

# SCHOKOLADENTRÄUME

## DIE SÜßE, ERREGENDE WELT DER SCHOKOLADE

Zwei Termine zur Auswahl:

Mittwoch, 5. November und Donnerstag, 6. November

im Weltladen Losheim, Weiskircher Straße 24, jeweils 20 Uhr

Die ersten, die von den besonderen Eigenschaften des Kakaos Gebrauch gemacht haben, waren die Olmeken, Mayas und Azteken in Lateinamerika. Mit Xocoatl haben sie ihre Götter milde gestimmt oder es als Genussmittel bei Festen getrunken. Seit der Kakao nach Europa kam, fasziniert und begeistert er die Menschen.



Wir stellen Ihnen unsere Fair-Handels-Partner für Kakao und Rohrzucker vor und zeigen einen Film über die besondere Schokoladenproduktion bei Zotter. Bei Zotter ist die gesamte Produktion Fair und Bio. Im Anschluss daran möchten wir Sie einladen, Ihrem eigenen Geschmack zu vertrauen und verschiedene Sorten Schokoladen zu verkosten.

Schokoladen wie „Bergkäse, Walnüsse, Trauben“, oder „Trinkschokoladen“ und „Balleros“ - in Schokolade gerollte Genussstücke.

Wir möchten Ihnen die Schokoladen - Manufaktur Zotter aus Österreich vorstellen und Sie zu einer genussvollen Schokoladenverkostung einladen.

Anmeldung erforderlich

unter Tel. 06872 / 9930-58 Fax -57  
weltladen@a3wsaar.de (begrenzte Teilnehmerzahl), Eintritt 5,-€ incl. der Verkostung, Fördermitglieder der Aktion 3. Welt Saar frei

Veranstalterin:

Weltladen der Aktion 3. Welt Saar,

Weiskirchener Str. 24 · 66679 Losheim am See

Öffnungszeiten Weltladen: di 9 -12 Uhr

do 9 -12 Uhr und 14.30 -18.30 Uhr · sa 10 -13 UHR

Tel. 06872 9930-58 · Fax -57 · www.a3wsaar.de



UnterstützerInnen:

Saarland

Ministerium für Wirtschaft  
und Wissenschaft



# KEINE BRAVEN SACHEN

## „ICH WILL KEINE BRAVEN SACHEN MACHEN,

denn Zotter steht ja nicht umsonst für außergewöhnliche, innovative Zusammensetzungen. Ich brauche Schokoladen, die etwas bewegen, die zum Nachdenken anregen oder zumindest Verwunderung auslösen.“ So beschreibt der Österreicher Josef Zotter selbst seine Schokoladen in Geschmacksrichtungen, die ehemals undenkbar waren: Nobelbitter Schokolade mit Tigernüssen, dunkle Alpenmilchschokolade mit Tofu und Sake oder Sellerie, Trüffel und Portwein. Mit seinen handgeschöpften Schokoladenkreationen hat er den Schokoladen-Horizont erweitert und setzt auf Feinheiten und Extravaganzen.

**F**ür Josef Zotter ist es bei der Schokoladenproduktion wichtig,

den Fairtrade - Gedanken weiterzutragen, den biologischen Anbau zu forcieren und sich für ein gutes Betriebsklima einzusetzen. Er ist nicht nur einer der wenigen europäischen Kakaodirektverarbeiter, sondern der Einzige, der von der Bohne weg ausschließlich in BIO und FAIR Qualität produziert. Damit positioniert sich Zotter ganz klar gegen standardisierte Massenproduktion und die Konzentration des Schokoladenmarktes, die nun auch den Edelschokoladenmarkt erfasst. Genau das macht für uns den Reiz der Zusammenarbeit aus. Wenn Sie an weiteren Produkten aus fairem Handel interessiert sind, empfehlen wir Ihnen den Weltladen der Aktion 3. Welt Saar in Losheim.

Veranstalterin:

**Weltladen der Aktion 3. Welt Saar,**

Weiskirchener Str. 24 · 66679 Losheim am See

**Öffnungszeiten Weltladen:** di 9 -12 Uhr

do 9 -12 Uhr und 14.30 -18.30 Uhr · sa 10 -13 UHR

Tel. 06872 9930-58 · Fax -57 · [www.a3wsaar.de](http://www.a3wsaar.de)



**Lust auf Fairen Handel?**  
Der Weltladen Losheim sucht ehrenamtliche MitarbeiterInnen. Sie haben Zeit und Lust, einen Ladendienst zu übernehmen oder einen Verkaufsstand zu betreuen? Wir freuen uns auf Sie.