**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 2023 bringt**

30 Jahre handgeschöpfte Schokolade. 1992 sind die allerersten handgeschöpften Schokoladen entstanden. Diese Art Schokolade zu machen war völlig neuartig. Auf langen Bahnen, ohne Gussform, wie sonst üblich, haben wir Schokolade und Füllungen Schicht für Schicht aufgestrichen, um neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln, zu fusionieren oder explodieren zu lassen. Auch das 70-g-Format war neu und das Verpackungsdesign von Andreas H. Gratze. Die kleinen Kunstwerke, die sich mit Humor und einer stilistischen Virtuosität abheben. Alles zusammen ist bis heute so und macht die handgeschöpfte Schokolade so einzigartig. Handgeschöpfte Schokoladen stehen in dieser Saison im Fokus. Gemeinsam mit meiner Tochter Julia haben wir heuer wieder viele neue handgeschöpfte Sorten entwickelt: klassisch wie Mohn & Kirsche oder Vanille + Crisps bis hin zu innovativen Sorten wie Indianerbanane aus Südtirol. Insgesamt stellen wir rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten her. Wir lieben die Vielfalt: handgeschöpfte Schokoladen, pure Labooko-Schokoladen, Trinkschokoladen, Glühbirnchen-Edel-Kuvertüren, bunt dekorierte Mitzi-Schokoscheiben, schokoladisierte Früchte und Nüsse als balleros und vieles mehr. Rund 240 Mitarbeiter\*innen sind in unserem Familienunternehmen beschäftigt, um all die süßen Träume in viel Handarbeit umzusetzen.

**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 war jüngst in der Karibik, in der Dominikanischen Republik und erstmals auch in vier Ländern Westafrikas: Ghana, Togo, auf São Tomé und in Uganda.

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 und im Besonderen in unserem Essbaren Tiergarten. Beim Green Street Food mit „Bio-Würstelstand“ und „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.

**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 Indien. 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.

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

**Geschichte**

Was heute zu einem der größten Unternehmen Österreichs gilt, 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 220.000 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, Indien, Madagaskar, Togo, Ghana, Tansania, São Tomé und Uganda

• Produktionsmenge: ca. 200 Tonnen Kakaobohnen und 150 Tonnen Kakaobutter  
werden zu 646 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 2021: 29 Millionen Euro

• Mitarbeiter: rund 220 Mitarbeiter am Standort in Riegersburg/Steiermark,   
davon 7 Lehrlinge, 20 Mitarbeiter im Tochterunternehmen Schokoladen-Theater Shanghai/China

• Besucherzahlen Schoko-Laden-Theater: 220.000 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)