

## Schokoladentraum in der Steiermark

### Seniorenunion auf Erkundungstour in der Steiermark

Eine 2tägige Reise führte die Seniorenunion in die Steiermark. Erstes Ziel war der Ort Riegersburg mit seiner imposanten Festung hoch über dem Ort. In einer Buschenschenke ließ man sich nach der langen Fahrt zuerst eine reichhaltige Brotzeit schmecken. Danach machte man sich auf, um Zotter's Schokoladenwelt zu erkunden. Von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade werden alle Arbeiten im Haus erledigt. Das Rösten, Mahlen, Walzen und Conchieren wird in kleinen Chargen gemacht und individuell auf den Kakao abgestimmt. In Riegersburg sind rund 220 Mitarbeiter beschäftigt, um all die süßen Träume zu erfüllen. Im Schokoladen-Theater konnte man per Film erleben wie die Kakaobohnen geerntet werden und woher sie kommen, wie sie in Schokolade verwandelt werden und wie die handgeschöpften Schokoladen gefüllt werden.

Zotter setzt auf Innovationen. So entsteht ein vielfältiges Sortiment aus klassischen, aber auch verrückten Kreationen. Es werden insgesamt rund 500 Sorten hergestellt. Dutzende neue Produkte kommen jährlich auf den Markt. Für jede Schokolade entwirft der Künstler Andreas H. Gratze ein eigenes kunstvolles Design, das jede Tafel zu einem Unikat macht.

In einer sehr kreativen Probierstraße konnten über 300 Schokoprodukte probiert werden. Die Schokolade sprudelte aus vielen Schokobrunnen, Biofekt Roboter reichten kleine Pralinen, in der Acht-Zylinder-Nougatpumpe flossen 8 verschiedene Sorten, auf der Running-Chokolade-Straße konnte man sich nach Herzenslust bedienen. Daneben konnte man durch große Fenster immer wieder einen Blick in die laufende Produktion werfen. Das Familienunternehmen Zotter wurde 1987 gegründet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit beim Einkauf der Kakaobohnen, aber auch bei der Produktion der Schokolade.

Am Abend erwartete die Teilnehmer ein „Steirischer Abend“ mit gutem Essen und zünftiger Live-Musik.

Am nächsten Tag war die Kernothek „Steirerkraft“ in St. Ruprecht an der Raab das Ziel. Bei einer interessanten Führung erfuhr man, dass im Werk 1,2 Mio Liter Kernöl im Jahr gepresst werden. Für einen Liter Kernöl benötigt man 30-40 Kürbisse. Die reifen Kürbisse müssen von den Bauern auf dem Feld in Reihen gelegt werden, dann können sie gedroschen werden. Die Schalen bleiben als wertvoller Dünger auf dem Feld. Die Kerne werden anschließend sofort gewaschen und getrocknet um Schimmelbildung zu vermeiden. Dann liegen sie in Säcken zur Verarbeitung bereit. Sie werden gemahlen und mit Wasser zu Brei vermischt und ca. 1 Std. geröstet, um den nussigen Geschmack zu erreichen. Danach kommt der Brei in die Presse und das Öl fließt heraus. Es wird in Ölkannen oder Flaschen abgefüllt. Bei der anschließenden Verkostung konnte man Öl und Kürbiskerne in verschiedenen Variationen verkosten. Zum Schluss gab es Vanilleeis mit Kernöl, was überraschender Weise phantastisch schmeckte.

Bei einer abschließenden Fahrt über die Südsteirische Weinstraße erfuhr man viel über die Steiermark und das weite Weinanbaugebiet. Ausgestattet mit viel Schokoladenvorrat und köstlichem Kernöl machten sich die Senioren wieder auf den Heimweg.



