1.800 Mitglieder – nur damit man eine Dimension für die Größe bekommt –, sie betreut 63 Sammelstellen, wo die Kakaobauern ihren Nasskakao abgeben. Nasskakao heißt, dass der Kakao in der Pulpe, dem weißen Fruchtfleisch abgegeben und dann zentral fermentiert wird – was sehr wichtig für die Qualität ist. Wenn falsch fermentiert wird, bildet der Kakao Fehleraromen wie Schinken aus. ACOPAGRO führt die Fermentation sehr professionell durch und misst den pH-Wert des Kakaos, was ich noch nirgendwo anders gesehen habe. Konsumkakao hat beispielsweise einen hohen Säuregehalt. Das interessiert uns natürlich nicht. Wir definieren pH-Werte für unseren selektionierten Nativo – säurereduziert, aber rassig. Dabei kommt mir die Idee, dass wir dieses Kakaoaroma noch etwas pushen können. Deshalb setzen wir in der Huallaga-Nativo-Schokolade am Ende noch eine Infusion aus reiner Kakaomasse, dadurch wird die Schokolade noch rassiger. Infusionen mit reinem Kakao, das könnte ein echter Trend werden, weil man die Ursprungsschokoladen dadurch noch terroirbezogener bekommt. Die Idee gefällt mir und die Kooperative sowieso.

ACOPAGRO ist eine Vorbildkooperative – so stellt man sich fairen Handel vor. Die sind 1997 gestartet, damals hatten die Bauern einen halben Hektar Kakao, heute hat jeder durchschnittlich bereits 3 Hektar, die Kinder gehen zur Schule, es gibt diverse Projekte für Kids, Gesundheitskampagnen und Gleichberechtigungskampagnen, wobei letztere noch nicht wirklich durchschlagende Wirkung zeigt. Umso besser funktionieren die Wiederaufforstungsprogramme für den Regenwald. 400 Kochstellen wurden aus der Fairtrade-Prämie finanziert, also keine IKEA-Küche, sondern einfache gemauerte Kochstellen – vorher haben die Frauen in Sandmulden gekocht. Hier hat sich durch den fairen Handel wahnsinnig viel getan. Und der Super-Drogenboss El Vaticano aus Campanino, den alle gefürchtet und einige geliebt haben, sitzt im Moment auch hinter Gittern.

KOKAIN-REZEPT

Übrigens habe ich mir so eine Kokainproduktion angesehen, aber natürlich nur ein Fuzzerl gekostet – und gar nichts bemerkt!? Ich verrate Ihnen jetzt das Rezept für Kokain, das angeblich die Sinne beflügelt.

1. Saubere, sonnengetrocknete Kokablätter in Wasser ansetzen.
2. Schwefelsäure dazu und stehen lassen.
3. Danach mit Kerosin vermischen.
4. Abdestillieren.
5. Zum Destillat kommt noch einmal Schwefelsäure dazu.
6. Dadurch entsteht so eine Art Paste.
7. Die Kokapaste wird getrocknet.
8. Dann wird die Paste zu dem berühmten weißen Pulver zerrieben.



Peru 100 %
Conchierzeit: 34 Std.

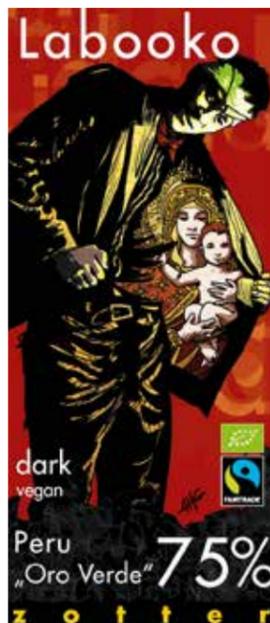
Absolut pur:

Eine vielfach ausgezeichnete reine Schokolade mit 100 % peruanischem Kakao von Oro Verde. Sie spüren nur noch Kakao am Gaumen und sonst nichts. Kakao in seiner Reinform – bitter, adstringierend und enorm spannend.



High-End 96 %
Conchierzeit: 34 Std.

Ursprungsschokolade mit Oro-Verde-Kakao, in einer Komposition aus 96 Prozent Kakao und vier Prozent Bio-Zucker, mit der man über die Gipfel fliegen kann.



Peru „Oro Verde“ 75 %
Conchierzeit: 24 Std.

Eine exzellente Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaoanteil, die wir **mit einer Infusion aus reiner Kakaomasse** aufpushen, um das Aromenprofil des Nativo-Kakaos hervorzuheben. Sie erleben Criollo- und Trinitario-Edelkakao von Oro Verde.



Peru 45 %

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit reinem Edelkakao von der Kooperative Oro Verde herstellen. Bean-to-Bar mit Milch von Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker, echter Bourbon-Vanille, in eine Schokolade mit feinstem Aromaprofil verwandelt.



Speziell für uns selektionieren die Kakaobauern den Nativo-Kakao.



Nativo-Edelkakao besitzt einen Anteil an weißen Bohnen, das Kennzeichen des berühmten Criollo.



Frisch geernteter Kakao in der weißen Pulpe (Fruchtfleisch) ist der sogenannte Nasskakao.



Peru Barranquita 75 %
Conchierzeit: 22 Std.

Ein hundertprozentiger Edelkakao aus Trinitario-Bohnen. In unserer Bean-to-bar-Manufaktur entsteht aus dieser absoluten Kakaospezialität eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaoanteil.



Peru „Criollo Cuvée“ 82 %
Conchierzeit: 20 Std.

Spitzen Kakao-Cuvée mit Criollobohnen: Criollo ist die beste Kakaosorte der Welt, leider gibt es sie kaum noch. In Peru bei den Kakaobauern von Acopagro haben wir diesen Blend mit 40 % weißen Criollobohnen gefunden. Eine hochkarätige Schokolade mit runden 82 % Kakao.



Peru „Huallaga Nativo“ 75 %
Conchierzeit: 22 Stunden

Eine erstklassige Ursprungsschokolade mit selektioniertem Edelkakao aus Peru und 75 % Kakaoanteil. Bean-to-Bar verarbeitet und **mit einer Infusion aus reiner Kakaomasse** akzentuiert, die das Aromenprofil des Nativo-Kakaos extrem beflügelt. Eine Kakao-Rarität aus den Dörfern am Huallaga-Fluss.



Ein Kakaogarten voller Kakaofrüchte. Botanischer Name: *Theobroma Cacao* L. (steht für Linné), „Die Speise der Götter“. Das botanische Wunderkind trägt Blüten und Früchte gleichzeitig. Die Früchte sprießen direkt aus dem Stamm.



Die Fermentation ist ganz wichtig für die Aromenentwicklung des Kakaos – Josef Zotter beim Qualitätscheck.

TOCACHE – DIE GROSSE HOFFNUNG

Die Reise nach Tocache war im Nachhinein betrachtet eine der schönsten – eine Reise in die Herzen der Menschen von Peru. Igor und Torito sind allein wegen uns einen ganzen Tag lang durch eine brandgefährliche Gegend gefahren, in der es immer wieder Überfälle gibt, um uns abzuholen und sicher nach Tocache zu bringen. Als wir in Tocache ankommen, ist die ganze Stadt da – überall sind Menschen, Indigene singen vor der gehissten österreichischen Fahne, der Bürgermeister erwartet uns, und ich bekomme sogar symbolisch den Stadttorschlüssel überreicht, damit ich jederzeit wieder kommen kann – unglaublich! Das war schon fast wie ein Staatsempfang. Am nächsten Tag gibt es ein Riesenfest. Jeder hier hat sich gefreut, weil wir die ersten Schokoladenhersteller waren, die sich nach Tocache verirrt hatten.

Die nächsten Tage sehen wir eine Kakaopflanzung nach der anderen, eine schöner als die andere. Wir sind mit Booten auf Flüssen unterwegs und dann wieder zu Fuß – die Natur ist völlig unberührt, es kommt mir vor wie ein riesiges Naturschutzgebiet. Nur entlang des Flusses sehen wir wieder die satten grünen Hügel, wo einst Koka angebaut wurde. Die UNODC hat hier ganze Arbeit geleistet, die Drogenkartelle verdrängt und nach langer Zeit fangen die Menschen an, wieder Hoffnung zu schöpfen.

Beim Umstieg von Koka auf Bio-Kakao wurden hier mit vielen Fördergeldern die schnell ertragbringenden Turboklone gepflanzt. Rote CCN-61-Kakaofrüchte, so weit das Auge reicht. Ich habe versucht, den Bauern schonend zu erklären, dass wir nur guten Kakao kaufen und dafür auch mehr zahlen. Was sollte ich machen? Und dann kam mir die Idee: Mengenreduktion. Wir machen es wie im Weinanbau und reduzieren einfach die Menge. Ich habe den Bauern vorgeschlagen, dass wir an jedem Baum die Hälfte der Früchte schon vorzeitig ernten, sodass der Baum seine ganze Energie in die verbliebenen Früchte stecken kann. Dadurch sollte sich das Aromaprofil des Kakaos erheblich verbessern. Eine Win-win-Situation für alle. Die Bauern bekommen denselben Preis für die Hälfte der Ernte, und wir bekommen bessere Qualität. Das ist vielleicht eine meiner besten Ideen überhaupt, denn faktisch gibt es kaum noch Edelkakao, vielleicht ist Mengenreduktion die Rettung. Das hat schließlich beim Wein auch geklappt. Die Bauern hier sind total begeistert; sie meinten, wenn die Idee aufgeht, verändere das den gesamten Weltkakaomarkt, und ich werde eine Legende (*grins*).

TOCACHE EXPORTIERT JETZT ZUM ALLERERSTEN MAL KAKAO – DIREKT ZU ZOTTER

Ich wünschte, dass es mir gelingen würde, diese Stimmung und Hoffnung in Geschmack umzusetzen, das wäre eine der besten Schokoladen der Welt. In diese **Labooko „Peru Cacao Tocache 72 %“** stecke ich mein ganzes Können bei der Verarbeitung, weil ich diese Menschen nicht enttäuschen will, in ihren Gesichtern steckt so viel Hoffnung, und ich hatte in Tocache das Gefühl daheim zu sein, mit Freunden, obwohl wir viele tausend Kilometer davon entfernt waren. Ich wünsche mir, dass wir diese Stimmung transportieren können und Sie als Schokoladeesser irgendwie merken, dass dies eine ganz besondere Schokolade ist.

Übrigens ist mir für die unreifen Kakaofrüchte, die wir bei der Mengenreduktion abschneiden, auch noch etwas eingefallen: Ich habe etwas herumexperimentiert und sie einfach angebraten – das schmeckt ganz fantastisch wie frisches Gemüse oder genauer wie gebratene Okra; das hat hier auch noch niemand probiert. Vielleicht wird das noch der Megahit in der peruanischen Feinschmeckerküche. Man glaubt es kaum, aber in Lima sind drei der besten 50 Lokale der Welt – man würde die in Paris oder New York erwarten, aber nicht in Lima! Peru ist wirklich überraschend, und so kehren wir am letzten Abend ins Astrid y Gastón ein.

Dank an

Thomas Linshalm, der diese Reise so wunderbar und sicher organisiert hat. Dank an Julia, die ihren Vater begleitet und alle auf Spanisch, Englisch, Deutsch und Französisch unterhalten hat. Von mir hat sie nur die Kreativität, aber niemals dieses Sprachtalent ...

Dank an alle Peruaner, die uns so herzlich empfangen haben, und Dank an Gregor Sieböck, der schon vor einem Jahr unsere Kakaobauern besucht und viel berichtet hat.

Und jetzt machen wir etwas Gutes draus!



Julia und Josef Zotter waren mit dem Boot und zu Fuß unterwegs in Tocache. Hier setzen wir die neue Idee der Mengenreduktion um.

Übrigens feiert man einen Abschluss in Peru nicht mit Prosecco, sondern mit **Pisco Sour Café**

1 Espresso
Eiswürfel
Zitronensaft
1 Eiweiß
2 cl Pisco (Weintraubenbrand) – nicht Grappa, geht aber auch.

Zitronenzucker für den Glasrand

¡salud!

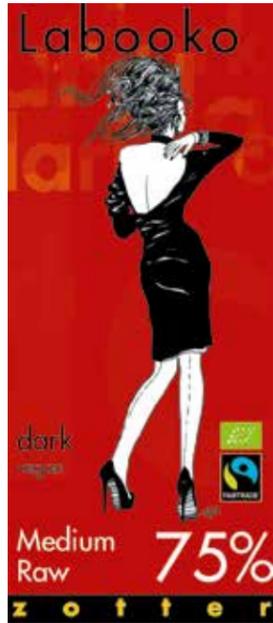


Peru „Cacao Tocache“ 72 %

Conchierzeit: 22 Stunden

Eine hochprozentige Ursprungsschokolade mit Bio-Kakao von der jungen Kooperative „Cacao Tocache“. Gemeinsam mit den Bauern starten wir eine Qualitätsoffensive. Durch eine radikale Mengenreduktion entsteht ein interessanter Kakao mit Profil.

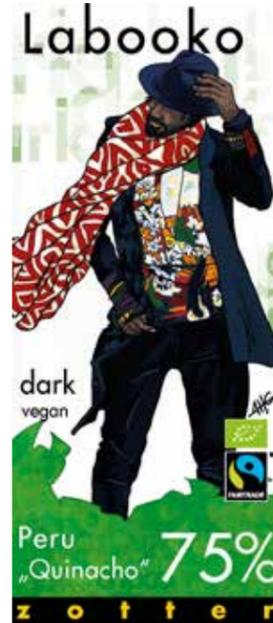
Ein Trick, der auch im Weinanbau geklappt hat.



Medium Raw 75 %

Conchierzeit: 12 Std.

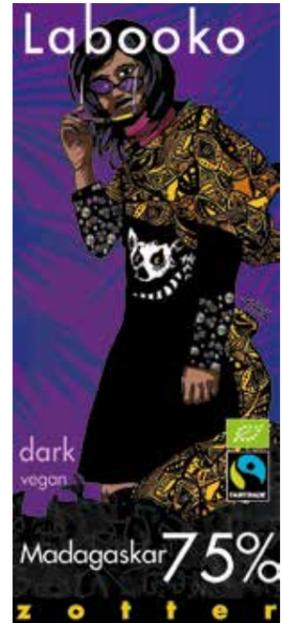
Medium-Raw – das ist unsere Version einer Rohschokolade, die mit Power-Zutaten aufgepeppt wurde. Der peruanische Kakao wird nur leicht fermentiert, an der Sonne getrocknet und nicht geröstet, damit die ursprünglich im Kakao enthaltenen Antioxidanzien erhalten bleiben. Mit Kokosblütenzucker gesüßt und zu einer genialen dunklen Schokolade mit 75 % Kakao-Power veredelt.



Peru „Quinacho“ 75 %

Conchierzeit: 22 Stunden

Eine dunkle Ursprungsschokolade mit Edelkakao aus dem Süden von Peru. Die Kakaobohnen von Quinacho haben es beim „Cocoa of Excellence“-Wettbewerb des Salon du Chocolat in Paris unter die Top Ten geschafft. Geprägt vom Terroir des unglaublich schönen Apurímac-Tales. Bean-to-Bar verwandeln wir die Quinacho-Kakao-Bohnen in eine hochprozentige Schokolade, die Sie auf eine erlebnisreiche Genussreise mitnimmt.

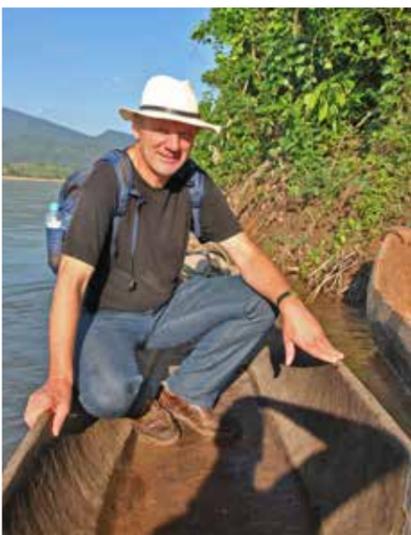


Madagascar 75 %

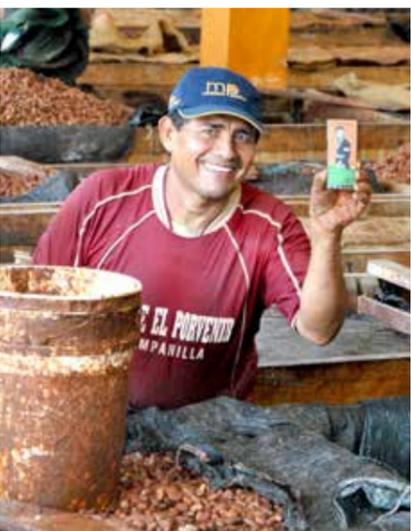
Conchierzeit: 22 Std.

Die Edelkakao-Premiere: Den allerersten Bio-und-Fairtrade-Kakao aus dem berühmten Sambiranotal in Madagaskar verwandeln wir Bean-to-Bar in eine terroirbezogene dunkle 75%ige Schokolade. Den besten Kakao aus Afrika gibt es endlich auch in Bio-und-Fair-Qualität – eine Sternstunde für Schoko-Fans und auch für Josef Zotter!

CONTEST



Viele Edelkakaoregionen sind nur mit dem Boot erreichbar und liegen abge-schieden mitten im Regenwald – dort gibt es noch alte Edelkakaobestände.



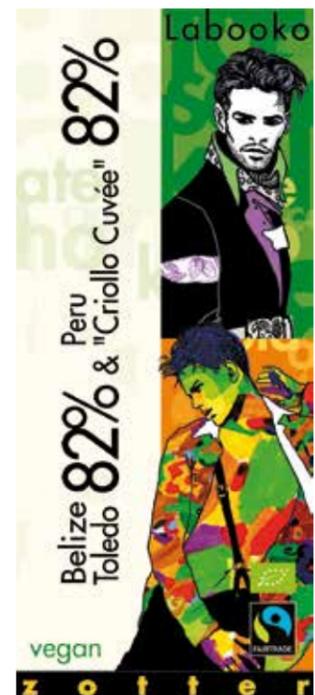
Zotter-Schokolade auf Reisen erfreut auch die Kakaobauern und Schulkinder.



**CONTEST
Peru 100 % & Ecuador 100 %**

2 reine 100%ige Ursprungsschokoladen ohne Zucker entfalten temperamentvoll ihr gesamtes terroirgeprägtes Aroma.

Peru 100 % : eine vielfach ausgezeichnete reine Schokolade mit 100 % peruanischem Kakao von Oro Verde. Langsam geröstet und kürzer conchiert.
Ecuador 100 % : reiner Arriba-Kakao aus Ecuador, der ausschließlich in Ecuador gedeiht und neben Criollo zu den Top-Kakaos der Welt zählt. Intensiver geröstet und länger conchiert.



**CONTEST
Belize Toledo 82 % &
Peru „Criollo Cuvée“ 82 %**

2 sehr edle und sehr dunkle Schokoladen mit legendärem Ursprung.

Belize Toledo 82 % : Spitzenkakao von den Maya aus Belize, verwandelt in eine hochprozentige dunkle Schokolade mit 82 % Kakaanteil, die zum Ursprung der Schokoladentradition führt: perfekt und authentisch.
Peru „Criollo Cuvée“ 82 % : Ein peruanisches Criollo-Cuvée, mit den legendärsten Kakaobohnen der Welt. Criollo-Kakao, der verblüffend mild schmeckt.



DAS KLEINE SCHOKOWISSEN

Woran erkennt man gute Schokolade? Gewürzt mit unseren Naschtipps

Schokolade genießen

Schokolade sollte man nie beißen, sondern langsam im Mund schmelzen lassen. Aromen brauchen ihre Zeit, um sich zu entfalten. Zeit lassen und Stück für Stück genießen.

Kakao – Konsumkakao vs. Edelkakao

Bei Kakao unterscheidet man zwischen Konsumkakao und Edelkakao, wobei Konsumkakao ca. 95 % und Edelkakao ca. 5 % der gesamten Weltkakaoernte ausmacht. Bei den 5 % Edelkakao ist bio und fairer Handel noch nicht berücksichtigt. Trend: Die alten Edelkakaobestände verschwinden, ertragreiche Klone setzen sich durch.

Fazit: 70 % Kakaoanteil sagen noch nichts über die Qualität aus, es kommt auch auf den Kakao und die Verarbeitung an.

Je höher der Kakaoanteil,

desto gesünder und ehrlicher ist die Schokolade, weil man aromatische Unebenheiten nicht mit Zucker kaschieren kann und weil mehr Flavonoide und Polyphenole enthalten sind.

Kakaofrucht

Die Kakaofrucht ist ca. 20 cm groß. Es gibt sie in verschiedenen Farben: grün, gelb, orange, rot, dunkelrot. Man merkt schon, dass der Kakao Vielfalt liebt. Die Schalen sind glatt bis gerillt und spitz bis oval. Darin schlummern ca. 25–50 Kakaobohnen in der weißen Pulpe, die auch fantastisch schmeckt: süß, erfrischend, es gibt eigentlich nichts Vergleichbares. Nicht umsonst nennt man Kakao „Die Speise der Götter“.

Ursprungsländer

Kakao wächst rund um den Äquator in Afrika, Asien und Südamerika. Der Ursprung oder die Wiege des Kakao liegt in Mittelamerika, im gesamten Siedlungsgebiet der Olmeken, Maya und Azteken. Bis heute kommt der beste Kakao aus Mittel- und Südamerika.

Mengenmäßig hat Afrika die Nase vorn. Hauptexporteur ist die Elfenbeinküste (ca. 55 % der Weltkakaoernte), gefolgt von Ghana (ca. 28 %).

Ursprungsschokolade

So bezeichnet man dunkle Schokoladen, deren Kakao aus einem bestimmten Land oder einer bestimmten Region stammt. Jede Region hat ihre Typizität, und jeder Kakao schmeckt anders. Bei Ursprungsschokolade wird die Charakteristik des Kakao herausgearbeitet. Denn bei Ursprungsschokoladen geht es auch um Vielfalt und darum zu zeigen, wie unterschiedlich Kakao schmecken kann.

Kakaosorten

Es gibt 4 Kakaosorten: Criollo, Trinitario, Forastero und Nacional.

Criollo (Edelkakao) ist der ursprüngliche Kakao mit weißen bis hellrosa Bohnen. Berühmt wegen des kaum bitteren, intensiven Aromas mit sehr breitem Spektrum. Criollo gibt es kaum mehr (Bestand: 0,001–1 Prozent der Weltkakaoernte).

Trinitario und Untersorten wie Nativo (Edelkakao) zählen zu den klassischen alten Sorten. Breites Aromenspektrum, sehr mild, kaum bitter, noch edler, wenn weiße Bohnen enthalten sind. Nativo (der Einheimische) besitzt einen Anteil an weißen Bohnen.

Nacional (Edelkakao) ist eine einzigartige Sorte, die nur in Ecuador zu finden ist.

Forastero ist Konsumkakao. Säurebetont, hohe Adstringenz. Hohe Verbreitung mit neuen Klone wie CCN 51.

Darüber hinaus gibt es noch unzählige regionale Kakaosorten, Kreuzungen und Klone.

Kakao-Terroir

Kakao besitzt 600 unterschiedliche Aromenkomponenten. Wie beim Wein wird Kakao auch vom Terroir beeinflusst. Die Sorte und das Zusammenspiel einer bestimmten Region, eines Ortes ergeben ein unverwechselbares Ergebnis wie Huallaga Nativo – eine Ecke weiter in Peru schmeckt der Kakao wieder anders.

Was bedeutet fermentieren?

Die Fermentation entscheidet über die Qualität und den Geschmack des Kakao. Direkt nach der Ernte erfolgt die Fermentation in den Anbauländern. Der Kakao fermentiert durch tropische Wärme in seinem süßen Fruchtfleisch (Pulpe). Je besser der Kakao (hohe Brixgrad der Pulpe), desto schneller die Fermentation (4–10 Tage). Die Fermentation ist ein arbeitsaufwendiger Prozess – umrühren, umschütten, Wärme kontrollieren, pH-Werte messen. Konsumkakao wird oft gar nicht oder ganz wenig fermentiert.

Die Trocknung nach der Fermentation ist auch wichtig und wird oft unterschätzt. Je schneller man trocknet, desto mehr Säure bleibt drin, wenn man langsam trocknet und umschichtet, baut der Kakao mehr Säure ab. Das ist auch eine Frage der Qualität und des Kakaopreises. Meistens wird Qualitätskakao direkt an der Sonne getrocknet.

Das Conchieren

Abgeleitet von Conche (span. Concha, Muschel), wegen der ursprünglichen Muschelform der Maschine. 1879 von Rodolphe Lindt erfunden.

Durch das Zusammenspiel von Wärme und einem stundenlangen Rührvorgang verflüchtigen sich unangenehme Aromen. Weil Aromen bei bestimmten Temperaturstufen flüchtig werden – das kennt man vom warmen Essen, das besser riecht als kaltes oder Rotwein, der kalt nicht schmeckt.

Außerdem werden beim Conchieren die Kakaopartikel mit Kakaobutter umschlossen, was den Schmelz der Schokolade beeinflusst.

Conchierzeit: Fakt ist, dass guter Geschmack mit langer Conchierzeit überhaupt nichts zu tun hat. Man kann Schokolade auch „zu Tode“ conchieren, bis sich fast alle Aromen verflüchtigt haben und die Schokolade nach gar nichts mehr schmeckt. Deshalb setzen wir bei Zotter auf kurze Conchierzeiten zwischen 20–30 Stunden, je nach Kakaogehalt.

Bean-to-Bar

Steht für eigene Herstellung. Bean-to-bar – von der Bohne bis zur Tafel. Sprich vom Rösten über Mahlen, Walzen bis hin zum Conchieren. Wir passen darüber hinaus den Verarbeitungsprozess an jeden Kakaotyp individuell an, um ein charakteristisches Kakaoprofil herauszuarbeiten.

Infusion

Wir setzen einen neuen Trend mit Infusionen, um den Charakter des Kakao noch stärker hervorzuheben. Die fast fertige Ursprungsschokolade bekommt eine Infusion aus reiner Kakaomasse. Ein Aromenkick, der die Tafel rassiger und terroirbetonter macht. Infusionen sind technisch ziemlich herausfordernd, aber den Aufwand wert.

Fairtrade

Fairtrade zertifiziert im Kakaoanbau nur Kleinbauern. Kinderarbeit ist verboten. Die Bauern bekommen faire Preise, damit sie vom Kakaoanbau leben können. Die Fairtrade-Prämie wird ausschließlich in Sozialprojekte investiert, die der Gemeinschaft nutzen.

Zotter setzt zu 100 % auf fairen Handel. Wir kaufen unseren Kakao direkt bei den Kooperativen ein, und wir arbeiten zusammen, um sehr gute Qualität zu bekommen und um uns für den Fortbestand der alten Edelkakaosorten einzusetzen.

Bio

Weil es einfach besser schmeckt, besser für die Welt, die Zukunft, die Gesundheit, die Böden, die Flüsse, die Kinder, die Bienen, die Vielfalt ist.