

Die neue Schoko-Tour

Mit Schoko-Riesenrad,
Pralinen-Achterbahn
und Roboter-Service



Die neue Schoko-Tour

BLATTSALAT BUFFET

Schokolade ist mein Salat. Hauchdünne Schokoladetafeln, der Schokoblattsalat, werden mit Salatgabeln in Glasschüsseln serviert. Dazu gibt es sogar Dressing à la Zotter.

CRAFT AKT GRINDER

Craft Akt ist die neue Linie von Julia Zotter. Craft (engl. für Handwerk und Kunst) ist das Wortspiel mit Kraftakt, der Anstrengung, die hinter der Entwicklung einer neuen Schokolade steht. Präsentiert werden die brandneuen Schokoladen in Grindern, sprich Mühlen. Während die Mahlsteine noch rotieren, kann man schon die flüssige Schokolade anzapfen und kosten. Der Rand der Mühle wurde extra tiefer gelegt, damit man den Schokoladenfluss besser beobachten kann.

BONBONIEREN AUFZÜGE

Entlang der Glasfassade verlaufen Bonbonierenaufzüge: Glasglocken, die man per Flaschenzugsystem lüftet, um die darunterliegenden kleinen Kostproben und Pralinen zu erhaschen. Darüber wuchert dichte Vegetation, ein Schokodschungel.

VEGANE SCHOKOBRUNNEN

(umgemodelt)
In den drei Löffelbrunnen, die tatsächlich aus Omas alten Esslöffeln gebaut worden sind, sprudeln jetzt vegane Milkschokoladealternativen.

ENDORPHINE ROLLER COASTER

Endorphine, die Bio-Pralinenkugeln, rollen auf Knopfdruck durch die Achterbahn zum Kunden. Fast wie bei der Lottoziehung, nur dass man hier auf jeden Fall Glück hat.

Handgemachte Verkostungsstationen



Dragan Liubici bei der Konstruktion der Pralinen Roller Coaster

Jede Verkostungsstation ist ein Unikat, das sich Josef Zotter ausgedacht hat und das Dragan Liubici dann schraubt, schweißt und zusammenbaut. Nichts ist für Dragan unbaubar, jede noch so verrückte Idee setzt er in seiner Werkstatt in der Manufaktur um. Seit 11 Jahren arbeitet Dragan schon bei Zotter. Er kam, als das Schoko-Laden-Theater 2007 eröffnete und hat viele der Verkostungsstationen konstruiert und per Hand gebaut: die Labooko-Knacker, die Löffel-Brunnen, den Schoko-Schocker. Die neuesten Arbeiten sind die Achterbahn für die Pralinen und das Riesenrad.

Auf zu Zotter – Nutzen Sie unser Online-Reservierungssystem und buchen Sie Ihren Wunschtermin für Ihren Besuch bei Zotter. www.zotter.at

Der Choco Catwalk

Das Schokotheater wächst: 200 Quadratmeter mehr Spielfläche mit neuen Verkostungsstationen und mehr Platz für Besucher. Ab Mitte März dreht sich das Riesenrad, fahren Pralinen Achterbahn und Roboter servieren Schokohäppchen, die man per Touchscreen-Menü auswählen kann. Schokoladen man an 33 Stationen Kakaobohnen, Schokoladen und Pralinen kosten. Die Schokoreise beginnt im KakaoKino und endet bei den kultigen handgeschöpften Schokoladen am Running Chocolate. Und als Begleitung gibt es einen brandneuen Audio-Guide, der lustige und spannende Hintergrundinformationen bietet.

Versüßen Sie Ihren Tag mit einem Besuch bei Zotter, erleben Sie, wie Schokolade entsteht und naschen Sie nach Herzenslust, alles von Zotter – verrückt bis verführerisch.

NASHIDO + BIOFEKT ROBOTER

Service ist alles! Der neue Roboter serviert Pralinen und kleine Nashidotäfelchen, die dünnen gefüllten Schokoladen. Welche Nascherei man mag, wählt man natürlich per Touchscreen-Speisekarte aus. Den beiden ersten Choco-Robotern der Welt kann man vis-à-vis beim Arbeiten zusehen. Sie sind spezialisiert darauf, die Hüllen der feinen Nougat Cube Pralinen und die Nashidos zu fertigen.

CLASSIC RIESENRAD

Auf einem 1,40 Meter großen Riesenrad, das in der Wand versenkt ist, fahren Classic-Schokoladen und Zutaten-Kuriositäten Karussell. Dahinter leuchtet der Sternenhimmel.

NOUGATHINO PUMPSTATION

Hinter einer 3,5 Meter langen Glasvitrine stehen 8 Nougatbrunnen, die wie eine Welle arrangiert sind und wo man flüssigen Nougat der unterschiedlichsten Sorten kosten kann.

NUSSI BUSSI ROOM – ZAHNKLINIK

Endlich mal ein Zahnarztbesuch bei dem man entspannen kann. Verkostet werden lauter zuckerfreie Schokoladen und zur Beruhigung gibt es hier eine Chocoshot-Spritze, also feine Zotter-Füllungen in echten Spritzen, die garantiert keine Nebenwirkungen haben. Das Ambiente ist original, 2 Tonnen schwere, hydraulisch verfahrbare Stühle, ein Bohrraum und eine Behandlungseinheit aus den 60er Jahren.

XOCITTO BAR

Hier gibt es den Schoko-Espresso Xocitto, der hundertprozentige Kakaokick, der einfach mit Wasser gemixt wird und den man nach Belieben mit Zucker süßen und mit Milch verlängern kann.

FIRMEN BRANDING – MIXING DESIGN

In der neuen Kreativ-Lounge kann man in Ruhe eine individuelle Schokolade oder ein eigenes Design entwerfen.

MITZI BLUE „RADIO ACTIVE“

(umgemodelt)
Die runden Scheiben mit dem hippen Schoko-Mix drehen auf kleinen Turntables ihre Runden, dazu kann man den Kopfhörer aufsetzen und Musik lauschen.

PAUSE

Wer Lust hat, kann vor dem Grande Finale mit den handgeschöpften Schokoladen eine Pause machen, frische Luft schnappen, einen Drink am Würstelstand nehmen, durch den Essbaren Tiergarten spazieren oder ein Bio-Menü in der Öko-Essbar genießen.

KÖPFE DES JAHRES 2018



Josef Zotter erhielt von der Kleinen Zeitung den Sonderpreis der Redaktion für sein Lebenswerk als Visionär und Andersmacher.

Führungen in Gebärdensprache und ein Zahlengedächtnis wie Rain Man

Zotter erhält den ALC Sonderpreis für unternehmerische Leistungen bei der Integration von Menschen mit Behinderung.

Der Austria's Leading Companies-Award ist der bedeutendste Wirtschaftspreis des Landes, den wir dieses Mal nicht für Schokolade, sondern für Integration bekommen haben. Ein Preis der Herzen für Teamgeist und Zusammenhalt. Jeder hat seine Stärken, man muss sie nur erkennen. In unserem Team arbeiten 5 Mitarbeiter mit Behinderungen, die für uns eine echte Bereicherung sind.

„Jeder hat seine Stärken!“



Unsere fünf ganz besonderen Mitarbeiter: (v.l.) Manfred Kapper, Philipp Hirschmann, Mario Fink, Madeleine Fuchs und Helga Wagner

Helga W. ist gehörlos und arbeitet bei uns im Versand. Einmal im Monat ist Showtime für Helga, dann macht sie Führungen in Gebärdensprache und führt gehörlose Besucher durch unsere Manufaktur. Die Initiative kam von ihr selbst und ihre Führungen sind total beliebt. Sie hat eine Schwäche in eine Stärke verwandelt, denn niemand könnte bei uns diese Führungen machen.

Mario F. ist vor 12 Jahren über die Chance B zu uns gekommen. Er hat ein überdurchschnittliches Zahlengedächtnis, fast wie Rain Man, ist extrem genau und macht für uns auch das Lektorat. Er hat bei uns seine kaufmännische Lehre abgeschlossen und benötigt mittlerweile gar keine Förderung mehr. Mario ist eine echte Erfolgsgeschichte und er setzt seine Stärken genau da ein, wo sie gebraucht werden.

In unserem Team ist jeder wichtig und jeder kann zeigen, was er kann. Chancen für alle und Integration, davon haben einfach alle was. Die Maximierung der Menschlichkeit ist der größte Gewinn!



ALC Sonderpreis für Integration und Teamgeist
Ein Preis der Herzen, der im Grunde genommen an unser gesamtes Team geht – für Zusammenhalt und Teamgeist.

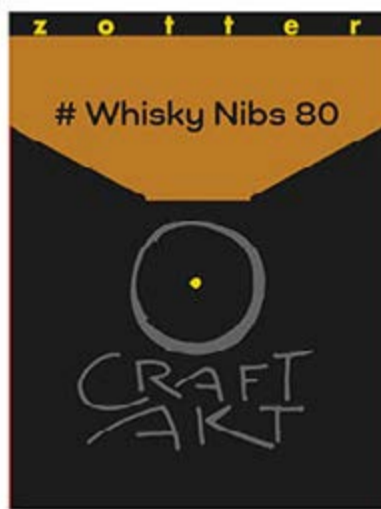
Julias
**CRAFT
 AKT**
 Linie!



Wie entstehen neue Sorten?

Josef Zotter denkt sie sich einfach aus und Julia stellt sich in die Produktion und experimentiert. Die neue Craft Akt Linie ist unsere Probestühne, eine Edelschmiede für neue Trends und Ideen, die hier ihr Debüt feiern. Mit betrunkenen Kakaobohnen, Kakaobohnen, die wie Qualitätswein im Holzfass reifen, seltenen neuen Kakaosorten und veganen Schokoladen, die Suchtfaktor besitzen. Craft Beer ist derzeit schon total hip und nun kommt die Craft Schokolade, die mit viel Aufwand und in kleinen Mengen hergestellt wird. Craft steht für Handwerk und Kunstfertigkeit. In der Craft Akt Linie erforscht und erweitert Julia die Möglichkeiten des Schokolademachens. Heraus kommen spannende Experimente, deren Herstellung richtig aufwendig ist, zum Teil so aufwendig, dass sie einzigartig bleiben, andere dagegen wird man vielleicht im Zotter-Universum wiedertreffen. Craft Akt präsentiert kostbare Experimente für alle, die Lust auf neue Ideen haben.

8 Sorten, exklusiv nur in der Manufaktur und online erhältlich.



Peruanische Kakaonibs getränkt in ganz viel Scotch Whisky.



Wie Wein im Holzfass gelagert: 6 Monate reift der Kakao in frischer, steirischer Eiche.



Kann Schokolade gesund sein? Eine vegane Schoko mit Suchtfaktor!

Unsere Sieger / Überflieger



Testsieger: 1. Platz Ge nüsse

Ge nüsse wurde zur Liebessorte bei der Nusschokoladen-Verkostung von Schrot & Korn gewählt und belegte den 1. Platz mit 30 Prozent der Stimmen.



EVE Leserliebling 2019 ButterKaramell

Mehrere Tausend eve-Leserinnen und -Leser haben ihre liebsten Produkte aus dem Bio-Fachhandel gewählt: Zotter ButterKaramell zählt zu den beliebtesten Produkten im Bio-Laden und gewinnt den Titel EVE Leserliebling 2019.