

Slatka priča o Eldoradu za čokoladoljupce

## Jedan dan u tvornici čokolade Zotter u Riegersburgu



Za cijenu ulaznice u tvornici se može kušati stotinjak vrsta čokolada u raznim oblicima, okusima, i agregatnim stanjima

Od samog početka ova je tvornica čokolade nastojala biti drugačija od ostalih i orijentirala se isključivo ekološku proizvodnju svih sirovina. Velika količina kreativnosti i mašte unijeta je i u recepture pojedinih vrsta čokolade i u dizajn ambalaže i proizvoda

Vjerojatno je san svakog djeteta izgubiti se barem na jedan dan u tvornici čokolade. U tvornici čokolade Zotter u mjestu Riegersburg u austrijskoj regiji Vulkanland nije se potrebno izgubiti: program obilaska tvornice za posjetitelje tako je genijalno isplaniran da će vam ne samo pružiti ogromnu količinu informacija i saznanja o kakaovcu i čokoladi, već za cijenu ulaznice možete kušati stotinjak vrsta čokolada u raznim oblicima, okusima, i agregatnim stanjima.

Tvornica Zotter mladi je pogon, osnovao ga je 2007. godine Josef Zotter, čovjek s višegodišnjim iskustvom u kulinarstvu i slastičarstvu, a u vođenju tvrtke koja ima stotinjak zaposlenih pomaže mu cijela obitelj. Od samog početka ova je tvornica čokolade nastojala biti drugačija od ostalih: orijentirana je na isključivo ekološku proizvodnju svih sirovina, uključena je u brojne međunarodne socijalne programe unapređenja života u regijama odakle se kakaovac dovozi na preradu u Austriju, velika količina kreativnosti i mašte unijeta je i u recepture pojedinih vrsta čokolade i u dizajn ambalaže i proizvoda (Zotter čokolade nisu u "kockicama" već u ravnim pravokutnim pločama s plitkoreljefnim ukrasima i natpisima).

Tvornica nije tek puki proizvodni pogon već i itekako uspješno turističko odredište.

**Keramička žlica**

Naime, u proizvodni pogon iz razumljivih se razloga ne može ući, jer je gotovo hermetički zaštićen staklenim pregradama, ali se svi dijelovi pogona mogu vidjeti kroz ta ista stakla duž rute za obilazak posjetitelja, koja se proteže kroz cijelu tvornicu. Doduše, u samom pogonu i nema se baš što zanimljivo vidjeti. Strojevi k'o strojevi. Ali, zato je posjetiteljska ruta izuzetno zanimljiva, a i nadaleko poznata, jer taj Schokoladen Theater posjećuje tri puta više turista nego obližnji srednjovjekovni dvorac Riegersburg! Stoga su oko tvornice Zotter i prostrana parkirališta za automobile i autobuse, a oko tvornice na 27 hektara zemljišta prostire se eko-farma s autohtonim pasminama domaćih životinja (na popisu sam primijetio čak i turopoljsku svinju!).

## **Kakaovac iz Nikaragve**

**Narator u dokumentarcu o čokoladi je Josef Zotter koji obilazeći svoje kooperante u Nikaragvi otkriva kako se uzgaja kakaovac: njegov plod je oblika velike mahune, raste iz debla stabla kakaovca, a u mahunama se kriju zrna kakaovca zaštićena slatkim sluzavom masom. Nakon berbe mahune se rasijecaju, iz njihove se utrobe vade zrna kakaovca veličine ovećeg graha i - potpuno bijele boje. Zajedno sa sluzom zrna se slažu u velike bačve, pokrivaju palminim lišćem i tako fermentiraju dok ne dobiju neku od nijansi tamnoljubičaste ili smeđe boje. Zrna se zatim ispiru, suše i transportiraju u Austriju.**

Tvornica je izvana »ukrašena« živahnim raznobojnim površinama, muralima velikog formata i skulpturama koje baš i nemaju previše veze s čokoladom. U predvorju ćete dobiti elektronskog vodiča sa slušalicama (nažalost, nema snimke na hrvatskom) te keramičku žlicu za kušanje čokoladnih smjesa. Prva postaja u Schokoladen Theatru je kino-sala u kojoj će vam prikazati kratki dokumentarac o uzgoju kakaovca u Latinskoj Americi.

## **Izložbena postaja**

Po izlasku iz kina na prvoj izložbenoj postaji možete vidjeti, opipati pa čak i kušati suha kakaova zrna, a na sljedećoj možete prvi put upotrijebiti i keramičku žlicu te kušati tekuću masu od čistog kakaa, još uvijek bez ikakvih dodataka. Jako je gorka i uopće ne podsjeća na čokoladu, čak je i pomalo neugodna okusa. No, na sljedećim postajama iz staklenih fontana na kušanje vam se nude tekuće čokoladne smjese, znači s dodanim mlijekom i aromatičnim sastojcima, s različitim postotkom kakaa, što je već pravi organoleptički izazov, ali još uvijek smo tek na prvoj polovici puta kroz tvornicu čokolade.

Slijedi uski i dugački hodnik u kome su na zanimljiv i tehnički prilično domišljat način ponuđene na kušanje gotove Zotter čokolade, nekoliko desetaka različitih okusa. Pred očima vam je čokolada u originalnom omotu, a kroz uspravni prozirni stalak takve čokolade bez omota padaju u ležište sjekača.

Potezanjem ručke možete iz čokoladne pločice odsjeći komadić u punoj širini ali svega milimetar-dva u dužinu, priloženom pincetom prebaciti odsječeni komadić u svoju keramičku žlicu i lagano grickati hodajući prema sljedećem stalku s drugom vrstom čokolade. Nema potrebe rezati više, jer takvih ćete komadića moći probati pedesetak!

## **Čokoladna žičara**

Na kraju ovog jack-pot čokoladnog hodnika stubište vas dovodi do čokoladnog bara. Ako je ono prije bila istraživačka ekspedicija, ovo je pak Eldorado za čokoladoljupce. Ovaj put rasječene na veće komadiće, čokolade raznih vrsta nude vam se s pladnjeva u obliku velikog gramofona ili iz vagoneta pokretnog uređaja nalik na mini-rudarski elevator, no glavna ponuda ovog čoko-bara je ipak topla čokolada koju morate pripremiti - sami.

Na šanku odmah do ulaza "teta" će vas poslužiti čašom vrućeg mlijeka, i metalnom miješalicom koja na donjem kraju ima žičanu spiralu. Zauzet ćete mjesto uz neki od prozora kroz koje puca prekrasan vidik na brdski krajobraz Vulkanlanda i vrebati kada će pred vas naići vagončić mini-žičare koja svuda uokrug ovog čokoladnog bara razvozi čokoladice namijenjene baš rastapanju u vrućem mlijeku. Dakle, ovdje sirovina za vruću čokoladu nije prašak kao kod nas, već mala čokoladica, malo deblja i malo uža da bi se razlikovala od "normalnih" čokolada.

## **Tvornička butiga**

Pred očima vam prolazi više vrsta čokoladica pa možete birati i kombinirati, vratiti se po novo mlijeko pa kušati novu kombinaciju, i kad pomislite da neko vrijeme sigurno više nećete ni pomišljati na čokoladu, put vas vodi dalje, u završne odaje Zotterovog Schokoladen Theatera, a tu se kušaju - punjene čokolade. Narezane na male kockice i potrpane u male vagončiće, čokoladice vam promiču pred očima na maloj željeznici koja također, kao žičara u baru u prostoriji ispred, prolazi uokrug, duž svih zidova, a kad posjetitelji isprazne vagončiće, domačiće ih opet napune, i tako u nedogled.

Naposljetku, posljednja prostorija prije izlaza je tvornička butiga, prodavaonica u kojoj su u na prvi pogled neprebrojivim nizovima i policama na prodaju ponuđene sve čokolade koje ste prethodno imali prilike kušati, a i mnoge koje niste, uključujući i razne oblike i boje čokolatina odnosno pralina, razne vrste posebno složenih poklon-paketa, čokoladne lizaljke, čokoladni dukati, svašta. Mnogo puta ćete se još osvrnuti preko ramena napuštajući ovo prekrasno mjesto, Zotterovo čokoladno carstvo na jugu Austrije, vrlo blizu slovenske granice. Herr Josef, vidimo se opet u vašem Schokoladen Theateru, sigurno!