



Lernziel: Ich kenne Fakten über die Firma Zotter und über den Firmengründer Josef Zotter. Ich weiß, wie Schokolade produziert wird und kann die einzelnen Arbeitsschritte auch beschreiben. Ich kann mich über Vorlieben und Abneigungen von Geschmacksrichtungen austauschen. Weiters weiß ich, was die Begriffe BIO und FAIRER HANDEL bedeuten und kann über Vorteile im Hinblick auf diese Begriffe sprechen.

1. Schokolade - ein süßer Genuss

Was kann man alles aus Schokolade machen? Überlegen Sie und notieren Sie. Hier einige Tipps:



Grammatik-Infobox:

Bildung von zusammengesetzten Nomen

Beispiel: **die** Schokolade + **der** Pudding = **der** Schokolade(n)pudding

Manchmal werden Wörter auch mit einem so genannten Fugenelement verbunden. Fugenelemente im Deutschen sind z.B.

„-s“ oder „-n“.

Beispiel: **die** Schokolade, **die** Fabrik = **die** Schokoladennfabrik

das Leben + **die** Freude = **die** Lebenssfreude

Essen Sie gerne Schokolade? Warum/Warum nicht? Welche Produkte aus Schokolade schmecken Ihnen besonders gut, welche gar nicht?





2. Von der Kakaobohne zur Schokolade

Die österreichische Firma „Zotter“ kauft Kakaobohnen und macht daraus Schokolade. Von der Kakaobohne zur Schokolade: Wie geht das? Schreiben Sie die Sätze aus den Kästchen unter die richtigen Bilder. Lesen Sie die Sätze dann laut vor.



1



2



3



4



5



6



7



8

Die Kakaobohnen werden ins Lager gebracht.
 Die Kakaobohnen werden geliefert.
 Anschließend werden die Kakaobohnen gereinigt.
 Die Masse wird veredelt und schon ist die Zotter-Schokolade fertig!
 Danach werden die Kakaobohnen geröstet.
 Die Kakaobohnen werden dann gemahlen.
 Die flüssige Kakaomasse (mit Milch und Zucker) kommt in die Walze.
 Die Qualität der Kakaobohnen wird kontrolliert.



Verbinden Sie die passenden Verbformen:

1) liefern
2) kontrollieren
3) bringen
4) reinigen
5) rösten
6) mahlen
7) veredeln

a) kontrolliert
b) gemahlen
c) geröstet
d) geliefert
e) veredelt
f) gereinigt
g) gebracht



Josef Zotter, der Chef der Firma Zotter, erfindet immer wieder neue Geschmacksrichtungen für Schokolade. Wie er das macht, können Sie im folgenden Text lesen:

Alles beginnt mit der bekannten flüssigen Zotter-Schokolade. Josef Zotter, der Chef der Firma Zotter, erfindet immer neue Füllungen und schmeckt diese ab. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Firma Zotter tragen die Schokolade auf Bahnen auf und streichen dann die Füllung auf die Schokolade. Danach muss alles eine Zeit lang ruhen. In einem weiteren Schritt streicht man die nächste Schicht der Füllungen darauf

und dann kommt wieder Schokolade. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter streichen viele Schichten aus Schokolade und Füllungen übereinander. Am Schluss schneiden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Schokolade in Tafeln. Diese Tafeln riechen schon sehr gut! Danach überzieht eine Maschine die Tafeln noch einmal mit Schokolade und fertig ist die neue Kreation!



In welcher Reihenfolge kommen die Bilder im Text vor? Nummerieren Sie.





Ergänzen Sie die passenden Verben im Passiv.
(Beispiel: backen - wird/werden gebacken)

überzogen - geschnitten - erfunden - aufgetragen - gestrichen (2x)

Neue Füllungen für die Schokolade von Josef Zotter
 Die flüssige Schokolade auf Bahnen
 und die Füllung auf die Schokolade
 Viele Schichten aus Schokolade und Füllungen
 übereinander Am Schluss
 die Schokolade in Tafeln Danach die
 Tafeln noch einmal mit Schokolade und fertig ist die
 neue Kreation!

3. Süß, sauer, salzig - eine Schokolade, viele Geschmacksrichtungen



Welche dieser Schokoladensorten der Firma „Zotter“ würden Sie gerne probieren und warum? Welche Sorten würden Sie nicht gerne probieren? Warum nicht? Sprechen Sie darüber.

Ich würde sehr gerne ... probieren.

Ich möchte ... nicht probieren, weil ...

Ich esse sehr gerne ...

Meine Liebessorte ist ..., deswegen...



Gestalten Sie nun Ihre eigene Schokolade. Welche Zutaten würden Sie auswählen und warum? Sie können Zutaten aus der Liste oder eigene Zutaten wählen. Seien Sie mutig!

Erdbeere	Kokos	Banane	Heidelbeere	Kirsch	Mango	Pfeffer
Mandel	Haselnuss	Cashew Nüsse	Milch	Kaffee	Hanf	Reis
Salz	Butter	grüner Tee	Curry	Masala	Zimt	...

Ich würde für meine Schokolade die Zutaten ... wählen.

Ich mag ... (überhaupt nicht).

In meine Schokolade würde ich auf keinen Fall ... tun.

Ich mag ...



Wortschatz:

der Pionier/die Pionierin – Eine Person, die auf einem Gebiet eine besondere Entdeckung macht bzw. etwas ganz Neues ausprobiert.

die Meisterprüfung – Wenn man einen Lehrberuf gelernt hat, kann man auch die Meisterprüfung machen. Mit der Meisterprüfung darf man selbstständig einen Handwerksbetrieb führen und auch Lehrlinge ausbilden.

der Konditor/die Konditorin – Eine Person, die beruflich Torten, Kuchen, etc. macht und auch verkauft.

4. Josef Zotter – Ein Pionier auf dem Gebiet der Schokolade



„Zotter“ ist ein Familienbetrieb seit 1987. Der Firmengründer ist Josef Zotter. Lesen Sie die Biographie von Josef Zotter.

Josef Zotter wurde am 21. Februar 1961 in einem Ort namens Feldbach geboren. Das liegt in der Steiermark. Nach der Schule machte Josef Zotter eine Lehre als Koch und Kellner und schließlich auch die Prüfung zum Konditormeister. Er arbeitete längere Zeit als

Koch und Küchenchef in verschiedenen Luxushotels, unter anderem auch in New York. Josef Zotter ist verheiratet mit Ulrike Zotter, die auch das Unternehmen managt. Josef und Ulrike Zotter haben drei gemeinsame Kinder – Julia, Michael und Valerie.



Beantworten Sie nun die Fragen zu Josef Zotter in ganzen Sätzen.

Wann wurde Josef Zotter geboren?

Welche Berufe lernte Josef Zotter nach der Schule?

Wo arbeitete Josef Zotter für längere Zeit?

Mit wem ist Josef Zotter verheiratet?



Gehen Sie nun auf die Seite <http://www.zotter.at/de/das-ist-zotter/biografie.html> und beantworten Sie folgende Fragen in ganzen Sätzen:

Wie viele Schokoladen hat Zotter im Sortiment?

Wie viele Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen hat Zotter insgesamt (in Österreich und China)?

Wie viele Menschen besuchen jährlich das Schoko-Laden-Theater?

Wie viele Vertriebsstellen von Zotter gibt es weltweit?

5. FAIRTRADE und BIO - Ein Unternehmen lebt den Unterschied

Das gesamte Sortiment der Firma Zotter wird biologisch hergestellt. Außerdem kauft Zotter direkt bei den Kakaobauern ein und unterstützt somit den FAIREN HANDEL.



Was denken Sie? Was bedeuten die Begriffe BIO und FAIRER HANDEL? Kreuzen Sie die Antwort an, die Ihrer Meinung nach richtig ist. **Der Begriff BIO bedeutet:**

- Die Zutaten für ein Produkt dürfen künstliche Aromen enthalten.
- Die Zutaten für ein Produkt dürfen zu 50% gentechnisch verändert sein.
- Die Zutaten für ein Produkt dürfen nur zu 0,9% gentechnisch verändert sein und müssen zu 95% aus ökologischem Anbau kommen.





Das Fair-Trade-Siegel
oder auch
Fairer-Handel-Siegel

Wortschatz:

das künstliche Aroma – Geschmacks- oder Geruchsstoff, der nicht natürlich ist, sondern mit technischen Geräten chemisch hergestellt wird.
gentechnisch verändert – Ein Lebensmittel, das gentechnisch verändert ist und andere Eigenschaften als ein natürliches Produkt hat (z.B. verdirbt es nicht so schnell, ist größer, schmeckt intensiver).
die ökologische Landwirtschaft – Zutaten für verschiedene Produkte sollen so produziert werden, dass man die Umwelt schont und auch auf Tiere Rücksicht nimmt.

Der Begriff FAIRER HANDEL bedeutet:

- Es wird bei den Händlern (z.B. Bauern) direkt eingekauft und immer auch ein fairer Preis für die Produkte bezahlt.
- Es wird möglichst billig bei großen Firmen eingekauft.
- Die Zutaten für Produkte werden im Internet bestellt. Es ist egal, wo sie herkommen.

Tipp:

Nähere Informationen zu den Themen BIO und FAIRER HANDEL finden Sie auf https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming_de und <http://www.fairtrade.at>.



Halten Sie es für wichtig, dass die Zutaten für ein Produkt BIO sind und aus FAIREM HANDEL stammen? Warum/Warum nicht? Sprechen Sie im Kurs darüber.

--

Lösungen:

(2) Von der Kakaobohne zur Schokolade

- 1) Die Kakaobohnen werden geliefert.
- 2) Die Qualität der Kakaobohnen wird kontrolliert.
- 3) Die Kakaobohnen werden ins Lager gebracht.
- 4) Anschließend werden die Kakaobohnen gereinigt.
- 5) Danach werden die Kakaobohnen geröstet.
- 6) Die Kakaobohnen werden dann gemahlen.
- 7) Zucker und Milch werden zur flüssigen Kakaomasse gegeben und dann kommt alles in die Walze.
- 8) Die Masse wird veredelt und schon ist die Zotter-Schokolade fertig!

Verbinden Sie die passenden Verbformen: 1d, 2a, 3g, 4f, 5c, 6b, 7e

In welcher Reihenfolge kommen die Bilder im Text vor? (v.l.n.r. und von oben nach unten): 2, 1, 5, 4, 3, 6

Neue Füllungen für die Schokolade **werden** von Josef Zotter **erfunden**. Die flüssige Schokolade **wird** auf Bahnen **aufgetragen** und die Füllung **wird** auf die Schokolade **gestrichen**. Viele Schichten aus Schokolade und Füllungen **werden** übereinander **gestrichen**. Am Schluss **wird** die Schokolade in Tafeln **geschnitten**. Danach **werden** die Tafeln noch einmal mit Schokolade **überzogen** und fertig ist die neue Kreation!

(4) Josef Zotter - Ein Pionier auf dem Gebiet der Schokolade

Wann wurde Josef Zotter geboren? Josef Zotter wurde am 21. Februar 1961 in Feldbach in der Steiermark geboren.

Welche Berufe lernte Josef Zotter nach der Schule? Josef Zotter ist gelernter Koch und Kellner. Außerdem ist er Konditormeister.

Wo arbeitete Josef Zotter für längere Zeit? Josef Zotter war längere Zeit Koch und Küchenchef in verschiedenen Luxushotels.

Mit wem ist Josef Zotter verheiratet? Josef Zotter ist mit Ulrike Zotter verheiratet.

Wie viele Schokoladen hat Zotter im Sortiment? Zotter hat über 400 unterschiedliche Schokoladensorten im Sortiment.

Wie viele Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen hat Zotter insgesamt (in Österreich und China)? Zotter hat 180 Mitarbeiter/innen in Österreich und 30 Mitarbeiter/innen in China.

Wie viele Menschen besuchen jährlich das Schoko-Laden-Theater? Es besuchen 265.000 Menschen jährlich das Schoko-Laden-Theater.

Wie viele Vertriebsstellen von Zotter gibt es weltweit? Es gibt circa 4.000 Vertriebsstellen weltweit.

(5) FAIRTRADE und BIO – Ein Unternehmen lebt den Unterschied

Der Begriff BIO bedeutet: Die Zutaten für ein Produkt dürfen nur zu 0,9% gentechnisch verändert sein und müssen zu 95% aus ökologischem Anbau kommen.

Der Begriff FAIRTRADE bedeutet: Es wird bei den Händlern (z. B. Bauern) direkt eingekauft und immer auch ein fairer Preis für die Produkte bezahlt.

Quellen:

Die Informationen über die Firma Zotter stammen von der Homepage www.zotter.at und dürfen mit freundlicher Genehmigung der Firma Zotter für diese Lerneinheit verwendet werden.

Informationen rund um das Thema BIO: <https://ec.europa.eu/agriculture/organic>

Informationen rund um das Thema FAIRTRADE: <http://www.fairtrade.at>

Bildquellen:

(1): www.pixabay.com; (2) und (3): www.zotter.at (mit freundlicher Genehmigung der Firma Zotter); (4): Bio-Siegel der Europäischen Union: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_de [Zugriff am 10.7.2017]; Fairtrade-Siegel: www.fairtrade.at [Zugriff am 10.7.2017]

Methodische Tipps:

Die Einheit „Zotter – Schokoladiger Genuss aus Österreich“ kann entweder als Ganzes durchgenommen werden oder in differenzierter Form:

- Binnendifferenzierung nach Interessen
- Binnendifferenzierung nach Fertigkeiten (z.B. bei einem Fokus auf der Fertigkeit „Sprechen“ können andere Übungen gewählt werden als bei einem Fokus auf der Fertigkeit „Lesen/Leseverständnis“)