

z o t t e r
SCHOKOLADE

NA(S)CHRICHTEN



Gemeinsam für eine
gerechte Zukunft



Wir feiern
ein Fest!



Neue
Kunststücke

Gemeinsam für eine gerechte Zukunft

Unsere Partnerschaften mit Kakaobauern und Lieferanten

Die Zusammenarbeit mit Kakaobauern und anderen Lieferanten im globalen Süden ist für uns weit mehr als ein wirtschaftlicher Prozess – sie ist Ausdruck unserer Haltung, unseres Respekts und unserer tiefen Überzeugung, dass nachhaltig, fairer Handel nur auf Augenhöhe gelingen kann. Seit vielen Jahren pflegen wir enge, persönliche Beziehungen zu kleinen Produzenten gemeinschaften, die mit Leidenschaft, Wissen und Hingabe hochwertige Bio-Rohstoffe wie Kakao, Früchte, Gewürze oder Nüsse anbauen. Wir sehen sie nicht als Lieferanten, sondern als Mitgestalter unserer Produkte und unserer Philosophie mit dem gemeinsamen Ziel, eine bessere Zukunft zu gestalten.

Bio und fair – unsere Grundpfeiler

Biologischer Anbau und faire Handelsbedingungen sind für uns keine optionalen Extras, sondern grundlegende Voraussetzungen. Wir arbeiten ausschließlich mit Produzenten zusammen, die sich dem ökologischen Landbau verschrieben haben, nicht nur aus Rücksicht auf die Umwelt, sondern auch aus Verantwortung gegenüber den Menschen, die mit und von der Natur leben. Faire Preise und langfristige Abnahmeverträge schaffen Sicherheit und ermöglichen den Bauern, ihre Familien zu ernähren, ihren Kindern eine Ausbildung zu finanzieren, ihre Gemeinschaft zu stärken und im Kakaogarten in Pflege und Neupflanzungen zu investieren.

Kleine Strukturen, große Wirkung

Unsere Partner sind keine anonymen Großbetriebe, sondern kleine Kooperativen, Familienbetriebe und lokale Initiativen. Diese Strukturen erlauben es uns, direkt und persönlich in Kontakt zu treten, ohne Zwischenhändler, ohne Umwege. Wir kennen die Menschen hinter den Produkten, ihre Geschichten, ihre Herausforderungen und ihre Träume. Dieser direkte Austausch schafft Vertrauen und ermöglicht eine langfristige Zusammenarbeit, die von gegenseitigem Respekt und echter Nähe geprägt ist. Eine Win-Win-Situation, besonders in unruhigen Zeiten, in denen Rohstoffe knapp sind und Preise stark schwanken.



Persönliche Besuche und gelebte Partnerschaft

Wir reisen immer wieder in die Herkunftsänder unserer Rohstoffe – nicht als Kontrolleure, sondern als Gäste und Freunde. Wir besuchen die Kakao-gärten, sprechen mit den Bauern, nehmen an Versammlungen teil, essen zusammen und feiern Feste. Diese Begegnungen sind für uns unverzichtbar, denn sie vertiefen das Verständnis für einander und stärken die emotionale Verbindung. Es ist ein besonderes Gefühl, wenn man gemeinsam auf dem Dorfplatz sitzt und über die nächste Ernte spricht – nicht als Geschäftspartner, sondern als Menschen, die ein gemeinsames Ziel verfolgen. Dieses Jahr war unser Produktionsleiter in Peru und 2026 plant Julia eine Reise nach Kolumbien.

Wissenstransfer und gemeinsames Lernen

Ein zentraler Bestandteil unserer Zusammenarbeit ist der kontinuierliche Austausch. Viele Kakaobauern liefern ihre Ernte an eine Kooperative. Dort werden sie unterstützt durch Schulungen im biologischen Anbau, Pflege der Plantage, einer zentralen Fermentation, Qualitätskontrolle, sowie Vermarktung und Export. Durch kontinuierliche Dokumentation aller Lieferungen ist eine Rückverfolgbarkeit möglich und die Voraussetzungen sogar für die neue EU-Verordnung zum Entwaldungsgesetz gegeben. Damit soll sichergestellt werden, dass für den Anbau von Kakaobäumen keine Regenwaldflächen abgeholt wurden, wie es bei konventionellen Monokulturen üblich ist. Diese Daten sind in den Kooperativen bereits durch die Bio-Zertifikate vorhanden und können in die Datenbank der EU eingepflegt werden, um weiterhin Lieferungen zu ermöglichen. Gleichzeitig lernen auch wir viel über lokale und kulturelle Traditionen, sowie nachhaltige Praktiken. Dieser beidseitige Wissenstransfer ist ein lebendiger Prozess, der unsere Partnerschaften stärkt und Innovationen ermöglicht, damit die Qualität weiter steigt.



Stabilität durch Langfristigkeit

In einer Welt, die oft von kurzfristigem Profitdenken geprägt ist, setzen wir bewusst auf langfristige Beziehungen. Unsere Partnerschaften bestehen seit vielen Jahren und sind gewachsen, gereift und belastbarer geworden. Diese Stabilität ist ein Geschenk, das auf gegenseitigem Vertrauen beruht. Auch im Süden hat die nächste Generation ihre Ausbildung abgeschlossen, viele haben im Ausland studiert und kommen nun wieder zurück, um die Landwirtschaft ihrer Eltern zu übernehmen und den Kakaoanbau weiterzuführen. Das ist eine sehr erfreuliche Entwicklung, da in vielen anderen Bereichen junge Leute das Land verlassen und lieber in Fabriken in den Städten arbeiten. Im hochpreisigen, qualitativen Kakaoanbau entsteht offensichtlich gerade ein Gegentrend, über den wir uns sehr freuen.



Mit Zuversicht in die Zukunft

Wir haben auch bei Lieferanten in Europa auf hohe Qualität und Langfristigkeit gesetzt, nicht auf den schnellen Profit und haben uns hier wichtige Geschäftspartnerschaften aufgebaut. Mit „Bio vom Berg“ verbindet uns beispielsweise eine lange Partnerschaft, denn wir beziehen bereits seit 2007 jährlich zirka 1 Million Liter Bio-Milch aus dem Tiroler Zillertal. Sie sind damals den Weg zur Bio-Umstellung mit uns gegangen und wir haben das Risiko gemeinsam getragen. Eine weitere Erfolgsgeschichte ist „Faire Beere“ in Srebrenica, dem Grenzgebiet von Bosnien-Herzegowina und Serbien. Auf 1.000 Meter Seehöhe wachsen kleine Bio-Himbeeren, die geschmacklich sehr intensiv sind und unseren Fruchtkuvertüren eine einzigartige Aromenkomponente geben. Junge Leute haben sich hier ein Business aufgebaut und führen mit sehr viel Engagement ihre Plantage.

So suchen Josef und Julia Zotter immer wieder auf der ganzen Welt neue spannende Rohstoffe mit Geschichte und besonderen Menschen, die mit Leidenschaft und Hingabe ihre Produkte herstellen. Wir glauben an eine gute Zukunft und sehen auch 2026 mit Zuversicht entgegen, denn wir haben noch viele Ideen, wunderbare Partner und Kunden, die mit uns für hohe Qualität, Fairness, Ehrlichkeit und Verantwortung gegenüber Menschen und der Umwelt stehen. Dafür sind wir sehr dankbar.



Wir feiern ein Fest!



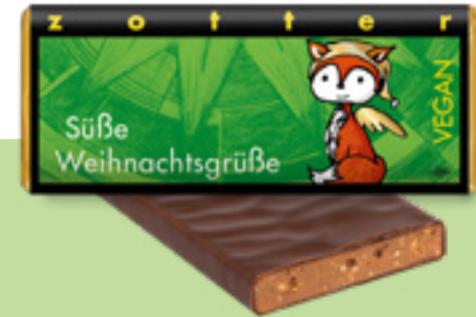
Advent, Advent, der Christbaum brennt! *handgeschöpft*

Selbstgemachter Mandelnougat, verfeinert mit weißer Schokolade, als Füllung. Weihnachtsstimmung zaubert das Mandelkrokant aus frisch karamellisierten, gebrannten Mandeln hinein. Final taucht die Kreation in eine Milchschockohülle mit 50 % Kakaoanteil.



Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt *handgeschöpft*

Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter*innen, die immer ihr Bestes geben. Ein nussiger Klassiker, der Vielfalt und Innovation feiert. Aus frisch gerösteten Nüssen stellen wir drei verschiedene Nougats her, eine Schicht Walnussnougat, dazu ein innovativer grüner Kürbiskernnougat und on top ein zart schmelzender Haselnussnougat. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und komplett vegan.



Süße Weihnachtsgrüße *handgeschöpft*

Ein zart schmelzender Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakao-butter, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Komplett vegan! Motiv mit Goldeffekt.



Aus der Weihnachtswerkstatt *handgeschöpft*

Französischer weißer Nougat ist eine echte Delikatesse und ziemlich schwierig herzustellen. Wir wagen die Meisterschaft und stellen diesen süßen Schnee her, in den gehackte Pistazien und Haselnüsse tauchen. Dazu eine Schicht selbst gemachter Mandelnougat und ein eleganter Milchschockoladenüberzug mit fulminanten 60 % Kakaoanteil.



Jingle Bells Rock *handgeschöpft*

Eine festliche Rotwein-Schoko: Olivin, der Parawein von Winkler-Hermaden, der auf vulkanischem Gestein gedeiht, fließt als kraftvoller „Blauer Zweigelt“-Rotwein in eine pralinenartige Schokoladenganache, die aus dunkler Schokolade und weißer, veganer Reiskuvertüre besteht, verfeinert mit Vanille. Eingehüllt in dunkle Schokolade und komplett vegan. Motiv mit Goldeffekt.



Wundervolles Weihnachtsfest! *handgeschöpft*

Eine Milchschockolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer cruchigen Keks-Mandelnougatschicht mit Lebkuchengeschmack und einer weichen Cheesecake-Ganache aus Topfen alias Quark, weißer Schoko, Mandelnougat, Joghurtkuvertüre, einem Spritzer Zitrone und einem Hauch Vanille. Zwischen die zwei Schichten wird noch eine hauchdünne Heidelbeerkuvertüre gestrichen. Aus echten Heidelbeeren, die noch blau färben.



Schöne Weihnachtszeit *handgeschöpft*

Fruchtig & vegan! Eine Haferschokolade mit 50 % Kakaoanteil lockt mit einer rosaroten Fruchtschicht aus Erdbeeren, Kirschen, Himbeer-Kokos-Kuvertüre, Preiselbeerkuvertüre und einem Hauch erfrischender Zitrone. Dazu eine Mandelnougatschicht aufgepeppt mit Maracujafruchtstückchen, Orangen und Zitronen. Dazwischen eine hauchdünne, knackige Schicht aus dunkler Schokolade.



Vom Weihnachtswichtel *Mitzi Blue*

Das süße Karamellbonbon: Eine süße Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und zudem mit kleinen Karamell-Crispies verfeinert wurde, kombiniert mit einer kleinen puren Karamellscheibe, die die Weihnachtszeit versüßt.



Naschangel *drunter & drüber*

Außen eine Milchschorle, die mit Orangen verfeinert wurde. Innen ein zart schmelzender, selbst gemachter Karamellnougat, Nut-to-Bar gefertigt, aus frisch gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Mascobadozucker, der von Natur aus eine ausgeprägte Karamellnote besitzt. Als erfrischende Note kommt noch etwas Zitronenkuvertüre in den Nougat und viele knusprige Orangenteilchen. Motiv mit Goldeffekt.



Winterzauber *Trinkschokolade*

Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat und einer weißen Kokos-Reis-Kuvertüre. Orangen, Zimt und Lebkuchengewürze setzen feine fruchtige und winterliche Akzente.



Stern mit Tannenbaum de luxe *Mi-Xing*

Ein Schokostern aus dunkler Edelschokolade, verziert mit einem Tannenbaummuster aus süßer weißer Schokolade. Geschmückt ist das Bäumchen mit knusprigen Maracuja-Schokofrüchten und knackigen Kakaonibs in pinker Himbeerkuvertüre. Auf der Baumspitze thront ein süßer Karamell-Vanille-Stern. Verpackt in einer weihnachtlichen Geschenkbox mit schönem Goldeffekt.



Weihnachtswunder *Quadratur des Kreises*

Eine vegane Kokos-Karamell-Tafel, die einen aufregenden Kokosgeschmack und eine feine Karamellsüße besitzt. Komponiert aus Kokosmilch, Kokosraspeln, die ganz fein gewalzt wurden, 40 % Kakao und Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote entwickelt. Es erwartet Sie ein intensiver Kokosnussgeschmack, mit Noten von Karamell und Kirschen. Motiv mit Goldeffekt.



Frohes Fest *Labooko*

Eine Milchschorle und eine dunkle Tafel zum Fest. 2 unterschiedliche Tafeln in einer Verpackung: Einmal eine dunkle Ursprungsschokolade mit dem allerersten fair gehandelten Bio-Kakao aus Togo. Und einmal eine Milchschorle mit mildem Zorza-Kakao, der ein echter Umweltschützer ist und ein Vogelschutzgebiet fördert. Motiv mit Goldeffekt.



Christbaumschmuck *Nashido*

10 Christbaumanhänger mit coolen Roboterengelmotiven und dünnen, cremig gefüllten Nashido-Tafeln in zwei Sorten. Bonbonsüße Karamelltafeln gefüllt mit feinem Haselnussnougat und Mandelnougat, dazu hauchdünne Milchschorlen mit fruchtig-pinken Himbeerfüllung mit einem Pfiff Zitrone. Fix und fertig zum Dekorieren mit Goldbändern verpackt. Insgesamt 10 Tafeln in zwei Sorten.



Weihnachtstraum *The Fusion*

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit Orangen und Maracujafrüchten. Erstklassiger Schokogenuss mit erfrischend süß-saurem Zitrusfruchtgeschmack. Passt perfekt zum natürlichen Aromaprofil des Kakaos. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter und dezent süß. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao, Orangen und Maracujas. Motiv mit Goldeffekt.

Weihnachtsknabberlei *balleros*

Ein bunter Knabberspaß mit 6 Sorten: Karamellisierte Mandeln umhüllt von Milchschorle, feinstes Mandelkrokant in einer bonbonsüßen Karamellhülle, knusprige Maracuja umhüllt von sonnengelber Maracujakuvertüre, knackige, gesalzene Erdnüsse überzogen mit Karamellkuvertüre und dunkler Edelschokolade, getrocknete Cranberries in roter Preiselbeerkuvertüre und buttrig-süße Macadamien in lila Johannisseekuvertüre.



Zotter-Mix: Fröhliche Weihnachten *Geschenkset*

Ein Geschenkset mit einer »Fröhliche Weihnachten«-Schokolade, die mit Marzipan-Zimtnougat gefüllt ist. Außerdem lockt eine Milchschorle mit Orangen-Karamellnougat. Dazu gibt es 8 kleine Schokoladen mit cremigen Haselnuss- und Pfefferminz-Füllungen, als Frucht-Nougat-Duo und als pure Kaffee-Mini, Milchschorle und dunkle Schokolade. 2 Trinkschorlen, sowie 2 handgeschöpfte Minis mit fruchtigem Lebkuchen und süßem Butterkaramell.

...und viele weitere Weihnachtsschokoladen und -Sets auf www.zotter.at!

Edle Kunststücke

Ganz besondere Biofekt-Pralinen, die nicht nur einzigartig aussehen, sondern auch atemberaubend schmecken.

1 Apfelstrudel

Eine fruchtige Apfelfüllung auf einem Haselnussnougat-Boden, eingehüllt in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



2 Xoco Delice

2 Schoko-Cups mit nussiger Füllung aus Paranussnougat, neben Macadamianougat.



3 Choco Nuts

Eine Schokotafel mit drei Nussgipfeln.

4 Lilli Balls

Das Zauberkunststück mit 3 magischen Rum-, Mango-, Himbeer-Kugeln.



5 Planetas Grappa und Nussnougat

Eine Halbkugel aus weißer Schokolade und gefüllt mit einer Schokoganache mit selbst gemachtem Tresterbrand aus Zotters Biotope Weingarten.



6 Schnitzel mit Reis + Pommes

Geröstete Schweinsgrammeln, Fleischwolle, karamellisierte Butterbröseln als Füllung, in einer Hülle aus Preiselbeerkuvertüre. Dazu gibt's Pommes aus gesalzenen Kartoffelchips, überzogen mit Milchschorke und ein weißes Schokoei aus Reis-Kuvertüre.



7 Shikki Mikki

Eine Praline mit festlicher Marc de Champagne-Füllung.

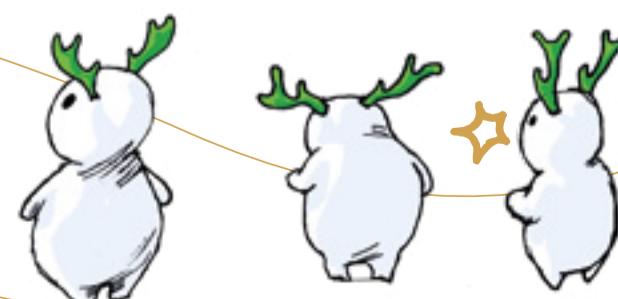
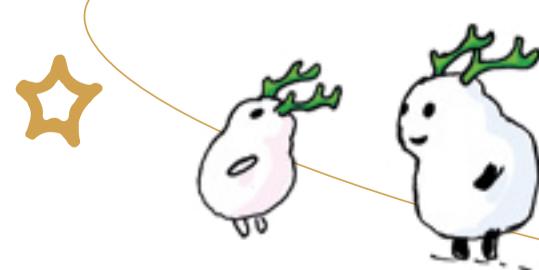
8 Choco Ring Salzkaramell

Ein Choco-Ring zum Vernaschen von Schoko-Juwelier Zotter.



9 Hanf Joint im Graspapier

Ein Hanf Joint, gedreht und verpackt in Graspapier.





10 Roll Eggs

Das Luxus-Pralinchen: Eine dunkle Schokoladentafel gefüllt mit weißer Schokolade und Himbeerkuvertüre, die mit Marc de Champagne veredelt wird. Dekoriert mit einem Milchschokoei, mit Eierlikörcremefülle und in Karamellkuvertüre gerollt.

11 Chili Manjaro

Der Genuss-Gipfel. Zwei weiße Pralinen mit fruchtiger Mangofüllung auf einem Schokoring, serviert auf einer fruchtig-roten Preiselbeertafel.

12 Tann Häuser

Für Wald- und Opernfans: Eine Schokotanne aus Karamellkuvertüre, gefüllt mit Mandelnougat und eine dunkle Schokotanne, gefüllt mit zart schmelzendem Haselnussnougat.

13 Tapas Himbeer in Love

Serviert auf einer rosaroten Erdbeertafel, dazu ein Stück Cheesecake-Schokolade und oben drauf eine weiße »Himbeer in Love«-Praline.

14 Xocioli Haselnuss

Das süße Schoko-Ravioli aus Marzipan, gefüllt mit zart schmelzendem Haselnussnougat.

15 Mandel Festspiele

Milchschoko-Tafel, gefüllt mit fruchtiger Himbeercreme. Darauf ein weißes Schoko-Nockerl, gefüllt mit softem Mandelnougat.

16 Heart Rock

Ein gelbes Schoko-Herz, gefüllt mit feinem Mandelnougat und eine Herzkirschen-Praline.

17 Glücksbringer

Ein süßer Glücksbringer aus dunkler Schokolade mit einer rosaroten Füllung aus weißer Schoko und Himbeerkuvertüre.

18 Cone Action Himbeer

Praline im Eis-Look.

19 Titti Amore

Ein freches bonbonsüßes Karamell-Titti und ein rosarotes Himbeer-Titti.

...weitere Kunststücke, sowie gemischte Sets in großer Auswahl auf www.zotter.at



Unser wichtigstes „Working Capital“ sind unsere Mitarbeiter!

Das Working Capital, oder Betriebskapital, beschreibt in der Betriebswirtschaft die finanzielle Gesundheit eines Unternehmens. Bei Zotter ist das Working Capital mehr als eine Zahl – es sind die Menschen, die mit Herz und Hingabe arbeiten. Unsere 230 Mitarbeiter sind das pulsierende Herz des Unternehmens. Sie stellen mit geschickten Händen und kreativen Ideen kleine Meisterwerke her, die Freude schenken. Ihre Leidenschaft für Qualität, ihr Stolz auf das Produkt und ihr täglicher Einsatz sind unbezahltbar. Gerade in Hochzeiten wie jetzt vor Weihnachten zeigt sich, wie wichtig ein eingespieltes Team ist: Jeder Griff sitzt, jede Zutat zählt. Wenn die Maschinen rattern und der Duft von Kakao durch die Räume zieht, spürt man, dass hier mehr entsteht als nur Schokolade – hier entsteht Emotion. Ein tägliches Bio-Frühstück und -Mittagessen, sowie eine gratis Kinderbetreuung in den Ferien sind für uns keine Kosten, sondern ein Versprechen: Wir glauben an unsere Kollegen. Denn sie sind das süßeste Kapital, das wir haben.



1.463 Jahre Erfahrung – auf einem Bild vereint!

Zirka 100 Mitarbeiter sind bereits zehn und mehr Jahre bei Zotter tätig und bringen es zusammen auf stolze 1.463 Arbeitsjahre. Zwei davon haben sogar schon in den 90er-Jahren in der ehemaligen Zotter-Konditorei ihre Lehre absolviert. 130 Mitarbeiter sind auf dem besten Weg ebenfalls ein langjähriges Jubiläum zu feiern!

Ein Danke an unsere Partner im Handel

Weihnachten naht und wir bedanken uns im Advent seit ein paar Jahren mit einer Sonderedition bei den vielen Angestellten unserer Partner im Handel, die unsere Schokoladen so fleißig verkaufen. 12.000 Stück wurden extra für diese Aktion produziert und werden im Advent an die vielen Vertriebspartner verschickt. In diesem Jahr ist es die Sorte Orangen Karamell + Kokos (handgeschöpft), eine ganz neue Kreation. Wir sind gespannt, wie die Sorte ankommen wird und überlegen diese im nächsten Jahr ins Sortiment aufzunehmen.



News aus der Zotter-Erlebniswelt

Auch in diesem Jahr haben wir nach den Weihnachtsferien von 7. – 28. Jänner wegen Revisionsarbeiten geschlossen. Unsere Verkostungsmaschinen werden gewartet, kleine bauliche Ausbesserungsarbeiten müssen erledigt werden und wir planen auch den Umbau des Foyers mit einem großzügigen Empfangsbereich. Im Essbaren Tiergarten wird es im Frühling neue Spielstationen geben, ein weiteres Luftkissen und ein Spielplatz mit einer großen Kugelbahn und Wasserspiele am Bach mit Bachmusik sind in Planung. Der neue Liebesweg mit Kuschelzone ist ebenfalls schon im Entstehen. Bilder folgen in der nächsten Ausgabe.



Die besten Tafeln des Jahres 2025 Zotter-Classic „Dunkle Schokolade“ unter den Top 10.

Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ hat in der Ausgabe 11/2025 unter dem Titel „Sieger der Tafelrunde“ einen großen Schokoladentest durchgeführt und 10 Gewinner gekürt. 45 Tafeln mit einem Kakaoanteil von 70% wurden von einer Jury aus sieben Experten und Redakteuren in einer Blindverkostung bewertet – von bekannten Marken bis zu kleinen Bean-to-Bar-Manufakturen aus aller Welt. Die Verkostungsware wurde im Handel gekauft und nach Optik, Bruch, Duft, Schmelz und Aromatik beurteilt. „Die Siegertafeln überzeugen mit exzellentem Geschmack“, wird das Ergebnis von „Der Feinschmecker“ begründet. Wir sind mit der Zotter Classic „Dunkle Schokolade 70 %“ auf Platz 9 ebenfalls unter den Top 10 und freuen uns sehr über das Ergebnis.



Die in dieser Ausgabe verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich immer gleichermaßen auf weibliche und männliche Personen. Auf eine Doppelnennung und gegendere 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, Roland Wehap; Grafiken: Andreas H. Gratze;
Lektorat: Florian Figl, Mario Fink; Druck: Gugler GmbH



z o t t e r
SCHOKOLADE