

# Natürliche Leichtigkeit: Der neue Zott Jogolé.

trnd  
Projekt



Projektinfos: [www.trnd.com/zott](http://www.trnd.com/zott)  
Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: [catnip@trnd.com](mailto:catnip@trnd.com)

# trnd-Partner machen Zott Jogolé noch bekannter.

**Wir starten frisch ins neue Jahr: Erstmals arbeiten wir für ein trnd-Projekt mit der Marke Zott zusammen und können darin einen Joghurt-Klassiker neu entdecken.**

Zott Jogolé 1,2% Fett schmeckt dank neuer Rezeptur jetzt noch cremiger. Seit Ende 2014 gibt es den leichten Joghurt außerdem in neuem Design sowie in drei neuen Sorten.

**Gemeinsam mit 5.000 trnd-Partnern** probieren wir acht Sorten von Zott Jogolé 1,2% Fett und machen den Joghurt mit dem cremig leichten Geschmack auch bei unserer Familie, Freunden und Kollegen noch bekannter.

*Ein natürliches Design und die neue, cremige Rezeptur zeichnen Zott Jogolé aus.*



In einem Team **aus 5.000 trnd-Partnern** werden wir ...

1

... Zott Jogolé 1,2% Fett mit neuer Rezeptur **probieren** und uns vom cremig-natürlichen Geschmack der acht verschiedenen Sorten überzeugen.



Probieren.

2

... unsere Meinungen zu den Zott Jogolé Joghurts in **drei Online-Umfragen** zusammentragen.



Meinung sagen.

3

... Zott Jogolé 1,2% Fett **noch bekannter machen**: einfach durch Weitererzählen und gemeinsames Probieren mit Freunden, Kollegen und Bekannten.



Weitersagen.

4

... viele **Gesprächsberichte** und **Marktforschungsergebnisse** zusammentragen: Kennen Deine Bekannten Jogolé von Zott bereits? Wie kommt der Joghurt mit 1,2% Fett bei Kollegen und Freunden an?



Berichten.

# Zott Jogolé 1,2% Fett mit neuer Rezeptur.

Die Molkerei Zott bietet vielfältige Joghurt-Kreationen aus den besten Zutaten. Mit Jogolé 1,2% Fett gibt es auch eine cremig leichte Variante zu genießen.

Zott Jogolé mit 1,2% Fett ist cremig und leicht.



Mit seiner neuen Rezeptur ist Zott Jogolé 1,2% Fett jetzt noch cremiger. Gleichzeitig ist er aufgrund seines geringen Fettgehalts besonders leicht und damit eine fettarme Alternative zum Zott Sahne Joghurt.

Die milden Jogolé Fruchtjoghurts haben einen Fruchtanteil von mindestens 6,5 Prozent und sind in acht Sorten erhältlich. Mit 150 Gramm hat Zott Jogolé die ideale Menge für einen leichten Snack zwischendurch.

Schon gewusst?



Jogolé ist ein eigens kreierter Name für das leichte Joghurtsortiment von Zott. Zusammengesetzt aus den beiden Worten „Joghurt“ und „Olé“ beschreibt der Name neben der Produktkategorie auch das Wesen der Marke. „Olé“ kommt aus dem Spanischen und verkörpert das leichte Lebensgefühl und die Lebensfreude.

# Neues, natürliches Design.

Natürlich lecker: Seit Oktober vergangenen Jahres ist Zott Jogolé im neu gestalteten 150-Gramm-Becher im Kühlregal erhältlich.



Blauer Himmel und eine grüne Wiese zieren Deckel und Becher. Dieses Motiv soll den natürlich leckeren Genuss von Zott Jogolé auch optisch hervorheben. Der Joghurt-Tropfen zeigt die 1,2% Fett Variante an und die Bilder der Früchte unterscheiden die einzelnen Geschmackssorten.

Die neuen Becher im Himmel-und-Wiesen-Design.

Schon gewusst?

Neben Zott Jogolé 1,2% Fett, den Du im trnd-Projekt kennenlernst, gibt es auch eine Variante mit 0,1% Fett. Sie hat 49 kcal per 100 g und ist in vier Sorten erhältlich (Erdbeer, Waldbeer, Pfirsich-Maracuja und Piemont-Kirsich). Der kalorienreduzierte Zott Jogolé 0,1% Fett (rechts) unterscheidet sich optisch deutlich durch den blauen Rand auf Deckel und am Becherrand sowie die Prozentangabe von der Variante mit 1,2% Fett (links).



Achte im Supermarkt auf die Prozentangabe im Tropfen auf Deckel und Becherrand, damit Du die richtige Sorte mit 1,2% Fett einkaufst.

# Acht cremig leichte Sorten.

Wenn es um Fruchtjoghurt geht, hat jeder seinen eigenen Geschmack. Gut, dass es Zott Jogolé 1,2% Fett in acht leckeren Sorten gibt:



**Zott Jogolé Ananas 1,2% Fett**  
enthält goldgelbe, süße Ananasstücke für cremig-frischen Genuss.

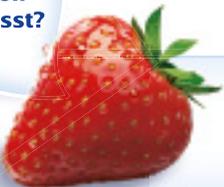
**Zott Jogolé Erdbeer 1,2% Fett**  
überzeugt durch eine Vielzahl an fruchtigen Erdbeerstücken.

**Zott Jogolé Mango 1,2% Fett**  
sorgt mit knackigen, saftigen Mangostücken für exotischen Genuss.

**Zott Jogolé Kirsch 1,2% Fett**  
ist verfeinert mit edlen Kirschen.

**Zott Jogolé Pfirsich-Maracuja 1,2% Fett**  
zeichnet sich durch saftigen Pfirsich und Maracuja aus.

Schon  
gewusst?



Erdbeer ist allgemein die beliebteste Joghurtsorte. Vanille- und Kirschjoghurt landen auf Platz 2 und 3.



Das sind die drei neuen Sorten von Zott Jogolé, die für noch mehr Abwechslung sorgen:



Vanille, Himbeer und Heidelbeer: Das sind die drei neuesten Sorten von Zott Jogolé.

**Zott Jogolé Vanille 1,2% Fett**  
ist ein leichter Joghurt mit erlesener Vanille.

**Zott Jogolé Heidelbeer 1,2% Fett**  
vereint Leichtigkeit mit intensiv-fruchtigem Heidelbeergeschmack.

**Zott Jogolé Himbeer 1,2% Fett**  
kombiniert fruchtige Himbeeren mit cremig-leichtem Joghurtgenuss.

Schon  
gewusst?

Die Molkerei Zott wird regelmäßig gefragt, ob sich die Joghurtdeckel bedenkenlos ablecken lassen. Da Materialien und der Abfüllprozess ständig überprüft werden, spricht nichts dagegen, die Innenseite des Deckels abzuschlecken, um auch den letzten Rest Joghurt zu genießen.



# Dein trnd Startpaket.

Damit Du stellvertretend für die trnd-Community Erfahrungen mit Zott Jogolé 1,2% Fett sammeln und diese mit anderen teilen kannst, bekommst Du dieses kostenlose Startpaket:

## Für gemeinsames Genießen mit Freunden, Verwandten, Kollegen und Bekannten:

### Guthabenschein\* für den Kauf von:

- ca. 12 Bechern Zott Jogolé bei Projektbeginn (im Wert von maximal 6 €).
- ca. 12 Bechern Zott Jogolé bei Projekthalbzeit (im Wert von maximal 6 €).

**10x „Fit durch den Tag“-Ratgeber** zum Weitergeben an Freunde, Bekannte, Kollegen und Verwandte.

**Marktforschungsunterlagen** zum Befragen von Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten.



*\* HINWEIS: Da Joghurt immer konstant kühl gehalten werden soll, kaufst Du Dir Zott Jogolé 1,2% Fett selbst im Supermarkt. Die Kosten legst Du dabei bitte erstmal aus und sammelst die beiden Kassenbons. Bei Projektende überweisen wir Dir Deine Auslagen zurück (bis maximal 12 €). Wie das geht, erfährst Du auf der nächsten Seite bzw. auf Deinem Guthabenschein.*

# Einkaufen und Geld zurückerhalten.



## 1. Zott Jogolé 1,2% Fett einkaufen.

Im Supermarkt kaufst Du zu Projektbeginn erstmal ca. 12 Becher Zott Jogolé 1,2% Fett in verschiedenen Sorten – im Wert von maximal 6 Euro. Aber kaufe bitte **nur Zott Jogolé in der 1,2% Fett Variante!** Weitere Becher besorgst Du später etwa zur Projekthalbzeit – z.B. Eure Lieblings-sorten von Zott Jogolé 1,2% Fett – für nochmals maximal 6 Euro.



## 2. Kassenbons sammeln.

Lass Dir bitte beim ersten und zweiten Kauf von Zott Jogolé 1,2% Fett einen Kassenbon geben, auf dem nur die Zott Jogolé Einkäufe stehen und sammle diese. In diesem Projekt können wir Dir **maximal zwei Kassenbons** erstatten.



## 3. Kassenbons digitalisieren.

Fotografiere oder scanne Deine Zott Jogolé Kassenbons ein, speichere sie als Datei ab und bewahre das Original für Deine Unterlagen auf. Wenn Du weder Scanner noch Digitalkamera hast, findest Du sicher Freunde oder Bekannte, die Dir Deine Kassenbons scannen bzw. fotografieren.



## 4. Dateien hochladen.

Im meintrnd-Bereich kannst Du Deine beiden digitalen Kassenbons hochladen – klicke dazu auf „Meine Kassenbons einchecken“. Da der Kassenbonwechsler auf einem eigenen Sicherheitsserver läuft, musst Du Dich dort nochmal mit Deinen Zugangsdaten einloggen. Wichtig: Es ist daher notwendig, dass Du Dein Passwort während des Projekts nicht änderst. Du kannst Deine **Kassenbons bis 16. März 2015 einreichen!**



## 5. Geld zurück bekommen.

Bei Projektende überweisen wir Dir den ausgelegten Betrag auf das von Dir angegebene Konto zurück – **bis maximal 12 Euro**. Die Überweisung findet statt im Zeitraum vom 13.04.-17.04.2015. Um Deine Daten zu schützen werden nach Abschluss des Projekts alle Deine Konto- und Kassenbondaten automatisch gelöscht.

# Ablauf des Projekts.

## 1 Einkaufen, probieren und Fotos machen.

### Einkaufen und Probieren:

Folge der Anleitung auf der vorhergehenden Seite, um Deine erste Ration Zott Jogolé 1,2% Fett in verschiedenen Sorten einzukaufen. Und dann geht's ans Probieren – am besten zusammen mit Freunden, Kollegen und Verwandten! Lass so viele Leute wie möglich von Zott Jogolé mit neuer Rezeptur kosten – zum Beispiel, in dem Du kleine Probierportionen bereitstellst. So können sie sich selbst von der neuen Cremigkeit überzeugen und Du kannst mit ihrer Hilfe viele Meinungen zu den verschiedenen Sorten sammeln.

### Fotos machen:

Wir freuen uns, wenn Du uns an diesen Genussmomenten mit Deinen Freunden teilhaben lässt. Mach Fotos von Euch beim Verkosten und lade sie in unsere Zott Jogolé Fotogalerie hoch. Gehe dazu auf [www.trnd.com/zott](http://www.trnd.com/zott) und klicke im trnd-Navigator auf den Button „Fotos hochladen“.



## 2 Meinung sagen.

Deine Meinung zu den Jogolé Joghurts von Zott übermittelst Du uns während der sechs Wochen des Projekts **in drei Umfragen**:

- bei Projektbeginn in der Startumfrage.
- bei Projektmitte in der Zwischenumfrage.
- bei Projektende in der Abschlussumfrage.

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils per eMail benachrichtigt.



## 3 Zott Jogolé noch bekannter machen.

Wenn Dich Zott Jogolé 1,2% Fett überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, die Joghurts noch bekannter zu machen. **Dazu kannst Du:**

- mit Familie und Freunden verschiedene Sorten Zott Jogolé probieren, z.B. zum Frühstück oder als leichte Nachspeise nach dem Abendessen.
- Deinen Kollegen als Nachmittagssnack ein paar Becher Zott Jogolé mitbringen und dabei mit ihnen über die jeweiligen Joghurt-Lieblingssorten diskutieren.
- Verwandte und Bekannte auf die drei neuen Sorten Vanille, Himbeer und Heidelbeer von Zott Jogolé aufmerksam machen oder zum neuen Himmel-und-Wiesen-Design der Becher befragen.

Noch mehr Anregungen und Ideen zum Weitersagen findest Du ein paar Seiten weiter.



## 4 Von Gesprächen berichten.

Damit die Zott Produktentwickler möglichst viel aus den Fragen, Anregungen und Ideen von Freunden und Bekannten lernen können, ist es wichtig, dass Du uns von Euren Gesprächen berichtest. Schreib am besten immer dann einen **Gesprächsbericht**, wenn Du mit anderen über das Joghurt-Sortiment von Zott Jogolé 1,2% Fett gesprochen hast.

Interessant ist z.B., mit wie vielen Freunden und Bekannten Du gesprochen hast und wie bei ihnen die verschiedenen Sorten oder das neue Verpackungsdesign ankommen. Gesprächsberichte schreiben ist ganz einfach: Surfe dazu auf [www.trnd.com/zott](http://www.trnd.com/zott) und klicke rechts im Navigator auf den Button „Gesprächsbericht schreiben“.

Gesprächsberichte sind die Grundlage für trnd-Projekte. Je mehr wir davon zusammentragen, desto besser können wir dem Team bei Zott zeigen, was wir gemeinsam erreicht haben.

5

## Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Zott Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Zott Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zu Zott Jogolé mit 1,2% Fett befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über den cremig leichten Joghurt erzählen, den es in acht verschiedenen Sorten gibt.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.



Auf unserem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:

[www.trnd.com/zott](http://www.trnd.com/zott)

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:

[zott@trnd.com](mailto:zott@trnd.com)

## trnd Grundsätze.

**Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.**

### Offenheit.

Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.



### Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.



### Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.

# Ideen zum Weitersagen.

**Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf Zott Jogolé aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:**

*Zott Jogolé 1,2% Fett  
hat Dich überzeugt?  
Dann gib auch anderen  
den Tipp!*



Bei Joghurt hat jeder seine eigene Vorliebe. Befrage Bekannte und Verwandte ob sie lieber exotische Sorten wie Ananas und Mango oder klassische Sorten wie Erdbeer mögen. Erzähle ihnen dabei vom Zott Jogolé Sortiment mit acht leckeren Sorten und finde heraus:

- Welche klingt für sie am leckersten?
- Welche Sorten würden sie sich außerdem wünschen?

Nimm ein paar Becher Zott Jogolé mit ins Büro, leg mehrere Probierlöffel dazu und lass Kollegen die neue cremig leichte Rezeptur probieren. So kann jeder auf einmal verschiedene Sorten kennenlernen und sich eine Meinung bilden.

Fettarmer Joghurt liefert wichtiges Eiweiß und Kalzium. Ein super Tipp für alle in Deinem Umfeld, die auf eine ausgewogene Ernährung Wert legen oder auf der Suche sind für einen leichten Snack nach dem Sport.

Lade Freunde und Bekannte zum gemeinsamen Frühstück ein. Biete Zott Jogolé dafür am besten in kleinen Schälchen als Probierportionen an, so kann Dein Besuch gleich mehrere Sorten kosten. Und wenn Ihr gerade zusammensitzt, kannst Du mit dem Quiz hinten in diesem Projektfahrplan herausfinden, wer in Eurer Runde bereits ein echter Experte in Sachen Joghurt ist.



*Zott Jogolé schmeckt  
pur am besten – zum  
Beispiel zum Frühstück,  
als Nachmittagssnack  
oder leichtes Dessert  
am Abend.*

Gibt es eine liebe Freundin, Bekannte oder Nachbarin, der Du etwas Gutes tun möchtest? Gib ihnen die Chance, eine Pause mit Zott Jogolé einzulegen – entweder beim Genießen eines Fruchtjoghurts oder mit einem der Tipps aus dem „Fit durch den Tag“-Ratgeber, der Deinem Startpaket zum Weitergeben beiliegt.

Die **besten Ideen zum Weitersagen** hast Du sicher selbst. Schreib uns, was Du tust, um den Zott Jogolé im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannt zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

In einem Satz.

**„Zott Jogolé 1,2% Fett sind natürlich leichte Joghurts in acht Sorten, die dank neuer Rezeptur jetzt noch cremiger schmecken.“**



## So wird Joghurt zubereitet.

**Joghurt ist durch Milchsäurebakterien verdickte Milch. Doch wie entsteht Joghurt im Einzelnen?**

Zur Joghurtherstellung wird zunächst Kuhmilch benötigt. Jene wird nach dem Melkprozess schnell gekühlt, zur Molkerei transportiert und dort pasteurisiert. Durch eine gezielte Fermentation (also eine Umwandlung) von wärmebehandelter Milch entsteht Joghurt – unter Zugabe von Milchsäurebakterien. Diese wandeln einen Teil des Milchzuckers in Milchsäure um, die Milch wird gesäuert. Folge: Die Eiweißbestandteile gerinnen und die Milch wird dick.

Joghurt enthält alle Stoffe, die auch in Milch enthalten sind, z.B. hochwertiges Eiweiß und Kalzium. Einziger Unterschied zur Milch: Der Milchzucker ist im Joghurt zum Teil bereits zu Milchsäure verarbeitet, daher auch der leicht säuerliche Geschmack von Naturjoghurt.

Den Geschmack eines Joghurts bestimmen dabei vor allem die Joghurtkulturen. Manche Kulturen produzieren einen höheren Anteil an Milchsäure und führen so zu einem sehr sauren Joghurt. Die Molkerei Zott nutzt für Ihren Jogolé die Bakterienkulturen *Lactobacillus acidophilus* und *thermophilus* (Joghurt mild). Durch deren schonende Verarbeitung entsteht ein besonders milder Joghurt.



*Der Prozess der Joghurtherstellung gehört in der Molkerei Zott zum Tagesgeschäft.*



*Joghurt liefert hochwertiges Eiweiß und hat einen hohen Kalzium-Gehalt.*

**Schon gewusst?**

In Joghurt sind grundlegend folgende Inhaltsstoffe enthalten:

- Eiweiß
- Fett je nach Fettgehalt
- Milchzucker
- Kalzium
- Vitamine der B Gruppe
- Vitamin A

# Zott Jogolé damals und heute.

**Joghurt ist immer in Mode: Seit Jogolé im Jahr 2000 erstmals auf den Markt kam, hat sich nicht nur die Rezeptur, sondern auch das Becherdesign stetig weiterentwickelt:**



*Das Design der Zott Jogolé Becher von 2000 bis 2014.*

Als die Neuheit von Zott im September 2000 erstmals auf den Markt kommt, hat der Jogolé Joghurt 0,1% Fett. Er richtet sich an ernährungsbewusste Genießer und ist zunächst in den vier Sorten Kirsch, Erdbeer, Pfirsich und Ananas erhältlich. Während andere Diätjoghurts durch künstliche Geschmäcke und Süßstoff geprägt sind, legt die Genussmolkerei Zott bereits zu dieser Zeit einen besonders großen Wert auf die Qualität ihrer Produkte und so wird Zott Jogolé noch im selben Jahr zum Produkt des Jahres gewählt.

Nach weiteren Sorten gibt es im Winter 2003 erstmals Saisonsorten wie z.B. Pflaume-Zimt.

Seit 2011 ist Zott Jogolé noch fruchtiger und zum ersten Mal ist neben 0,1% Fett auch eine Variante mit 1,5% Fett erhältlich.

2014 ist das Genießen beim Essen wieder voll im Trend und daher setzt Zott seinen leichten Joghurt neu um: Die neue Rezeptur bietet jetzt noch mehr Cremigkeit und dazu passend erhält Zott Jogolé ein natürlich leckeres Design.

# Die Zott Ideenschmiede.

**Himbeer, Vanille oder doch Heidelbeer? Es gibt viele verschiedene Fruchtjoghurts – doch wie kommt es von der ersten Idee zur fertigen Joghurtsorte?**



*In der Zott Ideenschmiede entstehen die Rezepturen für die Joghurt-Kreationen von Zott.*

Im Entwicklungs- und Qualitätszentrum, der Ideenschmiede von Zott, arbeiten die Genussexperten an der Kreation von neuen, köstlichen Joghurtsorten. Bei der Entstehung eines neuen Fruchtjoghurts werden im Vorfeld verschiedene Rezepturen getestet, verkostet und Schritt für Schritt verfeinert. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit und Abstimmung der Forschungs- und Entwicklungsabteilung mit dem Marketing.

Dabei liegt das Geheimnis der Herstellung in der jeweiligen Fruchtzubereitung, die dem Joghurt hinzugefügt wird. Sie besteht hauptsächlich aus Früchten, Fruchtsaft und Zucker. Zur Geschmacksabrundung werden Aromen eingesetzt. Die Fruchtzubereitung wird ähnlich wie eine Marmeladenzubereitung eingekocht. Nach dem Abkühlen wird die Fruchtzubereitung mit der Joghurtmasse vermischt. Fertig ist ein neuer leckerer Zott Fruchtjoghurt.

**Schon gewusst?**

Der Fettgehalt von 1,2% bei Zott Jogolé ergibt sich durch die Mischung eines Joghurts mit 1,5 Prozent Fett im Milchanteil mit der Fruchtzubereitung.

# Die Geschichte von Zott.

## Das Familienunternehmen Zott blickt auf fast 90 Jahre Geschichte zurück:



1950er Jahre

Zunächst wird hauptsächlich Käse produziert, später kommt die Alaska-Eiskrem dazu. Joghurt ist im wiederverwendbaren Glas erhältlich und wird auch mit aufgelegter Marmelade verkauft.



1960er Jahre

Der Kunststoffbecher hält Einzug. Nun können sich Kunden in größeren Entfernungen über Zott-Spezialitäten freuen.



1970er Jahre

Über 30 Jahre stellt Zott nun schon seine „Mocca-Spezialität“ her, den stichfesten Joghurt im durchsichtigen Becher. Außerdem kommen mit der Zott-Kaffeesahne und den großen Allgäuern weitere Klassiker auf den Markt.



1980er Jahre

Christine Weber präsentiert mit ihrem Großvater Georg Zott und ihren Eltern erstmals den Zott Sahne Joghurt auf einer Lebensmittelmesse. Neu ist auch das Tiramisu von Zott.



1990er Jahre

Die Zott-Familie wächst und die Molkerei mit über 500 Mitarbeitern siedelt sich mit einem Neubau am Ortsrand von Mertingen an. Neue Produkte sind der Zottarella in der Rolle, das Dessert Monte von Zott und Jogobella mit dem Plus an Frucht. Ende der 90er erwirbt Zott die erste ausländische Produktionsstätte in Polen.



2000

Zott Jogolé kommt auf den Markt. Neben Joghurts produziert Zott in Mertingen Desserts und den bekannten Zottarella.

# Nachhaltige Milchproduktion.



## Zott nutzt für seine Produkte Qualitätsmilch und achtet dabei auf eine nachhaltige Milcherzeugung.

Zur Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte ist der Einsatz einwandfreier Rohstoffe ein wichtiger Baustein. Für die Genuss-Molkerei spielt dabei nicht nur die Qualität des Rohstoffes eine wichtige Rolle, auch die Bedürfnisse von Mensch und Tier stehen bei Zott gleichberechtigt im Mittelpunkt der Maßnahmen.

Aus diesem Grund setzt sich Zott mit dem Programm „Zott Qualitätsmilch aus Leidenschaft“ (ZQL) für eine nachhaltige und vorausschauende Milcherzeugung ein. Zum einen will die Molkerei damit die Erzeugung von Qualitätsmilch voranbringen und zum anderen die Spitzenleistungen sichtbar machen und honorieren, die ihre Milcherzeuger tagtäglich erbringen.

Die Milch, die Zott für seine Produkte wie Joghurt, Mozzarella und Desserts verwendet, stammt von Höfen in Bayern und dem angrenzenden Baden-Württemberg.



Schon gewusst?

Auf dem Becher eines Joghurts kannst Du ablesen, woher dieser stammt. Die Kürzel im Identitätskennzeichen verraten Dir:

- das Herkunftsland des Joghurts (1)
- das Bundesland (2)
- die zugrunde liegenden Hygiene-Standards (3)
- eine Kennziffer für die Molkerei und den Produktionsort, an dem der Joghurt zuletzt bearbeitet und verpackt wurde (4)

(1) DE  
(2) BY 77721 (4)  
EU (3)

# Mach das Joghurt-Quiz mit Deinen Freunden.

Wie gut kennen sich Deine Freunde und Bekannten mit dem Thema Joghurt aus? Findet gemeinsam heraus, wer unter Euch bereits ein echter Joghurt-Experte ist:

## 1) Wann gab es den ersten Joghurt?

- A) 500 v. Chr.      B) 100 n. Chr.      C) Im Mittelalter

*Richtig ist A): Im Balkan wurde bereits 500 v. Chr. gegorene Schafsmilch getrunken.*

## 2) Welche Nation isst am meisten Joghurt pro Jahr?

- A) Frankreich      B) Deutschland      C) Niederlande

*Richtig ist C): Mit 20 kg Joghurt pro Kopf und Jahr essen die Niederländer am meisten – vor Frankreich (19 kg) und Deutschland (18 kg).*

## 3) Wie heißt es richtig?

- A) Der Joghurt      B) Die Joghurt      C) Das Joghurt

*Richtig ist A, B und C): Laut Duden sind alle drei Varianten richtig. In Deutschland wird vor allem „der“, in Österreich „die“ und in der Schweiz „das“ verwendet.*

## 4) Wann gab es den 1. Fruchtjoghurt im Laden zu kaufen?

- A) 1907      B) 1946      C) 1957

*Richtig ist B): Zwar gab es Joghurt bereits seit 1907, er wurde aber bis in die 20er Jahre zunächst nur in der Apotheke verkauft. Den ersten Fruchtjoghurt gab es dann erst 1946 im Lebensmittelladen.*

## 5) Welches ist die Liebessorte bei Fruchtjoghurt?

- A) Kirsch      B) Vanille      C) Erdbeer

*Richtig ist C): Erdbeer ist die beliebteste Sorte, gefolgt von Vanille und Kirsch.*

### Übrigens:

Laut Duden kann das Wort Joghurt sowohl mit als auch ohne „h“ geschrieben werden. Beides ist korrekt.



# Zahlen und Fakten.

## Zott Jogolé 1,2% Fett.

Fettarmer Joghurt in acht verschiedenen Sorten:

- Vanille
- Ananas
- Pfirsich-Maracuja
- Himbeer
- Erdbeer
- Kirsch
- Heidelbeer
- Mango

Noch cremiger dank neuer Rezeptur.

100 Gramm enthalten durchschnittlich 85 kcal.

Ohne Konservierungsstoffe.

Erhältlich seit Oktober 2014 in neuem Design und drei neuen Sorten.

Zott Jogolé kostet im Handel ca. 49 Cent pro 150-Gramm-Becher.





# trnd

[www.trnd.com/zott](http://www.trnd.com/zott)

Ansprechpartnerin bei trnd: [catnip@trnd.com](mailto:catnip@trnd.com)

© 2015 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München