

essentials

Das Farfalla-Magazin

Meine
individuelle
Bio-Pflege

Gestärkt
durch
die kalte
Jahreszeit

Arven
Weihrauchduftende
Gebirgszierden

farfalla

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Wenn man es so sehen will, konservieren wir in jedem unserer Düfte Pflanzenwelten für die, naja, Ewigkeit. Wir bewahren ihren Duft, und ein Fläschchen Lavendelöl duftet doch langlebiger als ein Lavendelfeld. Ganze Duftwelten aus Gegenden rund um den Globus fängt die junge Farfalla-Marke Richard Lüscher Britos ein. «Konservierung» im mehrfachen Wortsinn ist tatsächlich unsere Leidenschaft - wenn es um die Haltbarmachung genannter Düfte geht, ebenso wie in der Bedeutung Pflege, Bewahrung, wenn es um unsere Gesundheit und Haut, aber auch wenn es um unsere Umwelt geht. Eine schützenswerte Duftgegend, ein Terroir, stellen wir Ihnen in der heutigen Ausgabe ab Seite 6 vor, keine exotische, nein, gerade vor der Haustür liegt sie. Und doch ist sie wie viele andere Flecken auf der Welt massiv vom Klimawandel bedroht. Während wir bei Farfalla mit unserem Nachhaltigkeitsengagement viel tun, ist es global an allen Ecken und Enden zu wenig. Und dennoch oder gerade deshalb kommt es auf jede/n Einzelne/n an. Genau – auf Sie nämlich! Übrigens auch ein Thema, bei dem der vielseitig engagierte Chocolatier Josef Zotter im Interview ab Seite 12 emotional wird.*

*Es grüsst Sie herzlich
Ihre essentials-Redaktion*

*was genau, lesen Sie übrigens auf
www.farfalla.ch/der-nachhaltigkeit-verpflichtet/

Inhalt

6

*Arven
Weihrauchduftende
Gebirgszierden*



12

*Begegnung mit
einem Andersmacher
Josef Zotter*



10

*Festival der Düfte
Der Nase nach durch
Schloss Wildegg*



- 4 Meine individuelle Bio-Pflege –
gestärkt durch die kalte Jahreszeit
- 9 Gewinnspiel
- 9 Farfalla Akademie
- 16 «Wir bleiben jung, dynamisch
und bieten Aussergewöhnliches»
Rogner Bad Blumau
- 18 Farfalla Aktuell
Impressum

Gestärkt durch die kalte Jahreszeit

Meine individuelle Bio-Pflege

Ich liebe den Wechsel der Jahreszeiten, das Farbenspiel der Blätter im Herbst, das langsame Zurückziehen allen Lebens aus der Natur. Während Spaziergänge im herbstlichen Nieselregen meiner Haut richtig guttun, haben wir an eisigem Wind und trockener Heizungsluft weniger Freude. Sie fühlt sich trocken an, spannt und schuppt. Für diese winterlichen Spezialbedürfnisse schenkt uns die Natur wunderbare Helfer, die als die ältesten Beauty-Produkte gelten und zu Recht eine Renaissance erleben.

Was unsere Urahnen aus Erfahrung schätzten, bestätigt heute die Forschung: Kaltgepresste Bio-Pflanzenöle sind nicht nur für die Ernährung unentbehrlich, sondern auch eine Wohltat für die Haut und als Zugabe zur Gesichts- und Körperpflege perfekt für winterliche Hautbedürfnisse. Ätherische Öle sind duftende, stärkende und regenerierende Zusätze, die Körper und Seele guttun.

ENTSPANNUNGSÖL FÜR KÖRPER & GEIST

50 ml Jojobaöl
1 Tropfen Kamille römisch
5 Tropfen Rosenholzöl
3 Tropfen Rose 10%
6 Tropfen Bergamotte
2 Tropfen Lavendel fein
1-2 x täglich zur Entspannung im Nacken oder in der Bauch- und Brustgegend einmassieren.

SCHÜTZENDES WINTERKRAFTBAD

Für ein kräftigendes, belebendes Voll- oder Fussbad 4-10 bzw. 1-3 Tropfen ätherisches Öl Weisstanne oder Zirbelkiefer (Arve) mit Cocosschaumbasis (Flüssigseife), Honig oder Rahm vermischen und in das gelassene Badewasser geben.

MORINGA-GESICHTSCREME

Sehr trockene Gesichtshaut, die zu schuppigen Stellen neigt, päpple ich mit Bio-Moringasamenöl oder Bio-Wildrosenöl auf. Ich mische ein paar Tropfen zu einem Klecks meiner Tagescreme *pure sensitive* und massiere dies sanft in meine gereinigte, mit Bio-Rosenblütenhydrolat angefeuchtete Haut ein.

Text: Cornelia Kienle



Moringaöl **neu**

Reich an Vitaminen, ungesättigten Fettsäuren, Behensäure und Antioxidantien empfiehlt sich dieses Jungbrunnenöl bei trockener Haut, zum Schutz vor vorzeitiger Hautalterung und oxidativem Stress. Raue und trockene Haut wird durch die rückfettende Wirkung nachhaltig mit Feuchtigkeit versorgt und fühlbar geglättet. Pur oder als wertvolle Zutat für nährende Rezeptmischungen in der kalten Jahreszeit.

**Weisstanne
oder Zirbelkiefer**

Die ätherischen Öle unserer einheimischen Nadelhölzer sind im Herbst und Winter wunderbar stärkende Zusätze für Bäder, Duftlampen/Aroma-Vernebler oder Saunaaufgüsse. In der Erkältungszeit reinigen sie die Raumluft, bringen die Klarheit und Energie eines belebenden Waldspaziergangs mit und schenken gleichzeitig Gelassenheit und Erdverbundenheit.



**F.O.R.U.M.
ESSENZIA**

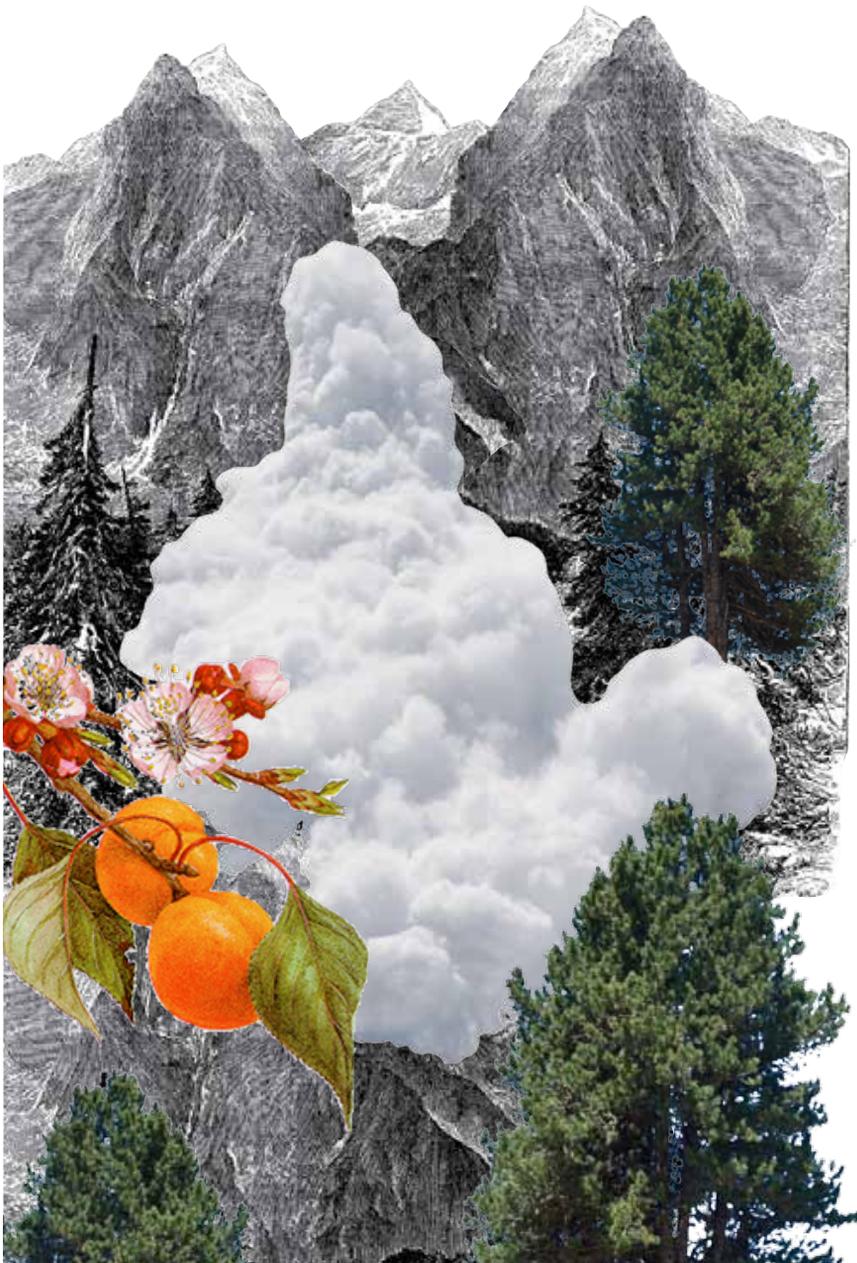


www.forum-essenzia.org

**Fachwissen · Ernährung
Auswahl · News · Forum
Informationen · Heilpraktiker
Natur · Aromatherapie
Aromapflege · Aromakultur
Wissen · Folgen · Forschung
Fachzeitschrift · Vielfalt
Lesen · Bildung · Neugier
Anwendung · Bilder · Öle
Webseite · Logos · Vereine**

**Unsere Fachzeitschrift F.O.R.U.M.
ist bei Infafalle erhältlich.**

Weihrauch- duftende Gebirgszierden



Text: Malvin Richard

Ein Terroir zu entdecken heisst mit Menschen zu sprechen, die Natur zu beobachten, bewusst mit der Nase zu riechen, Zeit zu haben und offen zu sein. Je exotischer das Reiseziel, umso intensiver scheinen oft die Sinneseindrücke, umso bewusster lassen wir uns auf sie ein. Doch wie riecht eigentlich die Schweiz? Unsere Schweizer Duftreise führt uns ins steile und felsige Gebirge des Val d'Anniviers im Wallis.

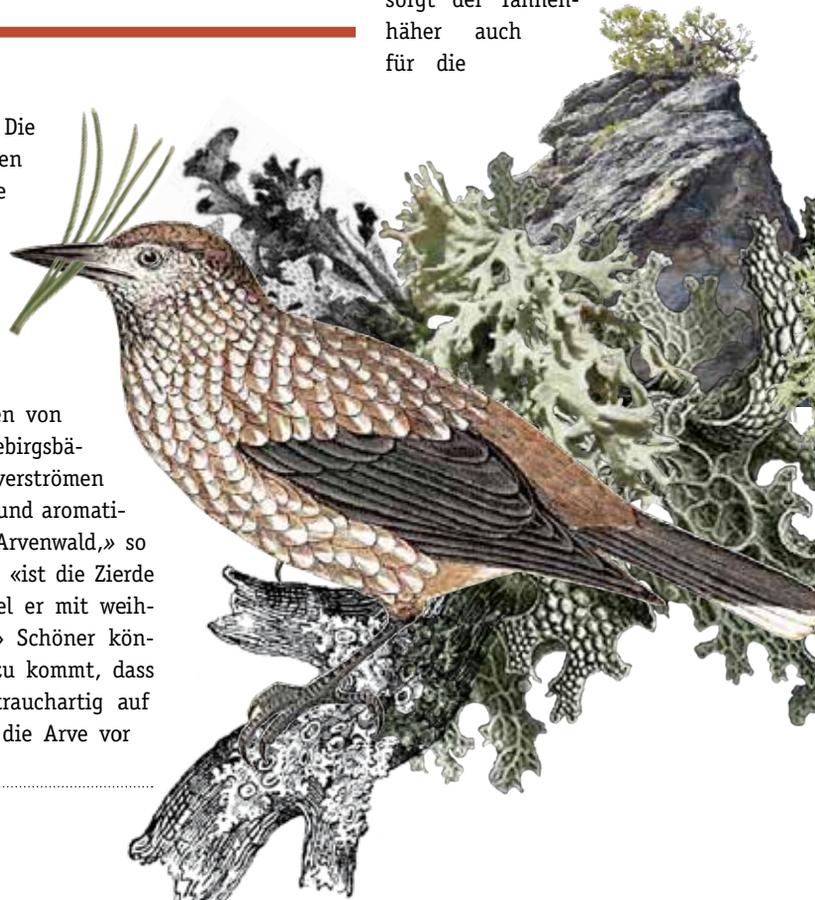
Hier bilden die Arven den obersten Waldsaum. Auf einer Höhe von 2000m trotzen die auch als Zirbelkiefer oder Zirbe (*Pinus Cembra*) bekannten Nadelbäume dem garstigen Walliser Alpenklima mit den starken Winden und den langen, kalten und schneereichen Wintern. Doch das raue Wetter geht nicht spurlos an den Arven vorbei. Die schmalen und in die Höhe wachsenden Nadelbäume, die bis zu 1000 Jahre alt werden, haben oft eindruckliche, vom Leben gezeichnete Wuchsformen. Ihr Stamm kann bis zu 1,7 m dick und ihre mächtige Gestalt bis zu 25 Meter hoch werden.

Im Sommer sind die Arven umgeben von blauem Enzian und plätschernden Gebirgsbächen, und sobald die Sonne wärmt, verströmen ihre Nadeln ein wunderbar frisches und aromatisches, waldig-grünes Parfum. «Der Arvenwald,» so befand A.L. Schnidrig im Jahr 1935 «ist die Zierde des Gebirges, dessen kahlen Schädel er mit wehrauchduftenden Locken schmückt.» Schöner können wir es kaum ausdrücken! Hinzu kommt, dass würzig-erdig riechende Flechten strauchartig auf der Rinde wachsen – sie schützen die Arve vor

Krankheiten. Können Sie das intensive, erdige Aroma riechen?

Trotz ihrer Stärke und Beständigkeit geht die Arve wichtige Lebensgemeinschaften ein. Der Tannenhäher, ein rabenartiger Vogel mit dunkelbraunen, weiss getupften Federn, trägt entscheidend zur Verjüngung des Arvenbestandes bei, er ist wortwörtlich der Arvengärtner der Alpen. Während des Sommers sammelt er tausende Arvensamen und vergräbt sie weit über die Hänge verteilt als Wintervorrat. Aus den vom Tannenhäher vergessenen Verstecken wachsen junge Arven. So sorgt der Tannenhäher auch für die

«Der Arvenwald ist die Zierde des Gebirges, dessen kahlen Schädel er mit wehrauchduftenden Locken schmückt.» A. L. Schnidrig





«Je höher ich in die Lüfte steige und je weiter ich den Blick über Gipfel und Höhenzüge, Bergflanken und Täler schweifen lasse, umso klarer sehe ich Vergangenheit und Zukunft vor mir.»

Ausbreitung an Orten, wo bisher keine Arven standen, etwa an unzugänglichen Orten wie Felsvorsprüngen. Von dort blicken später bizarr gewachsene Arven-Individuen über die Alpentäler.

Je nach Jahreszeit präsentiert sich das Terroir im Val d'Anniviers in unterschiedlichster Pracht, und mit unterschiedlichen Aromen. Im Winter versteckt eine dicke Schneedecke die Alpweiden, von der schweren Schneelast hängen die Äste der Nadelbäume tief in Richtung Boden, die Murmeltiere sind im Winterschlaf, die Zugvögel Richtung Süden geflogen. Auch in den abgeschiedenen Dörfern im Val d'Anniviers kehrt Ruhe ein. Die Abende werden in der Holzstube verbracht, in der sich der wohlthuende, warme und harzige Geruch der Arvenmöbel mit der Rauchnote des Cheminéeheuers vermischt. Und die Holzfeuer aus den Stuben verbreiten ihren würzigen Rauch in den Tälern, und an den Hängen, die im Winterschlaf ruhen...

Sind Sie duftneugierig geworden auf das Parfum dieses Terroirs, des Val d'Anniviers? Die junge Farfalla Marke Richard Lüscher Britos präsentiert es im Terroirparfum 46°N 08°E · Schweiz · Arve ■

Die Arve und der Klimawandel in den Alpen

Bergstürze, Schneemangel, Waldbrandgefahr – der Klimawandel prägt die Zukunft der Alpen entscheidend. Wo einst die Eismassen der Gletscher gewaltig waren, bilden sich Seen und Muren. Die Winter werden kürzer, Weisstannen und Fichten schwinden.

Auch die Lebensgemeinschaft von Arve und Tannenhäher ist betroffen: Während es einigen Tier- und Pflanzenarten gelingt, in Anbetracht der steigenden Temperaturen in höhere, kühlere Lagen auszuweichen, ist die Arve auf ihren Gärtner angewiesen. Der Tannenhäher aber bleibt vorerst der Baumgrenze treu und verschleppt nur wenige Samen nach oben. Wenn sich das Klima weiter erwärmt und die Konkurrenz durch Baumarten aus tieferen Lagen zunimmt, ohne dass der Arvenbestand in die Höhe wandert, könnte das ökologische Gleichgewicht durcheinanderkommen. Der für viele alpine Regionen charakteristische Lebensraum des Arvenwaldes ist bedroht.

Verlosung

Richard Lüscher Britos
Terroir Perfume
46°N 08°E · Schweiz · Arve

Richard Lüscher Britos ist die junge Marke aus der Farfalla Duftmanufaktur, die sich auf Terroirparfums spezialisiert hat. Terroirparfums sind eingefangene Duftwelten von faszinierenden Orten dieser Welt. Das «Terroir» ist ein Ort, an dem besondere Duftpflanzen wachsen. Er wird vom Zusammenspiel verschiedener Faktoren wie Klima, Bodenbeschaffenheit, Landschaft und Kultur definiert. Jedes Terroir erzählt eine individuelle Geschichte. Deshalb sind die «Terroirs» das Fundament jedes Richard Lüscher Britos Parfums. Die Parfums sind zu 100% natürlich.



Gewinnen Sie auf
www.farfalla.ch/terroirperfumes
eines von fünf
Richard Lüscher Britos
Terroir Perfumes
46°N 08°E · Schweiz · Arve

Teilnahmeschluss ist der 31.1.2018.
Die GewinnerInnen werden per E-Mail benachrichtigt. Teilnahmen auf dem Postweg können leider nicht berücksichtigt werden.

Farfalla Akademie

Mit Pflanzenkraft durchs ganze Jahr

mit Natalie Stadelmann
31.10.2017

Mit Aromatherapie durch die ersten 3 Lebensjahre

mit Natalie Stadelmann
1.11.2017

Rose, Lavendel & Co.

mit Angela Gleixner-Lück
2.11.2017

Aromatherapie bei Stress und Schlafstörungen

mit Angela Gleixner-Lück
3.11.2017

Blitzschnell entspannt

mit Angela Gleixner-Lück
16.03.2018

Die Kunst des Mischens

mit Iris Müller-Hottinger
9.11.2017 + 4.12.2017 + 1.2.2018

Mehr auf www.farfalla-seminar.ch

Jean-Claude Richard von Farfalla beim Festival der Düfte

Der Nase nach durch Schloss Wildegg

An welchen Parfums erfreute sich die Schlossherrin Sophie, die sich im 19. Jahrhundert in Mode und Geschmack nach Paris ausrichtete? Und wie duftete es wohl im grossen Salon an einem heiteren Sommernachmittag? Beim «Festival der Düfte», das vom 17. – 22. Oktober 2017 auf Schloss Wildegg (AG) stattfindet, ist Jean-Claude Richard von Farfalla als einer von rund einem Dutzend Parfumeure verpflichtet, das Publikum auf eine olfaktorische Reise durch die Räume des Schlosses mitzunehmen. Die vergnügliche Ausstellung, die Geschichte, Gegenwart und Zukunft verbindet, lädt ein Schloss Wildegg mit dem dritten Sinn zu entdecken. Richard erzählt im Interview über seine erste «Schlossbeduftung».



Wie war für Dich die Begegnung mit dem Schloss Wildegg? Wie hat es auf Dich gewirkt?

Richard: Ich habe es als sehr liebliches Schloss empfunden. Landschaft, Anordnung und Räume haben für mich etwas Träumerisches.

Wieso hast Du Dich für die Beduftung der Eingangshalle und für das Gästezimmer entschieden? Waren diese Räume Deine erste Wahl?

Als ich durch die Räume lief, habe ich intuitiv Kreuzchen meiner bevorzugten Räume gesetzt. Am Schluss erhielt jeder Raum drei Kreuzchen, was für mich hiess, dass alle Räume in Frage gekommen wären. Mein absoluter Favorit war der Marstall, aber diesen habe ich leider nicht erhalten. Olfaktorisch kann man im Reitstall etwas sehr Spannendes machen. Ich bin aber auch sehr zufrieden mit Eingangshalle und Gästezimmer. Mir gefiel die Offenheit und die phantastische Aussicht der Eingangshalle. Die Halle ist in einem Grünnton gehalten, und ich habe sogleich eine Duftnote gespürt. Das Gästezimmer ist kuschelig. Mit dem Himmelbett und den vielen Accessoires ist es klein, aber man fühlt sich dort sofort geborgen. Dieser Raum hat mich besonders berührt.

Spielen Gastlichkeit und Geborgenheit in einem Duft auch bei Farfalla eine Rolle?



Das Interview mit Farfalla Parfumeur und Co-Gründer Jean-Claude Richard führt Rudolf Velhagen, Leiter Hist. Sammlung Museum Aargau und Mitinitiant des Duftfestivals.

In der Firmenkultur spielen Empfangen und Geborgensein eine sehr grosse Rolle, ausserdem entsprechen Gastlichkeit und Geborgenheit einem grossen Kundenbedürfnis. Die Namen unserer Düfte kreisen deshalb um diese beiden Bedürfnisse: Es geht darum, sich mit dem Duft oder Öl zu schützen, sich geborgen zu fühlen, sich mit sich selber wohl zu fühlen.

Wie bist Du bei den Duftumsetzungen für die Eingangshalle und das Gästezimmer vorgegangen? Hast Du Dir einen imaginären Gast vorgestellt?

Ich habe immer ein Bild vor mir, bevor ich etwas mache. Manchmal ist es auch ein Name, ein Wort ... und nach diesem Bild oder Begriff entwickle ich meine Kreation. Für die Eingangshalle der Wildegg hatte ich das Bild einer Gruppe von Frauen, die soeben eintrifft, vor mir. Grüntöne haben mich inspiriert, die um das Schloss liegenden Wiesen und die Landschaft ebenfalls. Beim Gästezimmer hatte ich ein ganz anderes Bild: Der Reisende ist ein Mann, der seinen Wickelbeutel dabei hat. Er hat als Geschenke Gewürze und Pflanzen dabei. Der Duft in der Eingangshalle ist dezent-frisch mit vielen Grünnoten als Hommage an die Landschaft. Ich bezeichne den Duft als «grün-lieulich».

Welche Rolle spielen Farben bei Deinen Kreationen?

Farben sind bei den Düften sehr wichtig. Ich stelle mir jeweils ebenfalls eine Farbe vor. Während ich mir für die Eingangshalle die Farbe Grün vorgestellt habe, habe ich das Gästezimmer in dezente Beigetönen angedacht. Beim Gästezimmer habe ich an Gewürze gedacht (Kar-

damom, Nelkenknospen, Vanille, Koriander, Zimtblatt, Tonka-Bohnen ...). Bei der Eingangshalle habe ich mit Zitrusfrüchten gearbeitet wie Bergamotte mit der sog. Poly Feuille-Note, welches den Eindruck von frisch geschnittenem Gras vermittelt. Wenn möglich, soll in der Eingangshalle auch ein kleiner Brunnen stehen. Wasser ist ein sehr schöner Duftträger. Ich war mal in einem Palast in Indien, wo auf dem breiten Treppengeländer aus Marmor Rinnen mit fließendem Rosenwasser eingefügt waren. Auf der Wildegg sehe ich weniger Rosenwasser, sondern eher Melisse- oder Pfefferminzwasser, um das Grüne zu untermalen.

Was hältst Du von der Annäherung der Duft- und Museumswelt?

Für mich ist das neu. Ich finde es einen spannenden Approach, zumal es in historischen Gebäuden wie einem Schloss ja auch Düfte gab ... eigentlich erachte ich es als natürliche Annäherung und begrüsse sie daher sehr.

Welche Wunschorte würdest Du gerne olfaktorisch bespielen?

Ich würde sehr gerne das Bernsteinzimmer beduften oder die Pariser Orangerie mit den grossen Monet-Bildern. ■



«Festival der Düfte»

17. bis zum 22. Oktober auf Schloss Wildegg

Lokale Duftexpertinnen und internationale «Nasen» setzen sich auf einmalige Weise mit der langen Geschichte des Ortes, den einzelnen Räumen und mit Objekten aus der Historischen Sammlung des Museums Aargau auseinander. Dabei entsteht ein einzigartiger Dialog aus Ding und Duft, aus Geschichte und Gegenwart, der die Besucherinnen und Besucher mitnimmt auf eine ebenso spannende wie genüssliche Zeitreise.

Räume, Objekte und Düfte

Das «Festival der Düfte» will den Besucherinnen und Besuchern nicht nur Zugang zu einer völlig neuen Welt verschaffen, sondern auch auf bisher unbekannte Weise. Gleichzeitig soll spannendes Wissen vermittelt werden: über den Anbau von Rohstoffen, die Geschichte der Düfte, ihrer Kreation, Verarbeitung und Vermarktung.

Festivalprogramm

Das «Festival der Düfte» bietet während sechs Tagen ein vielfältiges Begleitprogramm. Kreieren Sie Ihr eigenes Parfum, nehmen Sie an einer der spannenden Führungen mit den Parfumeuren teil oder informieren Sie sich über den wirtschaftlichen Aspekt der Duftindustrie. **Das gesamte Angebot mit Informationen auf www.scent-festival.ch**



Chocolatier und Biolandwirt Josef Zotter

Begegnung mit einem Andersmacher

Josef Zotter zählt zu den Top 25 der weltbesten Chocolatiers. Als Bean-to-Bar-Hersteller veredelt seine zotter Schokoladen Manufaktur Bio- und Fairtrade Kakaobohnen von der Röstung bis zur Conche im hauseigenen SchokoladeWerk. Sortenreine Edelschokoladen werden hier ebenso handgeschöpft wie eigenwillige Kreationen à la Messwein und Weihrauch oder Brennholz-Schokolade. 2011 eröffnete Zotter am Firmensitz den «Essbaren Tiergarten» mit Landwirtschaft und Öko-Essbar, die Farm-to-Table wirtschaftet. Der Unternehmer engagiert sich gesellschaftspolitisch auf vielen Ebenen – privat und geschäftlich.

Herr Zotter, Sie kommen gerade aus dem peruanischen Regenwald. Warum sind die Besuche bei Ihren Kakaobauern so wichtig für Sie?

Ich glaube, da haben wir ein bisschen Ähnlichkeit mit Farfalla. Man muss auf Augenhöhe arbeiten können. Wir sind bio- und fairtrade-zertifiziert, das ist das eine. Es geht aber auch um Vertrauen, und das bekommt man nur, wenn man mit den Leuten befreundet ist, hätte ich schon fast gesagt. Wenn man öfter miteinander zu tun hat, betrübt man den anderen auch nicht so leicht, sagen wir es einmal so. Gerade das Kakaobusiness ist beinhart, Kakao wird an der Börse gehandelt. Sie müssen sich vorstellen: Der Bauer produziert den Kakao, und dann kommt der Händler und sagt: Ich zahl' Dir nur diesen Preis, weil das momentan der Weltmarktpreis ist. Der Bauer sagt, ja gut, aber dann kann ich mich halt auch nicht drum kümmern. Warum sollte er da irgendetwas besser machen? Es ist doch gescheitert wenn er sagt, ich ernte halt die Früchte wenn ich grad Lust hab, ich fermentiere halt ein bisschen, aber nicht viel, und mit dem Trocknen muss ich auch nicht so achtsam umgehen, weil das ist eh egal. Aber wenn er für Zotter arbeitet, ist er nicht anonym, sondern er bemüht sich und ist auch stolz. Fairen Handel kann man nicht so leicht schmecken, aber Qualität kann man schmecken!

Machen Sie Ihre Besuche immer persönlich?

Die mache ich schon selber. Natürlich könnte ich einen Mitarbeiter losschicken, aber dann geht es eben wieder um die trockenen Kriterien. Und ich möchte, dass es menschlich wird. Diese Erfahrung habe ich gemacht: Wenn es menschlich wird, steigt automatisch die Qualität, weil sich jeder bemüht: Jeder ist auch auf seinen Beruf stolz. Peru ist meine Lieblingsgegend was Kakao betrifft, weil es dort sehr gute Qualitäten gibt, die Bauern sind sehr aufgeschlossen. Ich war in einem Drogengebiet bei San Martin, dort haben sie vor drei Jahren den letzten Drogenboss verhaftet. Der Schwerpunkt dort ist Kokain – Koka. Die Bauern wollen nicht Koka anbauen, sie müssen es – damit sie überleben können. Was kann man tun? In Peru sind so tolle Leute, und ich habe gesagt: Schaut's

her, Ihr macht mir jetzt so einen super-super-super guten Kakao, und ich zahle Euch das Doppelte oder das Dreifache. Und wenn Ihr das schafft, dann braucht Ihr kein Koka mehr anbauen. Und wissen Sie, wie sich die Leute da freuen und welche Hoffnung sie dann haben?

Da haben Sie sich aber bestimmt nicht nur Freunde gemacht!

Ja, das können Sie sich vorstellen! In Kolumbien darf ich zum Beispiel nicht einreisen. Da spielten wir das über die politische Ebene, ein Projekt das ‚Kakao statt Kokain‘ hiess. Und in Peru haben wir ein Kindernothilfe-Projekt gestartet, ‚Schokolade macht Schule‘. Von einer speziell kreierten Schokolade fließen da 50 Cent hinein, so bringen wir im Jahr zwischen 50 und 70 Tausend Euro zusammen. Damit wird Kindern, die schon im Volksschulalter in Ziegelwerken hart arbeiten müssen, ermöglicht auch zur Schule gehen zu können. Damit fördern wir nicht Kinderarbeit, sondern wir unterstützen Kinder die leider keine andere Perspektive haben, dennoch die Schule zu besuchen und aus der Kinderarbeit auszusteigen. Denn wenn man sagt, die

Kinder dürfen nicht im Ziegelwerk arbeiten, wird das nicht passieren.

«Ich möchte, dass es menschlich wird. Wenn es menschlich wird, steigt automatisch die Qualität, weil sich jeder bemüht.»

Sie selbst bezeichnen sich als «ein bisschen» Andersmacher. Was machen Sie anders?

Ich versuche die Dinge auch immer wieder politisch zu übersetzen. Jetzt zum Beispiel mit einer Fake-Chocolate. Make Chocolate great again! Darauf haben wir das Cover mit der Frisur von dem amerikanischen Präsidenten. Die Sorte

heisst Peanuts & Brennnessel. Der Fake dabei ist, dass die Brennnesseln eben nicht brennen, aber im Abgang brennt es trotzdem – nicht von den Brennnesseln, sondern vom Chili der darin ist. Ich versuche in meinem Schokoladensortiment immer wieder, etwas anders zu machen. Ich habe auch Produkte, die Mainstream sind. Aber ich habe schon Schokolade mit Insekten gemacht. Wenn man das macht, ist man definitiv nicht von diesem Planeten!

Dann gibt es unseren ‚Essbaren Tiergarten‘. Dabei geht es um ökologische Landwirtschaft, um artgerechte Tierhaltung, und auch um ein Restaurant, wo das gegessen wird. Eine Speise heisst ‚Vorspeisenvariation



Eine aktuelle Kooperation von Zotter und Farfalla ist das Geschenkset «Glück schenken» mit zotter Bio-Schokolade mit ätherischen Ölen (Zimt und Tonka) und Farfalla Glücksbad.

von ehemaligen Tiergartenbewohnern'. Mittlerweile ist das kein Thema mehr bei den Leuten. Aber am Anfang, vor 5 Jahren, haben sie mich angegriffen, *Du bist ein Mörder*, und so... Aber heute kommen sehr viele Veganer zu mir die sagen: *Super, dass es das gibt*. Ich möchte diese Emotion lösen, die sich stellt wenn man einem Tier in die Augen schaut und sich die Frage stellt, ob man das Tier jetzt töten und essen will – oder ob man es nur streicheln kann? Und wenn man es nur streicheln will, kann man es auch nicht essen. Aber man kann dann nicht in den Supermarkt gehen und trotzdem Fleisch kaufen.

Sie machen sich für verschiedene gesellschaftspolitische Themen stark, Stichwort Gemeinwohl-Ökonomie, bedingungsloses Grundeinkommen, Grenzen des Wachstums. Wobei werden Sie am emotionalsten?

Ich setze mich sehr für die Gemeinwohl-Ökonomie ein, und ich werde deshalb emotional, weil ich mich da engagiere und einfach nichts entsteht. Ich engagiere mich auch für das bedingungslose Grundeinkommen – das gibt es eigentlich schon. Es ist nur anders benannt, das transportiert die Politik falsch. Heute heisst es halt Langzeitarbeitslosengeld, und die Leute müssen darum betteln. Aber es bekommt sowieso jeder. Es wäre doch leichter, wenn man sagen würde: Das steht Dir zu! Und dann wäre es vielleicht so, dass kreatives Potential gelöst würde. Denn wenn man nicht so abhängig ist von seinem Job, kann man vielleicht das tun, was man gern tut. Oder wenn ich an den Klimawandel

denke: Der ist überall ein Thema, und alle spüren ihn, aber die Leute tun – nicht nix, aber zuwenig. Ich habe den Eindruck, die Leute machen nichts, weil ihnen zu viele Sachen einfallen, die sie falsch machen. Das ist nicht okay! Ich sage: Irgendwas musst Du machen. Du kannst nicht alles machen. In Österreich haben die Grünen jetzt ein Manifest herausgegeben und wollen für den öffentlichen Verkehr Karten herausgeben, die 1000 Euro kosten und mit denen man in ganz Österreich fahren kann. Da engagiere ich mich wirklich. Denn das ist die einzige Möglichkeit, um aus dem Schlamassel herauszukommen. Aber wir müssen versuchen, nicht zu stark zu romantisieren, das hilft den Leuten nicht. Auch nicht beim Umweltschutz. Wenn ich einem Kunden sage, es ist besser, Du isst kein Fleisch, das ist ökologischer, und CO2-neutraler und und und, und Du musst Vegetarier werden, was macht er dann? Der sagt, bitte Zotter, lass mich in Ruh', ich will Fleisch essen. Aber wenn ich sage, schau her, die Tiere leben so und so, und wenn sie geschlachtet werden dann sorgvoll, und wenn wir Fleisch kochen nur ganz wenig und die Beilage ist quasi die Hauptspeise, dann versteht er's schon.

Also Pädagogik statt Bevormundung?

Es geht darum, ein bisschen Vorbild zu sein. Mein erstes Elektroauto war lange das kleinste Auto im ganzen Unternehmen, also auch auf dem Mitarbeiterparkplatz. Das ist ja immer symptomatisch, auf dem ersten Parkplatz steht meist das grösste Auto, das vom Chef. Und was ist passiert? Viele haben sich dann auch ein

kleines Auto gekauft, und später ein Elektroauto oder -moped. Weil wenn der Chef ein Elektroauto fährt, ist die Möglichkeit, dass die Mitarbeiter eines fahren, relativ gross. Und wenn man noch ein kleines Förderprogramm anschliesst – in unserem Fall können die Mitarbeiter kostenlos Strom tanken.

Was denken Sie, was können Firmen wie wir in der Gesamtwirtschaft bewegen?

Das «Pionier werden!» Die Leute sind fasziniert von Erfolg. Jeder Mensch will Erfolg. Was auch immer das ist. Die meisten Pioniere treibt nicht das Monetäre – also mich zumindest nicht! – sondern der Inhalt. Und das ist bei Farfalla ähnlich wie bei uns, wir sind total wertegetrieben und trotzdem erfolgreich! Es ist so wichtig, dass man das auch dazu verpackt. Ich bin auch Pleite gegangen mit meinem Unternehmen, das war schwierig, keine Frage, aber ich war deswegen Pleite, weil ich keine Kompromisse eingehen wollte was Rohstoffe betrifft. Aber wenn ich an den Rohstoffen einspare – dann muss es mich nicht geben. Dann habe ich ja keinen Sinn. Das machen eh andere! Und siehe da, der Einsatz hat sich gelohnt. Heute sind wir sehr erfolgreich. Und das muss man den jungen Leuten sagen: Mach' was, von dem Du überzeugt bist. Es gibt bei mir einen Leitsatz, den ich für die Harvard Business School prägte, da ging es darum, wie man einen neuen Markt findet, den suchen ja viele. Ich glaube, der Markt entwickelt sich anders. Ich sage: Frag' niemals den Markt was er sich wünscht, sondern mach' immer nur, was Du für richtig hältst. Weil es dann auch einen Markt gibt! Ich frage niemals einen Kunden, welche Schokolade er sich wünscht. Ich mache immer nur die Schokolade, die ich mir wünsche. Wenn Du es so machst, dass es Dir schmeckt und gut tut, dann tut es automatisch auch den anderen gut. Das ist doch ganz einfach.

Dann sind Sie auch Chocolatier geworden, weil Schokolade schon immer Ihre Leidenschaft war?

Nein, das stimmt so leider nicht, da hätte ich gern ja gesagt! Ich bin nicht Chocolatier geworden, weil mir Schokolade schmeckt. Das schon, aber ich habe den Beruf des Kochs und Konditors gelernt, weil ich wusste, mit dem Beruf komme ich von hier weg. Kochen, habe ich mir gedacht, kann ich auf der ganzen Welt. Und während meiner Kochlehre fiel mir auf, dass ich irgendwie Talent habe dafür. Erst später habe ich die Faszination für Schokolade entwickelt, aber auch erst durch meine Reisen. Da war ich in den Kakao-plantagen, habe gesehen wie die Leute arbeiten und wie der Kakao wächst, habe Schokolade gekostet, so hat sich das eigentlich entwickelt. Kindheitsträume haben noch nichts mit Talent zu tun, Talent muss man herausfinden. Und das ist nicht die Aufgabe des

«Frag' niemals den Markt was er sich wünscht, sondern mach' immer nur, was Du für richtig hältst.»

Menschen, sondern die von einem Lehrer. Deswegen kritisiere ich das Bildungssystem. Das ist heute auf Eintrichtern programmiert. Oben rein, Prüfung, Note. Basiswissen ist wichtig, keine Frage. Aber Talent ist schon ganz was anderes. Und wenn ein Lehrer sagt, ich bin auf der Suche nach Talenten, hat er, so glaube ich, seinen Beruf verstanden. Das braucht die Gesellschaft auch.

Der Zotter hat zufällig ein Talent für Sensorik. Bei mir ist es so, wenn ich neue Geschmacksrichtungen kreierte, kann ich wie am Computer die einzelnen Aromen abrufen und Rezepte erfinden. Ich habe mir im Gehirn ein Programm angelegt, mit dem ich verschiedene Dinge immer wieder koste, und dann speichere ich sozusagen im Gehirn ab, wie das geschmeckt hat. So kann ich ganz leicht ein paar Sachen erfinden. Wir haben kein Labor und keine Versuchsküche, Rezepte entstehen ausschliesslich im Kopf, kommen dann auf Papier und werden umgesetzt. Wichtig ist, dass die Idee lebt! ■

Ein Rückblick – 20-Jahr-Feier Rogner Bad Blumau

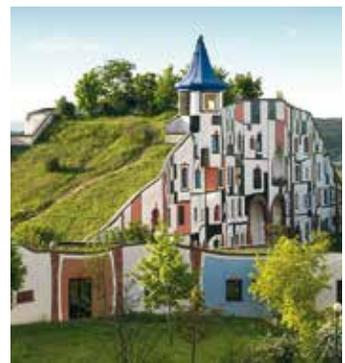
«Wir bleiben jung, dynamisch und bieten Aussergewöhnliches»

Wo vermischten sich ‚Schlipsträger‘ mit badebemantelten Thermengästen und aquamarinblauen Nymphen? Wo wurde der Grundstein für ein Schneckenhaus gelegt, ein Raritätengarten mit seltenen Obstsorten eröffnet und die von Farfalla entwickelte Vulkania® Gesichtspflegelinie in einem feierlichen Akt erstmals der Öffentlichkeit präsentiert? Da kommt nur ein Ort in Frage: das Gesamtkunstwerk Rogner Bad Blumau in der Steiermark.

Neben Würdenträgern aus Land und Region, zahlreichen Partnern und Stammgästen, sowie spontan dazustossenden Thermengästen waren auch wir von Farfalla zu dieser spektakulären 20-Jahr-Feier im Rogner Bad Blumau geladen.

Spektakulär darf dabei noch als Untertreibung gelten, die Bad Blumauer Crew, allen voran Direktorin Frau Franke und ihr Team, geizte nicht mit Überraschungen, Feste feiern scheint ihre Königsdisziplin zu sein... Historisches mischte sich mit Hochaktuellem, der steinige Weg zur Realisierung des weltweit grössten bewohnbaren Gesamtkunstwerkes aus der

«Süsse Früchte für alle Menschen. Unsere Lebensbäume beginnen Früchte zu tragen. Diese Früchte möchte ich so gestalten, dass möglichst viele davon bekommen. Vor allem die kleinen Leute. Man muss kein *Hochgestochener* sein, um von meinen Bäumen naschen zu können. Ich habe immer solche Bäume gepflanzt,



wo die süssesten Früchte ganz tief hängen, so dass jeder dazu kommt. Ich möchte aber auch das wir eines nicht vergessen: Es gibt überall Menschen die an den Rand der Gesellschaft gedrängt werden. Bei der Ernte dürfen wir, ganz egal wo, auf diese Menschen nicht vergessen.»

KR Robert Rogner

Vision des österreichischen Künstlers Friedensreich Hundertwasser, die mutigen und gegenstromgeprüften Entscheidungen des Bauunternehmers KR Robert Rogner, die daraus resultierende beinahe unbezahlbare Wertschöpfung für die Region, sind beeindruckende Meilensteine im Werden des Rogner Bad Blumau.

Für uns als Partner einmal mehr eine wunderbare Gelegenheit, die Gastfreundschaft zu genießen, den gemeinsam beschrittenen Weg zu bestätigen und spontane Komplimente für die exklusive Vulkania® Kosmetiklinie mitzunehmen. Als Namensgeber und Leitprodukt für die Vulkania® Linie steht das hochmineralisierte solehaltige Vulkania® Heilwasser Pate. Dieses sorgt nicht nur für eine weitgehende Energieautarkie im Rogner Bad Blumau sondern auch für ein wunderbar zartes und geschmeidiges Hautgefühl. Neben der Wertschätzung und Gastfreundschaft, die hier authentisch und überzeugend zum Verweilen und Wiederkommen einladen, beeindruckt uns auch die konsequente Bio-Philosophie, die nachhaltige Denkweise und die soziale Verantwortung des Gründers und Teams. ■



oben: Unter den Gästen sind auch Malvin Richard und Hanno Baldessari von Farfalla.
links: KR Robert Rogner freut sich über die in Kooperation mit Farfalla entstandene Vulkania® Pflegelinie.
mitte: die Vulkania® Pflegelinie
rechts: Feuerwerk in der Thermenlandschaft

aktuell



neu

Einsteigerset Gute Besserung

Bei Themen von A wie Atemwege bis Z wie Zehenpflege haben sich die drei ätherischen Öle bewährt, die im Einsteigerset für die alltägliche Aromahilfe für «gute Besserung» sorgen: 5ml Lavendel fein bio, 5ml Teebaum bio Wildsammlung und 5ml Eukalyptus radiata bio Wildsammlung eignen sich für unterschiedliche Anwendungsformen.



neu

Duftset Schnupfnase

Mit einem Tropfen Eukalyptus beduftet sorgt der Riechstift für eine freie Nase und ist bei Bedarf schnell zur Hand. Das befreiende Duftset für unterwegs enthält einen praktischen Riechstift (weiss mit Duftvlies) und 5ml ätherisches Öl Eukalyptus radiata bio Wildsammlung. Neu sind die Riechstifte auch im 5er-Set erhältlich.



neu

Rosenholz

Rosenholz unterliegt dem Washingtoner Artenschutzabkommen (CITES) und kann heute ausschliesslich mit dem CITES-Zertifikat gehandelt werden. Dieses ätherische Öl stammt aus nachhaltigem Bio-Anbau in geschützter Forstwirtschaft in Brasilien, ist sowohl Ecocert als auch CITES-zertifiziert und nur in äusserst

beschränkter Menge verfügbar. In der Hautpflege wird das sehr sanfte, verträgliche ätherische Öl für seine regenerierenden, beruhigenden Eigenschaften geschätzt. Bei Nervosität entspannt und stärkt es. Aufgrund seines milden, rosenähnlichen Duftes mit dem schönen Edelh Holz-Aspekt ist es ein beliebter Zusatz in edlen Parfums.



Eau de Cologne mandarine

Mediterran-spritzig und fruchtig - ein Duft für die Sonnenliebhaberinnen, die in ihren Tagträumen am liebsten durch italienische Zitrusdüfte streifen. Wie keine andere Zitrusfrucht schenkt die Mandarine gleichzeitig Geborgenheit und gute Laune.



Eau de Cologne frangipani

Schön wie gemalt ist die Frangipani-Blüte, ihr verführerisch-zarter Duft weckt Erinnerungen an tropische Strandtage. Blütenstaub und gleichzeitig warm, entführt ihr Blütenzauber in einen sonnigen Südseetraum.

Impressum

Herausgeber

Farfalla Essentials AG
Florastrasse 18b, 8610 Uster
Tel. +41 44 905 99 00
Fax +41 44 905 99 09
info@farfalla.ch
Redaktion: Julia Fiagbedzi
16. Ausgabe, Oktober 2017
gedruckt bei pva Landau

Blattlinie

essentials informiert 2x jährlich über Themen, die einem nachhaltigen Lebensstil verpflichtet sind, und bietet Hintergrundwissen aus den Bereichen Aromatherapie und Naturkosmetik.

Wettbewerbe

Von der Teilnahme ausgenommen sind Mitarbeitende der Farfalla Essentials AG und deren beauftragten Firmen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Barauszahlung und Rechtsweg sind ausgeschlossen.

Abbestellen

Sind Sie nicht am kostenlosen Erhalt von essentials interessiert? Senden Sie bitte eine formlose E-Mail an redaktion@farfalla.ch oder melden Sie sich unter T +41 44 905 99 00 ab.

Mitmachen und Tickets für WINGS
gewinnen: farfalla.ch/rigolo



WINGS

BY RIGOLO

TANZ UND ARTISTIK
HERZBERÜHRENDE POESIE
UNVERGLEICHLICH - WELTKLASSE

St. Gallen, Olma Halle 1.1
16. November 2017 bis 17. Dezember 2017

Info: rigolo.ch

