



**zotter Schokolade**  
steht für Vielfalt, Qualität, Kreativität und Nachhaltigkeit

### Die Erfindung der Schokolade

Die einen erforschen Ozeane und **Josef Zotter erforscht Schokolade. Über 300 unterschiedliche Schokoladen** sind bei z o t t e r standardmäßig im Programm. Jede einzelne Schokolade ist ein Genussabenteuer, das entweder durch neue Kombinationen wie Schokolade gefüllt mit Erdäpfelwodka überrascht oder mit speziellen Kakaoregionen, wie Papua Neuguinea bekannt macht. Josef Zotter, der gelernte Koch und Konditor, ist ein leidenschaftlicher Schoko-Erfinder, dessen Neugierde nie gestillt ist.

Die Natur zum Vorbild. Die Kakaobohne, der Ursprungsrohstoff der Schokoladen bietet eine riesige Vielfalt an Aromen, man schätzt an die 1.000 Aromenkomponenten. Gepaart mit vielen unterschiedlichen Zutaten **stellt z o t t e r Schokolade unter Beweis wie wandlungsfähig und vielfältig Schokolade sein kann.**

Seit 1992 erforscht Josef Zotter die Welt der Schokoladen. Der Kreativ-Chocolatier aus Riegersburg (Oststeiermark, Österreich) hat es geschafft die Welt der Schokoladen zu verändern. Mit den handgeschöpften Schokoladen ist es Zotter gelungen unser vertrautes Schokoladenweltbild ins Wanken zu bringen. *Hanf und Mocca, Rose und Basilikum, Maroni oder Kürbiskerne mit Marzipan. Seine handgeschöpften Schokoladen sind Kult.* Verführerische Füllschichten werden aufgetürmt und mit hausgemachter, zur Füllung passender Schokoladenkuvertüre überzogen. Und die von z o t t e r Artdirector, Andreas h. Grätze, kunstvoll gestaltete Verpackung fällt wirklich jedem ins Auge. 2012 feiern die Handgeschöpften ihren 20. Geburtstag.

Konsequent hat Josef Zotter in seine Produkte investiert. Seit 2004 ist er beim fairen Handel dabei, 2006 folgte die Umstellung auf BIO und 2007 erweitert er seine Manufaktur um eine Bean-to-Bar-Schokoladefabrik. **Damit ist er europaweit der Einzige, der Schokolade von der Bohne weg (bean-to-bar) ausschließlich in Bio- und Fair-Qualität produziert!**

Die renommierte Harvard-Universität nimmt Zotter als erstes österreichisches Unternehmen in den Lehrplan auf. **Case Study zotter.** Was man von so einem Querdenker lernen kann.

### Neu erfunden

#### **MitziMix - Der legale Glücksdrink**

Der coolste Schoko-Drink aller Zeiten. Pur oder als unglaubliches Mix-Spiel. 9 Sorten, 1 Würfel, 1 Spieler. Würfel deinen Drink-Mix!

Mitzi Mix wurde auf der Biofach 2012 schlagartig auf Platz 2 als beste Produktneuheit gewählt.

#### **Mitzi Blue – frech, wild und rund**

Mitzi Blue ist am Puls der Zeit: Flotte Titel, cooles z o t t e r Design und der hippe Mitzi-MIX – in jede Mitzi taucht eine kleine Mini-Mitzi. Die runde Schokolade mit Überraschungseffekt, fantasievollen Bruchmustern und einer umweltfreundlichen Verpackung.

Mitzi Blue Oster-Kollektion mit den schärfsten Hühnerbeinen, die Sie je gesehen haben: „Hot Chicken“, „Osterlamm“, „Osterhaser!“ und „Gekräuterte Ziege“.

### **Schokolade macht satt – 1 Schokolade = 1 Schulessen**

Die Idee: Sie genießen eine Schokolade und gleichzeitig wird auf der anderen Seite der Welt ein Kind satt.

Wir engagieren uns für das Projekt „Yummy! Essen an Schulen“ in Mae Sot (Thailand), das „Helfen ohne Grenzen“ ins Leben gerufen hat. Pro verkaufter „Schokolade macht satt“-Tafel erhält ein burmesisches Flüchtlingskind ein Schulessen.

### **Schokoladen – so bunt wie Ostereier**

Josef Zotter verwandelt Früchte in Schokolade. Intensiver Fruchtgeschmack und leuchtende Farben, die ganz natürlich durch den hohen Fruchtgehalt entstehen. Die fruchtig bunten Schokoladen gibt es auch mit humorvollen Ostermotiven. Die neue Generation der Fruchtschokoladen gibt es als nashis, Labooko, Mitzi Blue und bei den handgeschöpften Schokoladen als Überzug.

### **Fanartikel aus Weihrauch und Blut – Schoko-Release**

Soap&Skin ist die musikalische «Sensation» aus Österreich. Für ihre Fans komponiert die Sängerin eine Schokolade, die ganz und gar ihre Musik verkörpert und tief unter die Haut geht. Josef Zotter setzt die mystische Mischung aus Weihrauch, Blut und Kornblumen um. Am 10. Februar zum Record-Release vom neuen Album „Narrow“, kommt die Soap&Skin-Schokolade in den Online-Handel.

**Mi-Xing-Bar Mit der Schokoladen-Wunschmaschine können sich Kunden ihre eigene Schokolade kreieren.** 99 Zutaten und 9,6 Milliarden Möglichkeiten (hat ein Mathematiker für uns errechnet) \_bieten viel Spielraum für Kreativität, Spaß und Genuss!\_Online und in der z o t t e r Schokoladen Manufaktur in Bergl.

### **Neue Sorten (Auszug)**

- **Kaffee-Schokolade**, den Muntermacher gibt es als BASiC Kuvertüre und als pure Labooko. \_
- **Crème de la Crème Labooko** – eine Mischung aus Weißer Schokolade und Milkschokolade. \_
- **Indianer Urschoko Labooko** – die trendige Raw Chocolate von Zotter mit höherem Antioxidantien-Anteil.
- **balleros-Marshmallows** in vielen Sorten
- **Trinkschokolade für Kinder**  
Viele **handgeschöpfte** Neuheiten:
- **The World** - 5 Kontinente – 5 Geschmäcker\_
- **BRANDneuer Erdäpfelwodka** – Innovation vom waldviertler Acker \_
- **Milchcreme ganz normal** u.v.m.

### **Was Zotter schon erfunden hat**

- **Handgeschöpfte Schokolade**
- **Trinkschokolade** – geschüttelt oder gerührt
- **BASiC Kuvertüre**
- **balleros** – Knabberstückchen in Schokolade gerollt
- **Lollytops** – Schokolutscher
- **Labooko** – hochprozentig
- **nougus** – selbst gemachter Nougat



- **CHOCOshots oral** – Genuss-Kick aus der Spritze
- **Biofekt** – Pralines
- **Biofekt Konfektorator** – Nach Wunsch die eigene Bonboniere online befüllen...

### Bean-to-bar – Von der Bohne bis zur Schokolade

**z o t t e r** ist ein Familienunternehmen mit rund 130 Mitarbeitern, hauptsächlich Frauen aus der Region. Die Kinder, Julia und Michael Zotter, studieren Lebensmitteltechnologie und sind auch schon im Unternehmen tätig. Und die kleine Valerie liebt es, ihre Eltern auf Kakaoreisen zu begleiten, weil sie dann die süße Kakaopulpe naschen darf.

Mit der Bean-to-Bar-Produktionslinie hat Josef Zotter als einer der wenigen Qualitätsschokoladentherapeuten weltweit nun alle Produktionsprozesse der Schokoladenerzeugung im Haus: **Von der Röstung der Kakaobohnen über das Walzen bis hin zum edlen Schriff in der Conchieranlage wird alles mit dem größten Feingefühl selbst gemacht.** Damit positioniert sich **z o t t e r** ganz klar gegen standardisierte Massenproduktion und die Konzentration des Schokolademarktes. In seinem SchokoladeWerk gibt es keine 08/15-Verarbeitung. Jeden Kakaotyp behandelt **z o t t e r** ganz individuell, indem er die Verarbeitung auf den Charakter des Kakaos abstimmt. Es geht um die Besonderheiten des jeweiligen Kakaos – um die Feinheiten, Extravaganzen und die aromatischen Ursprünge von Schokolade.

Bean-to-Bar zu produzieren bedeutet, nicht nur von der Bohne weg Schokolade herzustellen, sondern auch, dass die Marke Zotter Verantwortung übernimmt für den gesamten Produktionsablauf – vom Kakaobauern bis zur Schokolade.

Insgesamt sollten wir wirtschaftlich genau in die Richtung weiterdenken. So lautet Zotters Plädoyer: **Wir brauchen nicht noch mehr Produkte am Markt, sondern Menschen, die ihre Produkte leben und Sachen schaffen, die Persönlichkeit und Charisma besitzen.**

### Schoko-Laden-Theater

**Der gesamte Entstehungsprozess wird im Schoko-Laden-Theater für Besucher transparent und erlebbar gemacht.** Über 200.000 Besucher pro Jahr blicken direkt in die Produktion, sehen wie Schokolade **von der Bohne weg** gemacht wird und wie bei **z o t t e r** gearbeitet wird. Jeder Schritt wird erklärt und zwischendurch gibt es **viele kreative Naschstationen**, wie die **Trinkschokolade „on Line“**. In der kleinsten Gondelbahn der Welt fahren Trinktafeln vor den Besuchern spazieren, die müssen sie nur rausfischen und sich daraus eine schöne Trinkschokolade mischen. Mit **Runnig Chocolate, Mitzi Blue Turntables** und einem **Kakao-Kino**, das die Besucher auf eine Reise in die Anbauländer in Lateinamerika entführt. Das Schoko-Laden-Theater ist nach Mariazell das zweitbeliebteste Ausflugsziel der Steiermark.

### Essbarer Tiergarten

**Wie steht es um die Zukunft unseres Essens?** Eine Antwort ist Zotters Essbarer Tiergarten. Ein Kreativ-Bauernhof, **der Essen direkt von der Weide und den Gärten** anbietet. 27 ha artgerechter Lebenswandel, energieautark mit vielen vom Aussterben bedrohten Nutztierarten und einem geschlossenen Öko-Kreislauf. Mit dem Essbaren Tiergarten will Zotter das absurde Spiel umkehren, dass man einerseits nicht wissen will, wie das Tier aus dem Supermarktfleischpackerl gelebt hat und dass man andererseits Tiere, die man streichelt und denen es gut geht, nicht verspeisen möchte. **„Schaut dem Essen in die Augen“**, lautet Zotters Aufforderung.



Jetzt hat Zotter auch das Recht erstritten, auf der eigenen Weide zu schlachten. Auf der **Weide „Himmelsbrücke“** werden die Tiere unter Ausschluss der Öffentlichkeit geschlachtet. Im Grunde geht es darum, dass wir unseren Tieren den Transportweg zum Schlachthof und den Stress ersparen wollen. Sie bleiben auf ihrer Weide bis zum Ende – der Schlachtung. Für die einen ein Skandal, für die anderen Normalität: Der Essbare Tiergarten facht die Diskussion übers Fleisch essen an.

Wie beim Schoko-Laden-Theater versucht Zotter auch hier die Herstellung von Lebensmitteln transparent zu machen und wirft zugleich die Frage auf, wer eigentlich den Preis für die billigen Lebensmittel zahlt.

Neben **alten Nutztierassen** und **artgerechten Speisen** gibt es viele Attraktionen für die Besucher, wie die **Piep-Show** mit Küken, **Bauerngolf** und eine **Schoko-Melkmaschine**.

### Der Rohstoff

Regionales im globalen Zusammenhang. Die Hauptbestandteile der Schokolade wie Kakao und Rohrzucker gedeihen nicht auf den Feldern vor der z o t t e r Schokoladen Manufaktur. Trotzdem gelten für Zotter die gleichen Maßstäbe. **Er will nah dran sein und regionale Qualität. Deshalb kauft er seine Rohstoffe auch bio-zertifiziert und fair gehandelt ein.**

Seit 2001 reist Zotter regelmäßig in die Kakao-Anbaugebiete. Denn Qualität beginnt beim Rohstoff und Anbau vor Ort. Seinen edlen **Kakao** bezieht er von ausgesuchten Kooperativen in **Bolivien, Brasilien, Ecuador, Peru, Panama, Nicaragua, Dominikanische Republik, Kongo, Indien und Papua Neuguinea.**

**Seit 2004 ist z o t t e r fester Lizenzpartner von FAIRTRADE Österreich, seit 2008 besteht außerdem auch mit dem schweizer Kontrollinstitut IMO eine enge Zusammenarbeit.**

**Mit seinen Kakaobauern steht er in einer partnerschaftlichen Beziehung.** Er weiß, dass Spitzenqualität ihren Preis hat und zahlt dafür Preise weit über dem Weltmarktniveau. Darüber hinaus arbeitet z o t t e r engagiert mit den Kakaobauern zusammen und fördert aktiv soziale Projekte, um die Qualität der Ernten zu verbessern, Arbeitsprozesse zu optimieren und Edelkakaobestände wie die des Criollos weiter auszubauen und somit auch die Lebenssituationen der Kakaobauern nachhaltig zu verbessern. Qualität ist die Chance für die Kleinbauern, um sich gegen die Massenproduktion am Markt behaupten zu können.

Josef Zotter: „**Als kakaoverarbeitender Betrieb tragen wir Verantwortung für die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bauern in der Dritten Welt.** Der faire Handel ist die Chance für die Kleinbauern und PlantagenarbeiterInnen in den Anbauländern. Sie können sich von den schwankenden Weltmarktpreisen emanzipieren und eine gesicherte und selbstbestimmte Existenz aufbauen, in der Kinderarbeit und Ausbeutung der Umwelt Fremdwörter sind.“

**Regelmäßig lädt Josef Zotter Kakaobauern nach Bergl in die Manufaktur ein.** Die meisten haben noch nie eine Schokoladenfabrik von Innen gesehen und wissen gar nicht, was mit ihrem Kakao passiert. Denn Kakao ist ein Cash-Crop, der fast ausschließlich für den Export angebaut wird. „Wenn die Kakaobauern uns besuchen, verstehen sie einfach viel besser, weshalb für uns Qualität so wichtig ist. Letztendlich ist Qualität auch für sie als Kleinbauern, die Chance sich gegen die großen Plantagen zu behaupten“, erklärt Josef Zotter.

**Die nächsten Kakaoreisen** stehen schon an: Josef Zotter lernt fleißig Spanisch, denn bislang haben seine Kinder Julia und Michi Zotter die Übersetzer gespielt. Im Dezember



2011 war Zotter in **Indien** und dann in **Bolivien**. Für 2012 steht auch schon eine Reise nach **Papua Neuguinea** an.

Bollywood-reifer Kakao: In Indien haben wir unseren neuen Kakao-Film gedreht, der im Sommer 2012 ins Kino im Schoko-Laden-Theater kommt.

## **BIO**

Das gesamte z o t t e r Sortiment wird samt Raritäten wie Bird's Eye Chili und Marc de Champagne in BIO hergestellt. **„Für uns war es wichtig, kein Spartenprodukt mit Bio-Label herzustellen, sondern ganzheitlich, sprich das gesamte Sortiment, in Bio herzustellen.** Da wir von Beginn an auf Qualität und Regionalität gesetzt und auf Konservierungsmittel, künstliche Aromen und dergleichen Glanzstoffe der Chemie-Industrie verzichtet haben, war Bio für uns ein konsequenter Weg.“

**Vom Rohstoff bis zur Verpackung:** Bei den Verpackungen setzt Zotter auf umweltfreundliches Papier, umweltfreundliche Farben und verzichtet auf die Glanzbeschichtung.

## **Think Green!**

**Dass öko-sozial verantwortliches Wirtschaften erfolgreich ist, stellt z o t t e r seit Jahren unter Beweis.** Das eine ist die Entscheidung, nur bio- und fairgehandelte Rohstoffe zu verwenden, das andere sind einige nachhaltige Folgeentscheidungen. Die gesamte Produktion wird mit Ökostrom versorgt. Der Essbare Tiergarten ist energieautark und wird durch eine Photovoltaikanlage versorgt, die an die 100.000 KW/h Strom erzeugt. Es gibt eine eigene Trinkwasserquelle und ein kostenloses Bio-Menü für alle Mitarbeiter. Selbst die Kakaoschalen landen nicht auf dem Müll, sondern werden im eigenen Dampfkraftwerk in Wärme umgewandelt oder zum Düngen der Beete im Essbaren Tiergarten verwendet. Und zur Arbeit kommt Josef Zotter mit seinem Elektro-Citroen. Privat ist Zotter völlig energieautark und produziert sogar mehr Energie als er gebrauchen kann. Mit dem Essbaren Tiergarten, der auch die Mitarbeiter-Kantine versorgt und seinem Bio-Bauernhof daheim ist Zotter rundum ein Selbstversorger. **Zotter zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs.**

## **Der Look**

**Andreas h. Gratze hat die zotter Linie erfunden: Kunst trifft auf Design.** Lieber leichtfüßig statt streng geometrisch. Jede Kreation wird neu geschöpft, sodass ein sehr abwechslungsreiches und vielfältiges Sortiment die Blicke fängt.

Andreas h. Gratze ist seit Anfang an mit dabei. Er und Josef Zotter haben sich mit 18 Jahren beim Militär kennen gelernt. Sie haben dort gemeinsam für die Offiziere gekocht, weil Gratze vor seinem Bühnenbildstudium auch eine Koch-Kellner-Lehre absolviert hatte.

Das Design wurde mit dem IF packaging award 2008 ausgezeichnet und ist für den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland 2009 nominiert worden. Die z o t t e r Verpackungen waren auf zahlreichen Design-Ausstellungen im In- und Ausland zu sehen und werden gern gesammelt.



## **Download**

**Auf unserer Homepage finden Sie eine große Auswahl an druckfähigem Bildmaterial.** Vom Logo über Porträts bis hin zu Produktfotos. [www.zotter.at](http://www.zotter.at), Rubrik: Das ist zotter, Pressebereich  
Zudem sind alle Fotos aus der Fotogalerie in druckfähigem Format hinterlegt.  
Auf Anfrage schicken wir Ihnen natürlich auch weitere Produktfotos zu.

## **Verkostungsschokoladen**

Eine ganz bestimmte Schokolade hat Ihre Neugierde geweckt und Sie möchten wissen, wie diese schmeckt? Wir schicken Ihnen gern Verkostungsschokoladen Ihrer Wahl zu.

**Wenn Sie noch Fragen haben, sind wir gern für Sie da!**

Die süßen Seiten des Lebens wünschen

A handwritten signature in black ink that reads 'Sepp Joller'.

& seine Schokoladenhandwerker

P.S. Wenn Sie wissen möchten, wie es mit Zotter weitergeht, melden Sie sich einfach für den Newsletter an. Einfach E-Mail an: [ideenfabrik@zotter.at](mailto:ideenfabrik@zotter.at)