Zotter zählt zur internationalen Weltklasse

**Zotter „...ist und bleibt an der Spitze der weltbesten Schokoladenhersteller und mit weitem Abstand der innovativste Chocolatier von allen“** (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 839)

Die Schokowelt ist in Bewegung, deshalb hat der Schokotester Georg Bernardini noch einmal ein kolossales Standardwerk (919 Seiten) über den internationalen Schokoladenmarkt veröffentlicht. Der Test umfasst 550 Marken, 4.000 Produkte aus 70 Ländern (Im Vergleich 2012 waren 271 Marken, 2.700 Produkte, 38 Länder im Test).

**Zotter zählt zu den Top 25 – den besten Chocolatiers der Welt**

„Zotter: Die Platzierung unter die Top 25 ist so selbstverständlich wie bei nur sehr wenigen Marken und Unternehmen, ähnlich wie bei Domori nahezu indiskutabel.“ (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 849)

Die Top 25 werden mit 6 Kakao-Schoten ausgezeichnet. 6 Kakao-Schoten stehen für „Außergewöhnliche Qualität aller Produkte. Extrem seltene bis gar keine Abweichungen in der überragenden Qualität der Produkte.“ (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 137)

In Deutschland und Österreich ist Zotter der einzige Hersteller unter den Top 25 und nach wie vor der Einzige, der ausschließlich Bio und Fair produziert.

Insgesamt konnten sich wenige Bean-to-Bar-Hersteller unter den Top 25 platzieren. Viele der Top-Chocolatiers stellen ausschließlich Konfekt und Pralinen her.

Bernardinis Analyse beruht auf sensorischen Tests, sprich der Geschmack ist ausschlaggebend sowie die Transparenz und der Wahrheitsgehalt von Aussagen über Inhaltsstoffe.

Zotters Produkte landen in fast allen Kategorien auf den Bestenlisten der Welt, sprich die Top 15 Produkte weltweit, von Amerika, Südamerika, Japan bis hin zur großen Konkurrenz aus Europa.

Labooko Nicaragua 50%; wieder in der Kategorie beste Milchschokolade der Welt

Labooko Erdbeere

Labooko Maracuja

Nougsus Nougat Paranuss\*

Zotters Biofekt-Pralinen

\* „Zotter führt einige Nougatsorten, die sehr empfehlenswert sind und dürfte damit der einzige Nougathersteller Österreichs sein.“ (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 116)

Bernardini scheut aber auch nicht den Verriss und direkte Kritik: „misslungen, grotesk, absolut null oder diese Produkte sind einfach nur schlecht“, vor allem wenn Sachen vorgetäuscht werden.

Bernardini übt auch Kritik an leeren Werbebotschaften über Nachhaltigkeit und Fairness: „Auffallend bei den vielen neuen Bean-to-Bar Herstellern sind die immer wieder betonten (Werbe-)Aussagen, dass man ethisch korrekt, fair und nachhaltig handelt. Erstaunlich dabei ist, dass nahezu keiner von denen zertifiziert ist und häufig außer leeren Worthülsen nicht belegt und bewiesen wird, dass es stimmt, was sie sagen und schreiben.“ (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 852)

**Trends am Schokomarkt**

Weil es so viel Neues am Schokoladenmarkt gibt, hat sich Bernardini dazu hinreißen lassen, sein Standardwerk, das 2012 erschienen ist, neu zu überarbeiten. Die wichtigsten Trends: Innerhalb weniger Jahre sind weit über einhundert neue Bean-to-Bar-Unternehmen zu einem Großteil in den USA entstanden, begleitet von Trendthemen wie Raw Chocolate, vegane Schokolade und Superfood. Zudem hat Bernadini in seinem neuen Standardwerk auch Discounter-Marken getestet und liefert somit ein Gesamtbild des Schokoladenmarktes von Aldi, Ja! REWE, Milka, Hersheys, Ritter Sport zu Valrhona, Amedei, Domori und ja auch zu Zotter. Bernardini: „Der Schokoladenmarkt mit seiner beeindruckenden Vielfalt und der oft sehr hohen Qualität war noch nie so interessant wie heute. Der Schokoladenboom von vor zehn Jahren hat sich zwar gelegt, jedoch hat er – ähnlich wie vor ihm andere Trends – etwas hinterlassen das bleiben wird: (...) alle in der Schokoladenbranche existierenden Konventionen wurden über Bord geworfen und es wird auf Teufel komm raus experimentiert.“ (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 15)

Bernardinis Fazit zur österreichischen Schokoladenwelt

„Die Schokoladenherstellung ist in Österreich relativ rar. Zwar gibt es die Firma Manner, die industrielle Produkte herstellt, aber mit Zotter existiert nur ein einziger Hersteller von besonderer Qualität. Die wiederum hat es in sich und kann sich mit den besten Schokoladen weltweit messen.“ (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 116)

Josef Zotter, der Titelverteidiger über das Ergebnis des Tests: „Es ist natürlich sensationell, wenn wir uns als österreichisches Unternehmen international sehen lassen können, beachtet und zudem auch noch ausgezeichnet werden. Am meisten freut mich, dass wir das innovativste Unternehmen der Branche sind und dass es uns gelungen ist, mit unserem vielfältigen Sortiment und zum Teil auch provokanten Sorten zu überzeugen, und das als eines der wenigen Unternehmen, das ernsthaft Bio- und soziale Standards vertritt. Bean-to-Bar ist ins Rollen gekommen und es wäre nicht schlecht, wenn der nächste Trend die ethisch-soziale Verantwortung wäre. Es ist wirklich an der Zeit und eigentlich sollten die Hitzesommer die Schokoladenhersteller doch zum Umdenken bewegen. Es freut mich auch, dass dieses Mal Bernardinis Buch auch auf Englisch erscheinen wird und dadurch international viel mehr Beachtung und Relevanz bekommt. Präsentiert wird es auf dem Chocolate Festival in Seattle, wo die ganze Stadt Schokolade zelebriert und zufällig sind wir auch vor Ort, weil wir unseren US-Shop und Online-Shop etwas promoten. Für den Start in den USA, wo uns einfach die Bekanntheit fehlt, ist die Wahl unter die Top 25 Chocolatiers der Welt natürlich spitze. Natürlich versucht jeder das Beste zu machen und gute Produkte auf den Markt zu bringen, aber wenn man von einem unabhängigen Dritten die Bestätigung bekommt, dass sich die Arbeit international tatsächlich messen kann, hat das eine ganz andere Relevanz. Und nicht zuletzt muss ich sagen, dass wir als Unternehmen nur so erfolgreich sind, weil wir einfach tolle Mitarbeiter haben, das ist ein Teamsieg von 160 Mitarbeitern, die jeden Tag Zotter Schokolade in Spitzenqualität herstellen. Mein Dank geht ans Zotter-Team.“

Das Buch

Georg Bernardini: „Schokolade – Das Standardwerk. Der Schokoladentester 2015. Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten.“ 919 Seiten, € 49,95 , [www.bernardini.de](http://www.bernardini.de)

**Pressekontakt**

Susanne Luef

Tel.: +43 (0) 3152 – 55 54-1024

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