**Zotter zählt zu den besten Chocolatiers der Welt**

**»Zotter ist und bleibt an der Spitze der weltbesten Schokoladenhersteller und mit weitem Abstand der innovativste Chocolatier von allen.« (Schokolade – das Standardwerk)**

**Was die neue Saison 2024 bringt**

Handgeschöpfte Schokoladen stehen in dieser Saison mit 10 neuen Sorten, 7 Geschenk-Schokoladen und 10 neuen kleinen handgeschöpften Schoko-Minis wieder im Fokus. Den Schwerpunkt haben wir in diesem Jahr auf die Textur gelegt. Das Thema lautet: Lass es krachen! Viele neue Sorten sind zart schmelzend, knackig und knusprigknisternd mit Waffelkrokant und Crunch wie »Karamell Nougat Crunch«, »Kirsch auf Nusswaffel«, »Waffelkrokant«, »Cheesecake« mit Knusperkeksschicht und »Erdnuss Karamell« mit knackigen ganzen Erdnüssen. Mit »Mandarine Tonka Karamell« präsentieren wir veganes, superweiches Karamell. In der Labooko-Serie gibt es die neue pure vegane Karamell-Tafel, sowie neue vegane Trinkschokoladen und die beliebte Pumpkin Spice als Trinkschokolade mit selbst gemachtem Kürbiskernnougat. Für Backfans haben wir jetzt kleine Choco Drops in 3 Sorten und mit Schokolade 5.0 eröffnen wir eine neue Schoko-Linie im 50-g-Format: pure Schoko mit Frucht-Touch und Nougat-Note in 4 Sorten: »Cash Berry«, »Happy Peppi«, »Sansi Bar« und »Xoki Toki«

**Bean-to-Bar**

Wir lieben es, neue Schokoladen zu entwickeln, und wir forschen auch ständig weiter; das ist unsere Leidenschaft. In unserem Bean-to-Bar-Werk produzieren wir jede Schokolade von der Bohne bis zur Tafel – und setzen auf fair gehandelten Bio-Kakao in bester Qualität. Das heißt, dass von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel alle Verarbeitungsschritte im Haus erledigt werden. Das Rösten, Mahlen, Walzen und Conchieren wird in kleinen Chargen gemacht und individuell auf den Kakao abgestimmt. Regelmäßig reisen wir in die Anbauländer, um Kakaoproduzent\*innen zu treffen. Julia und Josef Zotter waren jüngst in Uganda und Tansania auf einer Safari zum Kakao.

Wir sind Mitglied bei der World Fair Trade Organization (WFTO), die das Unternehmen als Ganzes nach fairen Richtlinien prüft und setzten auf unser eigenes Handzeichen. Damit distanzieren wir uns von der Massenbilanzierung im Fairtrade-Siegelsystem. Wir setzen weiterhin zu 100 Prozent auf fairen Handel und physische Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe.

**Erlebniswelt**

In unserem Schoko-Laden-Theater bieten wir eine spannende Verkostungstour an. Die Besucher\*innen können direkt in die Produktion sehen und miterleben, wie Schokolade entsteht – von der Bohne bis zur Tafel. Mit vielen Verkostungsstationen wie dem Pralinen-Roller-Coaster, einem Roboter, der Schokos serviert, Nougatbrunnen, der kleinsten Gondelbahn der Welt, die Glühbirnchen serviert und natürlich handgeschöpften Schokohäppchen, die am Running Chocolate ihre Runden drehen.

Das Thema Ökologie und Umweltschutz begleitet den Besucher auf der gesamten Tour. Beim Green Street Food mit „Hof Grill“ kochen wir Farm-to-Table. Das bedeutet, dass alles, was dort angeboten wird zu 100 Prozent Bio ist und direkt aus dem unmittelbaren Umfeldaus unserer eigenen Landwirtschaft stammt. Sogar das Brot stammt aus unserer eigenen Hofbäckerei und auch Säfte und Wein stammen aus unseren Gärten.

Im Essbaren Tiergarten gibt es neben zahlreichen Outdoor Aktivitäten, wie Motorikparkour, Abenteuerspielplatz und Kunst Park auch ein Öko Speck Takel, wo gezeigt wird wie Fleisch aus eigener Bio-Landwirtschaft veredelt wird und Delikatessen entstehen. Ein rundum Erlebnis für die ganze Familie!

**Nachhaltigkeit und Familie**

Die Schokofabrik wurde einst im Stall von Josef Zotters Eltern gegründet und ist zu einem Kompetenzzentrum für Schokolade herangewachsen. Das Familienunternehmen wurde 1987 gegründet, dann kam die Pleite und 1999 wurde die Schokofabrik eröffnet. Josef und Ulrike Zotter leiten das Unternehmen zusammen mit Tochter Julia und Sohn Michael. Die vielen neuen Ideen und Sorten entwickelt Josef Zotter, gemeinsam mit seiner Tochter Julia. Sohn Michael ist der IT-Experte und die jüngste Tochter Valerie besucht noch die Hotelfachschule.

Zotter verwendet nur bio und fair gehandelte Rohstoffe, weil es einfach besser für Mensch und Umwelt ist! Als Produzent ist es unsere Verantwortung, dass wir nachhaltig produzieren und Mehrwert schaffen statt großer Gewinne, die auf Kosten der Gesellschaft und Umwelt gehen. Unsere Schokofabrik zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs.

**Woher kommt der Kakao**

Unseren Kakao kaufen wir hauptsächlich in Lateinamerika, der Heimat des Kakaos. Edelkakao beziehen wir aus vielen unterschiedlichen Ländern wie Peru, Bolivien, Nicaragua, Panama, Ecuador, Guatemala, Brasilien, Belize, Dominikanische Republik, Madagaskar, Togo, Ghana, São Tomé, Uganda und Haiti. In jeder Schokolade steckt ein Kakao mit Geschichte und Tradition.

**Auszeichnungen**

Zotter Kreationen wurden bei den „Academy of Chocolate Awards“ in London mehrfach von einer internationalen Fachjury ausgezeichnet.

**2022** belegt Zotter zum dritten Mal in Folge den ersten Platz in der Gesamtwertung als „Bester Arbeitgeber in der Steiermark“ und belegt auch Platz 1 im Markentest „Schokolade“ in der Kategorie "Innovation" und "Top-Marke" in den Marktstudien vom Market Institut/Linz.

**2022** Josef Zotter wird für sein Lebenswerk mit der „Goldenen Uhr“ von Sweets Global Network in Hamburg geehrt. Die Auszeichnung gilt als eine der wichtigsten Auszeichnungen der Süßwarenbranche.

**2019** wird Josef Zotter in Würdigung seines herausragenden Beitrags zur Weiterentwicklung der großen europäischen Schokoladenkultur die Walter Scheel Medaille 2019 zuerkannt und er erhält das Große Ehrenzeichen des Landes Steiermark verliehen.

**2024** Zotter erhält den Primus Wirtschaftspreis in der Kategorie „Gelebte Nachhaltigkeit“

**2024** Zotter wird beim Internationalen Jahresforum der Europäischen Kommission in Slowenien mit dem EUSALP Energy Award, für „Energiewende im KMU“ ausgezeichnet.

Das soziale und ökologische Engagement des Unternehmens wurde bereits mehrfach national und international ausgezeichnet.

**Geschichte**

Was heute zu einem der größten Unternehmen Österreichs zählt, begann 1987 als eine kleine Konditorei in Graz. Die ungewöhnlichen Kreationen von Josef und Ulrike Zotter waren ein großer Erfolg. 1992 begann Josef Zotter in seiner Konditorei mit Schokolade zu experimentieren – das war die Geburtsstunde der handgeschöpften Schokolade. 1994 verpasste Art-Designer Andreas h. Gratze den Schokoladen zum ersten Mal die künstlerische Hülle und bis heute prägt er das Erscheinungsbild und hat mehr als eintausend Designs kreiert.

**1999** war es so weit, die Zotters fingen an nur noch auf Schokolade zu setzen und wandelten den ehemaligen Stall am elterlichen Hof in die Zotter Schokoladenfabrik um. Zotter investiert **2007** achtzehn Millionen Euro, um Schokolade direkt von der Kakaobohne bis zur Tafel verarbeiten zu können – ab diesem Moment arbeiteten die Zotters nach dem Bean-to-Bar-Prinzip und das Unternehmen wird ganzheitlich bio-zertifiziert. Um dieselbe Zeit herum eröffnete das Schokotheater- das heute bis zu 260.000 Besucher\*innen jährlich besuchen. Das hätten sich Josef und Ulrike wohl kaum erträumen können.

**2011** wurde der Essbare Tiergarten eröffnet. **2014** würde die Erlebniswelt in Shanghai unter der Leitung von Julia Zotter eröffnet. 2017 übergab sie ihren Posten an Amy Fang, um in Riegersburg in der Produktentwicklung zu arbeiten. Auch in den USA gibt es seit **2015** eine Vertriebsniederlassung.

Jedes Jahr wird etwas umgebaut oder erweitert, denn das Unternehmen wächst und braucht mehr Platz. Seit 2017 servieren Roboter den Gästen köstliches Biofekt und ganz neu sind zwei mobile Roboter, die im Shop und im Schokoladen Theater süße Kostproben anbieten Diese, so betont Josef Zotter, seien nicht da, um Menschen zu ersetzten, sondern um ältere Maschinen zu ersetzen.

**HARD FACTS**

• Bean-to-Bar-Produzent von Schokolade und Erfinder der   
handgeschöpften Schokolade

• Zertifizierungen: BIO, EMAS

• Mitgliedschaft: FAIR-Mitglied der WFTO (World Fair Trade Organization)

• Kakaoländer: Peru, Bolivien, Nicaragua, Panama, Ecuador, Guatemala, Brasilien,   
Belize, Dominikanische Republik, Haiti, Madagaskar, Togo, Ghana, Tansania, São Tomé und Uganda

• Produktionsmenge: ca. 300 Tonnen Kakaobohnen und 150 Tonnen Kakaobutter  
werden zu 1.000 Tonnen Schokolade verarbeitet

• Sortiment: rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten und darüber hinaus   
individuelle Wunschschokoladen, die Kunden selbst erfinden können

• Zutaten: ca. 400 unterschiedliche Bio-Zutaten

• Umsatz 2023: 31 Millionen Euro

• Mitarbeiter: rund 220 Mitarbeiter am Standort in Riegersburg/Steiermark,   
davon 9 Lehrlinge,

• Besucherzahlen Schoko-Laden-Theater: 260.000 Besucher jährlich

• Energieerzeugung: Das Unternehmen ist zu 60 Prozent und der Essbare Tiergarten zu  
100 Prozent energieautark, durch die Nutzung von Photovoltaikanlage, Dampfkraftwerk und Erdwärme.

• Vertrieb: ca. 4.000 Vertriebsstellen weltweit, 90 Prozent im deutschsprachigen   
Raum (D, A, CH)

**Pressekontakt:**

Susanne Luef, MSc.

Leitung Marketing & Kommunikation

Tel.: +43 (0) 3152 55 54-3202

E-Mail: [susanne.luef@zotter.at](mailto:susanne.luef@zotter.at)