

z o t t e r
SCHOKOLADE

NA(S)CHRICHTEN



**Schwindelfrei –
neue Schokosaison**

**Kulinarische Satire:
„Hirn mit Ei“**

**Haltung bitte!
Essbarer Tiergarten**

Schwindelfrei ehrlich, Schokolade 5.0

***Mit der Saison 2025/26
wird es bunt, frech,
fröhlich und fruchtig.
Nicht nur geschmacklich
haben wir Aromen fusio-
niert, sondern auch unseren
Unmut über eine subtile
gesellschaftspolitische
Schiefelage eine besondere
Sorte gewidmet.
Die neue Saison wird
spannend und aufregend –
im doppelten Sinn.***

Industrie oder Innovation 5.0 ist nach der Digitalisierung (Industrie 4.0) die nächste Stufe der Entwicklung. Hier geht es um den Menschen als Individuum, der sich nicht von Technologie lenken lässt, sondern sie sinnvoll einsetzt. Es geht um eine Zusammenarbeit von Menschen und Maschinen, um eine effiziente Aufgabenlösung, die krisensicher, nachhaltig und individuell angepasst erledigt wird. Das setzen wir hier in der Schokofabrik in Bergl schon seit vielen Jahren um.

***Waren wir unserer Zeit
gar schon voraus?***

Nein, das glauben wir nicht. Wir sind nur ehrlich und erzählen, wie und warum wir so arbeiten, wie wir es eben machen. Man könnte es auch sagen, wir sind schwindelfrei ehrlich.

***Bestseller raus? Wer
macht denn sowas!***

Wenn Julia und Josef Zotter über das neue Sortiment sprechen, werden auch aktuelle Sorten hinterfragt – und manchmal werden auch Bestseller aus dem Programm genommen, weil sie durch eine veränderte Rezeptur oder eine neue Zutat noch besser werden und so die Chance bekommen sich weiterzuentwickeln. Deshalb müssen auch ab und zu Bestseller sterben. In anderen Branchen ist das durchaus auch üblich. So gibt es z.B. Automodelle, die schon viele Jahrzehnte produziert werden, dennoch hat die aktuelle Version mit dem Erstlingsmodell kaum noch Ähnlichkeit. Die Technik entwickelt sich eben weiter. Und genauso entwickeln wir auch unsere Kreationen weiter. Also, wir nehmen Bestseller ganz bewusst aus dem Sortiment und schaffen damit Platz für Innovation und Fortschritt.

Als Bean-to-Bar-Hersteller haben wir dazu alle Möglichkeiten im Haus. Wir kaufen beste, unverarbeitete Rohstoffe und haben neue Produktionsverfahren entwickelt, die wir immer weiter ausreizen. Neben der Qualität der Rohstoffe, Rösttemperatur und Conchierzeiten spielen auch noch viele andere Faktoren eine große Rolle, wie Milchanteil, Zuckersorte und wann im Produktionsprozess eins zum anderen findet und sich verbindet. Ein bisschen ein Geheimnis muss aber noch bleiben. Aber ehrlich wie wir sind, schwindeln wir unseren Kunden nichts vor. Bei Zotter ist immer drinnen, was auf der Verpackung steht. Wenn man auf große Messen geht, möchte man gar nicht glauben, was alles möglich ist.

Da stellt sich die Frage, ob wirklich noch alles essbar ist, was in den Chemielaboren der Welt so zusammengemischt wird. Da ist uns echt schwindelig geworden. So arbeiten wir nicht. Wir haben's gesehen, aber das ist nicht unsere Welt, nein danke!

Wie erfrischend ist es vergleichsweise, wenn wir eine Fracht der Avontuur erwarten, die mit Bio-Kakaobohnen aus Belize nach Hamburg segelt und eine karibische Brise mitbringt, ganz emissionsfrei! Wie inspirierend ist es, durch das Kakaobohnenlager zu gehen und die vielen verschiedenen Kakaosäcke aus allen Teilen der Welt zu riechen, über längst vergessene Früchte zu diskutieren und Felsenbirne und Maibeeren zu verkosten? Wir sind viel zu neugierig, um uns auf Halbfertigware zu verlassen. Lieber machen wir uns die Arbeit und suchen neue Fruchtaromen, die wir noch nicht verwendet haben. So haben wir erstmals Hibiskus verarbeitet und Drachenfrucht – und auch die sanfte Felsenbirne und die sensible Maibeere haben ihren Auftritt im neuen Sortiment. Die Experimentierfreude und daraus resultierende Produktvielfalt steht bei uns ganz klar über Effizienzsteigerung und Kostenoptimierung. Das ist Schokolade-Revolution, die künstlerische Freiheit der Kreativen, wo Vielfalt, Buntheit und Individualität im Vordergrund steht. Das ist Schokolade 5.0.





Darf Schokolade aufregen, Josef Zotter?

Ja, auf jeden Fall! Kunst steht im Dienst der Revolte. Ja, wir müssen aufzeigen was schief läuft. Ja, wir müssen unsere Kinder wieder emotional abholen, ihnen Aufgaben übertragen, an denen sie wachsen und ihre Zukunft gestalten. Wir dürfen uns als Gesellschaft nicht einschüchtern lassen, wir dürfen uns keine Grenzen setzen, die unsere Demokratie gefährden. Es geht hier um ganz entscheidende Themen. Ich habe erst kürzlich eine Skulptur gekauft mit dem Titel „Scheiß Steinzeit“, nicht weil die so hübsch und dekorativ ist, sondern weil es ein Appell ist. Sie zeigt die Venus von Willendorf mit Stinkefinger, denn wenn wir nicht aufpassen, leben wir bald wieder wie in der Steinzeit. Klar setze ich mich damit auch Kritik aus, weil wir in der Erlebniswelt auch unbequeme Kunst zeigen, auch obszöne, weil die Themen nun mal sehr ernst sind. Ich diskutiere auch gerne,

weil uns nur der Austausch auch weiterbringt. Das sehe ich als wichtige Aufgabe der Kunst, speziell der Satire aber auch der Kulinarik. Wenn es anstrengend wird, empfehle ich eine Tafel „Hirn mit Ei“, mit selbstgemachtem Eierlikör mit Birnenbrand auf karamellisiertem Schweinehirn in Nougat. Jede Diskussion ist ein Denkanstoß.

Josef Zotter greift gerne unbequeme Themen auf und hat schon mit Sorten wie „Bergl statt Ibiza“, „Schokolade statt Klo-papier“ oder „Fake Chocolate“ für Aufsehen gesorgt. So ist es wohl auch wenig verwunderlich, dass in dieser Saison eine Sorte „Hirn mit Ei“ als kulinarische Satire ins Programm aufgenommen wird. Wir hoffen natürlich, dass diese Sorte nur ein kurzes Gastspiel im Sortiment hat und bald auf dem Ideenfriedhof landet, wenn alle wieder genug Hirn haben. Wählen Sie also mit Bedacht – nicht nur Ihre neue Lieblingsschokolade.



Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörganache verfeinert mit karamellisiertem Schweinehirn und als Brainfood Haselnusscreme mit Nussstücken.



Bunt, fruchtig, frech - das neue Sortiment 5.0



Edelnougat in Zitrone

Zitronen-Kuvertüre gefüllt mit Cashew-Macadamianougat.

Nussig & erfrischend: Selbst gemachter Cashewnougat und Macadamianougat, die wir direkt im Haus herstellen, verfeinert mit etwas Milchsokolade. Hauchdünn mit weißer Schokolade eingerahmt und mit einer weißen Zitronenkuvertüre überzogen. Zu Beginn erfrischend zitronig und dann himmlisch schmelzend.



Felsenbirne auf Butterbrot

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Felsenbirnenganache und Haselnussnougat, verfeinert mit Schwarzbrotbröseln. Felsenbirnen sind keine klassischen Birnen, sondern ähneln im Geschmack und Aussehen Heidelbeeren. Perfekt für eine intensiv fruchtige Felsenbirnenschicht. Dazu ein zart schmelzender Haselnussnougat, knusprig aufgepeppt mit getoasteten, in Butter geschwenkten Schwarzbrot-Bröseln. Umhüllt von Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Hibiskus + Minze

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit weißer Pfefferminzcreme und Hibiskus-Ganache. Einfach erfrischend & zart schmelzend: Eine erfrischende Minzschicht mit weißer Schokolade. Kombiniert mit einer roten Hibiskusschicht, für die wir Hibiskuspulver in Milch aufkochen und mit Mandelnougat und weißer Schokolade verschmelzen. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Himbeer Kirsch mit Kürbis-Crunch

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeer-Kirsch-Marzipan und Kürbiskernnougat, verfeinert mit Waffelkrokant. Traditionell & innovativ: Eine dunkelrote Fruchtschicht aus Himbeeren, Kirschen und Marzipan – klassisch gut wie ein Dessert von der Oma. Als Zotter-Komponente kommt noch eine grüne Kürbiskernnougatschicht mit knusprigem Waffel-Crunch dazu. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Holunderblüten / Marzipan/ Minze

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Wein-Marzipan und Holunderblüten-Minz-Schicht. Frühlingsfeeling: Eine Holunderblütenschicht mit blumigem, selbst gemachtem Holunderblütensirup, dazu etwas weiße Schokolade, Zitronenkuvertüre, etwas Zitronensaft und frische Minze. Kombiniert mit einer weichen Marzipanschicht, leicht angeschwipst mit Zotter Weißwein und etwas Zotter Tresterbrand. Überzogen mit Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Mandel Praliné intense

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit dunklem Schokoladen-Mandelnougat. In Anlehnung an den französischen dunklen Nougat haben wir einen dunkel gerösteten Mandelnougat mit intensivem Mandelaroma kreiert und mit etwas Edelschokolade mit fulminanten 80 % Kakaoanteil gemischt. Abgerundet mit einer Prise Salz. Super schmelzend, intensiv und nicht zu süß. Mit dunkler Schokolade überzogen & vegan.



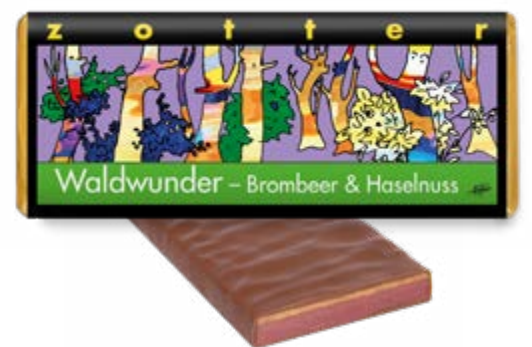
Pink Grapefruit

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Grapefruitganache. Fresh & pink: Eine rosarote, richtig erfrischende Grapefruitfüllung aus Grapefruit, weißer Schoko und einem Spritzer Limette. Etwas Himbeerküvertüre sorgt für den schönen rosa Farbeffekt. Hauchdünn mit fruchtiger Maracujakuvertüre überzogen und eingehüllt in Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil. Super erfrischend!



Rote Fröchtchen

Hafer-Schokolade gefüllt mit einer roten Früchte-Ganache und Mandelnougat mit Fruchtstücken. Fruchtig & vegan! Eine Haferschokolade mit 50 % Kakaoanteil lockt mit einer rosaroten Fruchtschicht aus Erdbeeren, Kirschen, Himbeer-Kokos-Kuvertüre, Preiselbeerküvertüre und einem Hauch erfrischender Zitrone. Dazu eine Mandelnougatschicht aufgepeppt mit Maracujaf Fruchtstücken, Orangen und Zitronen. Dazwischen eine hauchdünne, knackige Schicht aus dunkler Schokolade.



Waldwunder - Brombeer & Haselnuss

Maroni-Milchsokolade gefüllt mit Brombeerganache und Haselnussnougat, verfeinert mit Fichtenöl. Eintauchen & durchatmen & genießen! Eine dunkelrote, fruchtige Brombeerschicht, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone. Dazu eine zart schmelzende Haselnussnougatschicht, die ganz dezent mit Fichtenöl verfeinert wurde und an frische Waldluft erinnert. Fruchtig, nussig & zart schmelzend. Eingehüllt in eine selbst gemachte Maronikuvertüre, die mit Milchsokolade gemixt wird.



GENÜSSE

Die neue Schokolade mit bunt dragierten Nüssen & Früchten!

Caramel Flow – Bunte Macadamia & Mandel auf Karamell

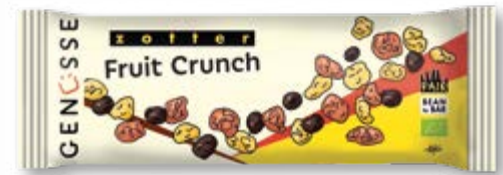
Fruit Crunch – Bunte Knusperfrüchte auf weißer Schoko

Nutty Confetti – Bunte Haselnüsse auf Milkschoko

Pumpkin Hero – Bunte Kürbiskerne auf weißer Schoko

Vegan Vibes VEGAN – Bunte Cranberries & Haselnüsse auf Haferschoko

Dass wir Tafelschokolade gießen, ist keine besondere Neuheit. Dass wir Nüsse und getrocknete Früchte mit Schoko überziehen, ist auch nichts Neues. Aber, dass wir bunte, fruchtige Nüsse und Früchte auf Schokotafeln streuen, das ist neu! Karamellschoko, Milkschoko oder Haferschoko – hier gibt es zahlreiche neue Möglichkeiten, Geschmack zu kombinieren. Mit fünf Sorten starten wir mit dieser neuen Produktlinie.



SÜSSE FRÜCHTCHEN

Früchte in Schokolade, diese Produktlinie haben wir seit Jänner im Programm und bieten sie auf vielfachen Wunsch ab sofort sortenrein oder als »Sunny Mix« mit 4 Sorten an.

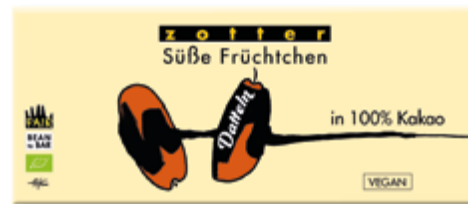
Datteln in 100% Kakao VEGAN – ohne Zuckerzugabe

Feigen in dunkler Milkschokolade

Marillen in weißer Schokolade

Pflaumen in dunkler Schokolade VEGAN

Sunny Mix – mit 4 Sorten



CHOC 'N' ROLLER

Karamell wird jetzt bunt! Vier große Pralinenkugeln, gefüllt mit flüssig-feinem Karamell und Nougat, mit überraschenden, innovativen Karamellsorten wie Himbeerkaramell und Marillenkaramell, verpackt als Bunter Karamell Mix.

Wir haben jetzt sogar eine eigene Maschine, mit der wir Kugeln mit unserer Schokolade gießen können. So ist auch die Hülle selbstgemachte Karamellschokolade – gefüllt mit weichem Karamell und Nougat. Ja, ein echter Bean-to-Bar-Produzent kann sogar das!

Und Julia? Die hat jetzt eine ganz neue Spielwiese für vegane, cremige Karamell-Kugeln. Es wird nicht mehr lange dauern, bis es auch vegane CHOC 'N' ROLLER geben wird.





Unternehmensgründung vor 38 Jahren

Ein denkwürdiger Tag.

Am 4. August 1987 haben Josef und Ulrike Zotter ihr Unternehmen gegründet, ein Gewerbe angemeldet und ihr erstes Kaffeehaus in Graz am Glacis eröffnet. Vorher wurde noch schnell geheiratet, denn Tochter Julia war schon unterwegs.

Ein junges Ehepaar, am Beginn ihrer Selbständigkeit – mit viel Hoffnung, Enthusiasmus, Fleiß und vielleicht auch ein bisserl Naivität, am Start in eine gemeinsame Zukunft. Es gab Höhen aber auch Tiefen in diesen 38 Jahren. Aus einem Kaffeehaus wurden bald vier, Kredite waren billig und leicht zu kriegen und so schlitterte das Unternehmen leider 1996 in die Pleite. Der Betrieb musste damals von vier Lokalen auf eines verkleinert werden, von über 50 Mitarbeitern auf zwei reduziert und natürlich so viel wie möglich selbst gemacht werden. Sparen war angesagt. Wenn Josef Zotter heute an diese Zeit zurückdenkt, dann ist ihm besonders prägend in Erinnerung, dass sich sein Vater damals nicht mehr in die Kirche traute, weil die Leute eigenartig geredet haben. Eine Insolvenz zieht weite Kreise und die Situation war sehr belastend. Aber die junge Familie, inzwischen waren sie schon zu viert, hat nicht aufgegeben und 1999 am elterlichen Hof von Josef in Riegersburg einen Neustart gewagt und diesmal ganz auf Schokolade gesetzt. „Dass mich meine Frau damals nicht verlassen hat, rechne ich ihr heute noch hoch an“, erzählt Josef Zotter, „wir hätten unser Kaffeehaus weiter betreiben können, aber ich war beseelt von Schokolade und wollte mich un-

bedingt noch viel intensiver mit diesem faszinierenden Produkt beschäftigen“.

Heute, 38 Jahre später, sind Zotters zu fünft, kurz nach Julia verstärkte Michael die Familie und einige Jahre später machte Valerie das Glück der Familie komplett.

Von Schokolade sind sie alle fünf fasziniert und auch wenn Josef und Ulrike im nächsten Jahr langsam den Ruhestand antreten werden, wissen sie ihr Unternehmen bei ihren Kindern in besten Händen und werden sie auch weiterhin mit Rat und tatkräftiger Unterstützung begleiten. Neben den Kindern gibt es jetzt auch schon ein Enkerl, der ebenso wie alle Zotters, Schokolade liebt. Was gibt es Schöneres für Unternehmer, wenn die nächste Generation mit Begeisterung und Enthusiasmus das Werk der Eltern fortführt und das Unternehmen gemeinsam in die Zukunft trägt. 38 Jahre Zotter - „...und noch immer kurz vor dem Durchbruch!“, wie Josef Zotter schmunzelnd anmerkt.



Ein Bestseller aus den Anfängen
der handgeschöpften Schokolade



Filme Tansania & Uganda

Seit März zeigen wir in der Zotter-Erlebniswelt am Beginn der Tour unsere zwei neuen Filme „Safari zum Kakao“ nach Uganda und Tansania. Erstmals haben wir zu unseren Kakaoreisen auch zwei Sorten handgeschöpfte Schokoladen kreiert, die den kulinarischen Charakter der beiden Kakaoländer widerspiegeln. Um ehrlich zu sein, wir haben uns in Ostafrika ein bisschen verliebt und möchten die Faszination der beiden Länder mit euch auch kulinarisch teilen. Es gibt Single Origin-Sorten in der Serie Labooko, aber heuer erstmals auch zwei länderspezifische handgeschöpfte Kreationen.



Tansania Kakao-Safari

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Milkschokoladenganache und Cashewnougat verfeinert mit Maracujafruchtstücken und Mandelkrokant. Eine zart schmelzende Milkschokogananache aus Kakao von Kokoa Kamili in Tansania. Dazu eine Cashewnougatschicht mit zitronigwürzigem Timut-Pfeffer, Maracujafrüchtchen und knusprigen Karamellblättchen mit Cumeo-Grapefruit-Pfeffer. Als Überzug ein dunkler Schoko-Klassiker mit 70 % Kakaoanteil.

Uganda Kakao-Safari

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit dunkler Schokoladenganache, verfeinert mit Gewürzen und weißer Limetten-Bananenganache. Eine wunderbar schmelzende dunkle Schokogananache aus Kakao von Latitude in Uganda. Dazu eine erfrischende weiße Limetten-BananeGanache, mit leichten Akzenten von Zimt, Kardamom, Nelke und einem Hauch Chili. Als Überzug eine klassische dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

Neues Projekt „Schokolade macht Schule“

SchokoBanane – Schokolade macht Schule 30 CENT SPENDENANTEIL

Eine Milkschokolade, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung. 30 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Projekt »Schokolade macht Schule« in Tansania. Damit wird der Bau eines Speisesaals und einer Schulküche finanziert, wo für über 300 Kindergarten- und Volksschulkinder in Zukunft gekocht werden kann. In Kooperation mit »Caritas«.

Haltung bitte!

Im Essbaren Tiergarten leben Nutztiere wie Rinder, Hühner, Schafe, Ziegen und Geflügel in artgerechter Weidehaltung inmitten der Natur. Gesamt umfasst die Weidefläche 95 ha – direkt neben der Zotter Erlebniswelt sind davon 27 ha für Besucher zugänglich.

Das Konzept des Essbaren Tiergartens beinhaltet aber noch weitere Themen wie Energieautarkie durch Photovoltaikanlage, Weideschlachtung, um den Tieren einen belastenden Tiertransport zu ersparen und Veredelung von Fleisch zu Delikatessen direkt in unserer Metzgerei im Öko-Speck-takel. So können unsere Besucher frische Köstlichkeiten direkt vor Ort am Bio-Hofgrill oder in der Feinkost genießen. Auch der Wein kommt aus dem eigenen „Biotopia“-Weingarten, das Brot wird täglich frisch gebacken und auch die Kuchen-spezialitäten und das Eis produzieren wir frisch vor Ort.

Es geht nicht nur um eine Idee, sondern eine ganzheitliche, kompromisslose Umsetzung mit Rücksicht auf Natur und Umwelt. Das verstehen wir unter echter Kreislaufwirtschaft.



Nicht nur die Skulpturen im Kunst Park bewahren Haltung, sondern auch unsere vielen kleinen und großen Besucher machen eine tolle Figur auf dem neuen großen Hüpfpolster. Hier laden 50m² Hüpffläche zu tollkühnen Luftsprüngen ein und die neue rote Rutsche schlängelt sich über den Hang und sorgt für Schwung und Vergnügen.



BEAN
to BAR

FAIR



Die in dieser Ausgabe verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich immer gleichermaßen auf weibliche und männliche Personen. Auf eine Doppelnennung und gegenderte Bezeichnungen wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.

Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef;
Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Christina Pendl, Graeme Kennedy, Jacqueline Jud,
Julia Suppan, Christian Thomaser, Roland Wehapp; Grafiken: Andreas H. Gratze;
Lektorat: Florian Figl, Mario Fink; Druck: Gugler GmbH

z o t t e r
SCHOKOLADE