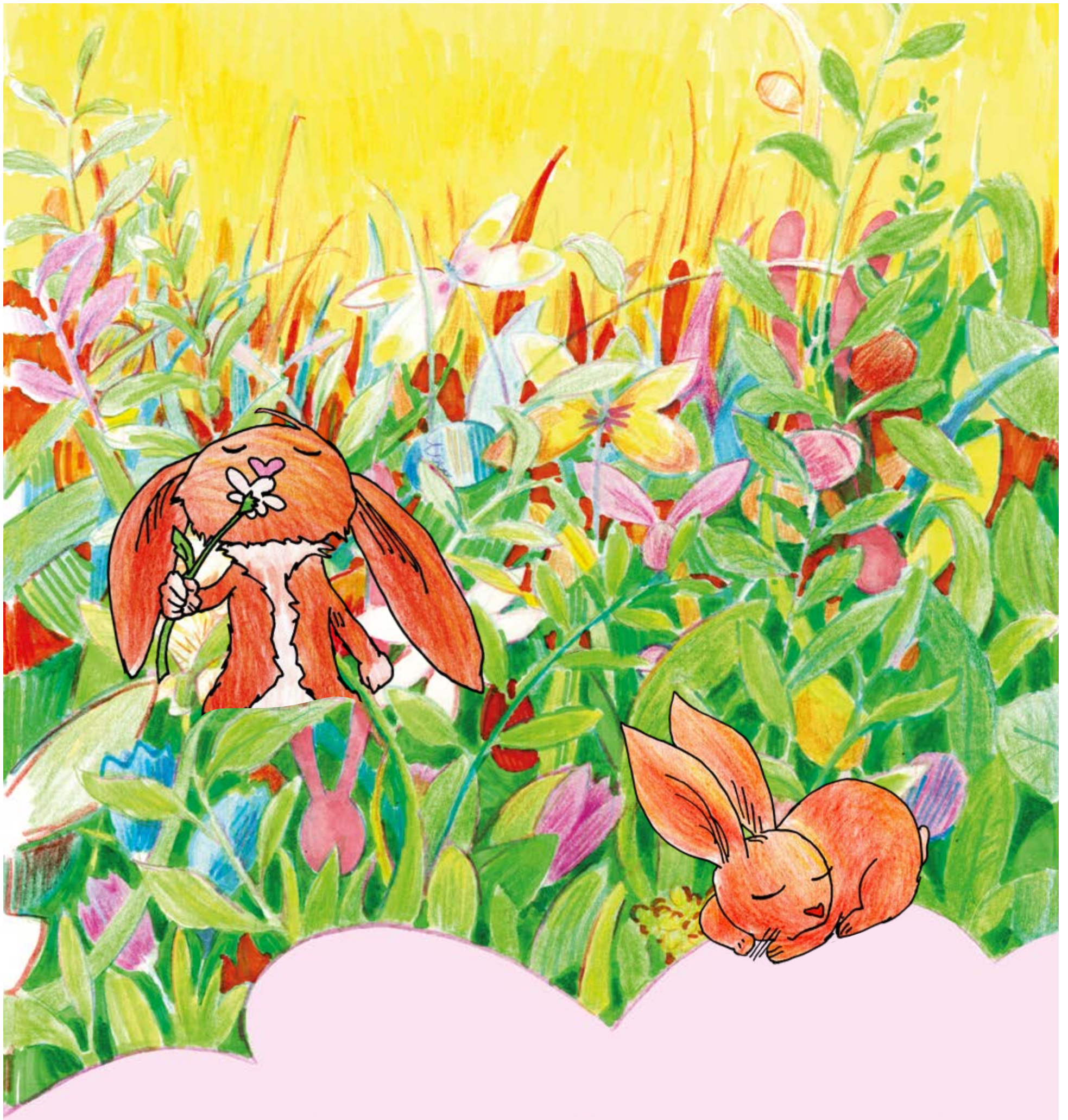


**z o t t e r**  
SCHOKOLADE

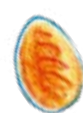
NA(S)CHRICHTEN



**Der Chef ist jetzt  
die Julia!**



**39 Jahre Zotter,  
eine süße Geschichte**



**Viel Neues im  
Frühling**

# Der Chef ist jetzt die Julia!

**Josef und Ulrike Zotter haben vor mehr als 38 Jahren ihr Unternehmen in Graz als traditionelles Kaffeehaus mit Konditorei eröffnet. Danach kamen Höhen und Tiefen eines Unternehmerlebens und aus vier Kaffeehäusern wurde eine kleine Schokofabrik in Riegersburg am Bauernhof von Josefs Eltern. Mittlerweile ist hier eine Erlebniswelt entstanden, die zu den beliebtesten Ausflugszielen der Steiermark zählt. Das Umweltmanagement des Unternehmens wurde mehrfach international ausgezeichnet. Mit 230 engagierten Mitarbeitern zählt der Betrieb zu einem der größten Arbeitgeber der Region. Im Frühling tritt Josef Zotter seinen wohlverdienten Ruhestand an und Tochter Julia übernimmt mit ihrem Bruder Michael das Ruder im Familienbetrieb.**

Von Anfang an hat Julia die unternehmerischen Entscheidungen ihrer Eltern beeinflusst, denn Josef und seine Freundin Ulrike planten in den USA eine Apfelstrudelfabrik zu eröffnen. Josef hat schon eine Weile in New York gearbeitet und Ulrike sollte nun nachkommen. Aber daraus wurde nichts, denn ein Baby durchkreuzte die Pläne der jungen Auswanderer. So fuhr Josef zurück in die Steiermark, es wurde geheiratet und das erste Kaffeehaus als Jungfamilie in Graz eröffnet. Das war 1987. So hatte Julia vom ersten Tag an einen Platz in der Geschäftsführung, wie das im Familienunternehmen so üblich ist. Auch das Familienleben fand zum Teil im Unternehmen statt, da sich die kleine Wohnung der Zotters direkt über der Konditorei am Grazer Glacis befand. Damit sie einen Spielgefährten hat, kam knapp ein Jahr später Michael auf die Welt und wurde ebenfalls vom ersten Tag an Jungunternehmer.



*Julia und Michael teilen Geheimnisse*



*Julia träumt vom Weltall als Astronautin*



*2015 Michael übernimmt die IT-Abteilung*

Dass Michael eine Vorliebe für Elektronik hatte, war bald klar, als er als Teenager den PC von Ulrike zerlegte, um nachzusehen, wie er funktioniert. Leider zum Schaden des Computers, aber die Leidenschaft für die IT war geweckt. Bei Julia ging es in Jugendtagen in ganz andere Sphären, wortwörtlich, denn Julia hatte beschlossen Astronautin zu werden und träumte schon als Kind von der großen weiten Welt. Die Insolvenz der Kaffeehäuser 1996 prägte die Familie und nur ein konsequenter dreijähriger Sparkurs ermöglichte eine Sanierung und einen Neustart mit nur einem Kaffeehaus. Das Kaffee-

haus wurde nach demokratischer Abstimmung der Familie jedoch geschlossen und der Grundstein für die Schokofabrik am elterlichen Hof von Josef in Riegersburg gelegt. Aus einem einfachen Grund, es war die billigste Option für einen Neubeginn mit geringen Schulden. Ob die Abstimmung tatsächlich so demokratisch war, darüber wird gemunkelt, denn Ulrike hätte gerne den wirtschaftlich sicheren Weg mit einem Kaffeehaus in Graz gewählt und stand dem Abenteuer, die Zukunft ganz der Schokolade zu widmen, vorerst skeptisch gegenüber. Sie konnte dann aber doch überzeugt werden, ihre Stimme der Schokolade zu geben. Die Kinder waren da wesentlich flexibler, denn aus dem täglichen Stück Kuchen wurde eine Tafel Schokolade und wenn sie fleißig Auszeichnungen auf die frisch produzierten Tafeln geklebt hatten, gab es zur Belohnung Kinokarten. Ein Deal der Julia und Michael sehr gut gefallen hat. In den folgenden Jahren wurden aus den Kindern Teenager und Julia beschloss als Gymnasiastin ein Auslandsjahr zu absolvieren. Das Abenteuer rief. Auf dem Weg zum Infoabend wurde im Auto über einen Aufenthalt in Australien diskutiert. Julia war es wichtig, dass sie viel Neues kennenlernen. Australien erschien ihr eine exotische Destination zu sein. Doch auf dem Heimweg überraschte sie ihre Eltern mit einer Anmeldung für ein Auslandsjahr in China! Es hatte sich herausgestellt, dass viele Interessenten nach Australien wollten und für



**Schokoladen-Theater in Shanghai**



**Eröffnungsfeier 2014**



**Eine schrecklich süße Familie**



**Viele einzelne Handgriffe bis zum fertigen Produkt**



**Valerie und Julia zu Besuch in Tansania**



**Papa ist der Beste!**



**Kakaolieferant aus Peru zu Gast**



**Ein Herz und eine Seele**



**Beim Entwickeln neuer Sorten**

China war Julia die einzige Anmeldung! So fuhr sie mit 16 Jahren für 12 Monate nach China, zu einer Familie in die Provinz. Sie musste schnell die Sprache lernen, wurde anfangs gefüttert, da sie nicht mit Essstäbchen umgehen konnte und sie schlief mit ihrer Gastschwester in einem Bett, wie es in China in Familien üblich ist. Sie wurde als Tochter in die Familie aufgenommen, denn es war für die Gastfamilie die einzige legale Möglichkeit im strengen Regime der chinesischen Einkindpolitik ein zweites Kind zu bekommen, zumindest temporär. Julia besuchte eine Schule und musste vor dem Unterricht an militärischen Übungen teilnehmen. In einem der wenigen Telefonate erzählte sie ihren Eltern fröhlich: „Stellt euch vor, ich habe jetzt sogar einen eigenen Kasten für meine Sachen!“ Das Jahr verging und Julia kehrte zurück in die Steiermark. Sie hatte leider keine Gelegenheit ihren Bruder Michael zu sehen, denn der war bereits auf dem Weg nach Panama zu seinem Auslandsjahr. Dabei hätte es etwas sehr Wichtiges zu erzählen gegeben, aber Michael durfte nichts verraten. Was Julia nicht wusste, zuhause standen Veränderungen an, denn es wurde ein Geschwisterchen erwartet. Valerie hat 2005 das Familienglück als Nachzüglerin erweitert. Was für eine Überraschung! Bereits 2004 wurden die Zotters Partner des Fairen Handels, reisten in Anbaugelände und 2007 wurde im Zuge der ganzheitlichen Bio-Umstellung auch das Bean-to-bar-Werk eröffnet. Damit erfolgte die größte Investition der Unternehmensgeschichte. Julia und Michael studierten in Wien Lebensmitteltechnologie und Julia schmiedete schon bald Pläne für eine Expansion nach China. Das Land hatte ihr

Herz erobert und sie wollte den Gedanken des Fairen Handels und der biologischen Landwirtschaft nach China bringen. 2014 wurde nach langen Bauarbeiten aus einer ehemaligen Hemdenfabrik in Shanghai unter der Leitung von Julia ein Schokoladen-Theater. Astronautin wollte sie zu diesem Zeitpunkt nicht mehr werden, aber das Vorhaben war mindestens ebenso außerirdisch! 2020 musste Julia China schnell verlassen, da Corona vieles sehr unsicher machte. Inzwischen wird das Schokoladen Theater in Shanghai von einer chinesischen Geschäftsführerin geleitet und Julia ist zurück in der Oststeiermark. Durch ihre vielen Reisen und Auslandsaufenthalte spricht sie fünf Sprachen fließend und bringt immer wieder neue Rezeptideen mit, die mit Hilfe von Josefs Erfahrung umgesetzt werden. So sind in den letzten Jahren geniale neue Produkte entstanden. Als gelernte Konditormeisterin und beste Absolventin ihres Jahrgangs der renommierten Pâtisserieschule „Le Cordon Bleu“ in Paris bringt sie alle Voraussetzungen mit, um die Produktentwicklung zukünftig zu übernehmen. Michael hat nach der Uni noch eine FH besucht. Er hat bei Zotter den IT-Bereich neu strukturiert, die technische Infrastruktur für den EDV-Bereich aufgebaut, den Webshop und das Warenwirtschaftssystem übernommen und auch den gesamten Maschinenpark der Produktion digitalisiert und zentral zusammengeführt. Inzwischen ist er Papa von einem kleinen Sohn, der auch schon begeistert ein bisschen Zeit im Unternehmen verbringt. Josef und Ulrike Zotter werden sich im Frühling, nach Josefs 65. Geburtstag, langsam aus der Ge-



**Himbeerkuvertüre ist eine wahre Besonderheit**

schaftsführung zurückziehen, der jungen Generation aber weiter mit Rat zur Verfügung stehen. Das Unternehmen war von Anfang an ein Gemeinschaftsprojekt. Julia und Michael sind unbestritten die langjährigsten Mitarbeiter und haben das Unternehmen auch von Anfang an mit geprägt. Julia übernimmt nun mit 1. März die Geschäftsführung. Michael wird ihr als Bruder und Partner dabei zur Seite stehen. Wer weiß, wenn Valerie in ein paar Jahren ihre Ausbildung abgeschlossen hat, wird auch sie Teil der Unternehmensführung bei Zotter. Denn auch sie ist im und mit dem Unternehmen aufgewachsen. Die „Zotter-DNA“ haben sie jedenfalls alle drei.

# 38 Jahre Zotter - eine süße Geschichte



*1985: Josef Zotter in New York*



*1990: Die junge Familie Zotter*



*1987: Zotters geben sich das Ja-Wort*



*Josef Zotter mit dem Pressefoto des Jahres 2005*



*1997: Gemüseschnitzen - Workshop*



*Im Bean-to-Bar Werk in Riegersburg 2007*



*Zu Besuch bei Kakaobauern in Nicaragua 2004*



*Auf der Suche nach den besten Bio-Kakaobohnen*



*Blick auf die Schokofabrik und dahinter Essbarer Tiergarten 2025*



*Familie Zotter vor dem Schoko-Laden in Bergl*



*Mit Andreas Quella-Gratz, dem Zotter-Designer*



*Verleihung der Walter-Scheel-Medaille 2019*



*Julia und Josefin Shanghai 2014*



*In der Schokofabrik beim Testen neuer Sorten*



*Produktion von handgeschöpften Schokoladen*



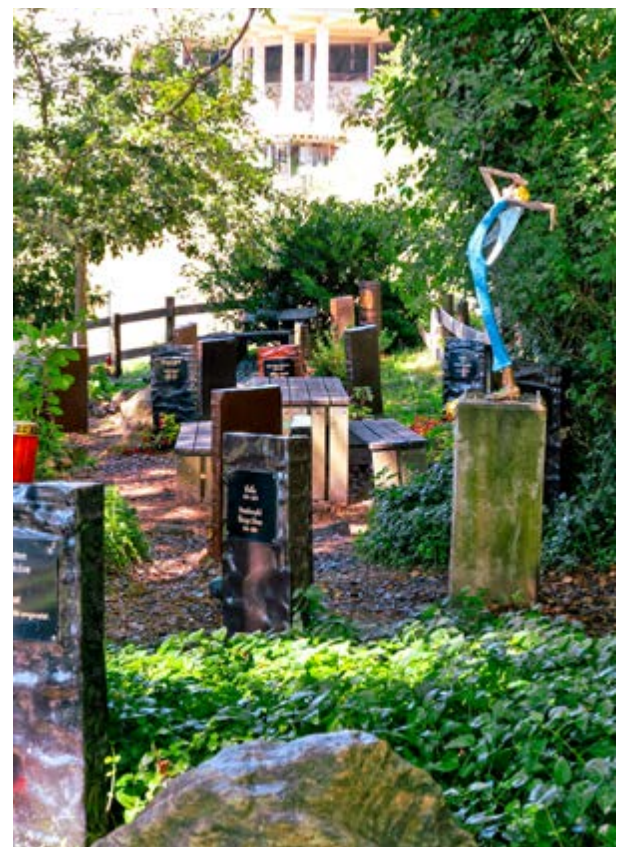
*Ulrike, Josef und Valerie zu Besuch in Belize*



*Rosa Zotter mit Josefs Biografie  
„Kopfstand mit frischen Fischen“, 2015*



*Das geniale Duo und beste Freunde*



*Ideenfriedhof im Essbaren Tiergarten*



*„Schau dem Essen in die Augen“*



*European Candy Kettle Club Award 2019*



*Josef-Krainer-Heimatpreis 2014*

# Oster- & Frühjahrskollektion

*Ostern steht symbolisch für Erneuerung und zugleich für Tradition. Das sind die beiden Leitmotive der neuen Kollektion. So präsentieren wir erstmals eine neue Version von klassischem Karamell: das Fruchtkaramell! Umgesetzt haben wir es als Himbeerkaramell. Dazu verwenden wir eine neue Technik, so wird das Karamell besonders fruchtig, weich, nicht zu süß, mit säuerlicher Fruchtnote von Himbeere.*



## SÜSSES OSTERNEST handgeschöpft

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit innovativem, fruchtig-rottem Himbeer-Karamell, das ganz weich ist. Dazu eine rosarote Fruchtnougatschicht, gemixt aus Mandelnougat, Mango-, Maracuja- und Himbeerfrüchten, aufgepeppt mit knusprigen Himbeer-Crispies. Die rosa Farbe entsteht natürlich aus echten Himbeeren.



## BUNTE OSTERHASEN handgeschöpft

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Kirschganache und Haselnussnougat mit Waffelkrokant.



## ERDBEER-HASI handgeschöpft

Weißer Schokolade gefüllt mit Erdbeercreme



## FÜR SÜSSE HASEN handgeschöpft

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps



## HAPPY HASI VEGAN handgeschöpft

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Marzipan und Mandelnougat mit Zitronenstückchen.



## OSTERSCHOKI VEGAN handgeschöpft

Himbeer und Kokos  
Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung. Eine beerenrote Schicht komponiert aus Himbeerkuvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken, abgerundet mit einem Spritzer Ananassaft und Zitrone.



## STRAUSSEN-EIERLIKÖR handgeschöpft

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Straußeneierlikörorganache.



## OSTERGLÜCK VEGAN Labooko

75% Tansania & 62% Dominikanische Republik  
Zwei erstklassige dunkle Ursprungsschokoladen. Eine Tafel aus Tansania mit Kakao von Kokoa Kamili. Und einmal eine süße dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Zorzal aus der Dominikanischen Republik. Geerntet in dem Vogelschutzgebiet, das Zorzal gegründet hat.



## NASCHHASE VEGAN Labooko

Bunt & vegan: Eine pinke Himbeer-Kokostafel, dazu eine vegane Milkschokoalternative, mit 50 % Kakaoanteil und Haferdrink statt Milch.





### SCHMUSEHASE Labooko

Eine Milkschokolade 35 % Panama und eine rosa-rote Erdbeertafel  
Mit Cocabo-Kakao von indigenen Kakaobauern aus dem panamaischen Regenwald und eine rosarote Erdbeertafel mit fantastischem Erdbeergeschmack.



### VOM OSTERHASEN drunter & drüber

Außen eine rosarote Erdbeerkuventüre, innen ein zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen.



### OSTERSCHOKO MIT DATTELZUCKER Quadratur des Kreises

Eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den alternativen Zuckervarianten mit leichter Karamellnote.



### BUNTE OSTEREIER Geschenkset

8 bunte Schokoeier  
2 x Haselnuss-Schokoei, gefüllt mit Haselnussnougatcreme.  
2 x Mandel-Schokoei: gefüllt mit feiner Mandelnougatcreme und etwas Rosenöl  
1 x Erdbeer-Macadamia-Schokoei: gefüllt mit Erdbeercreme und Macadamianougat  
1 x Heidelbeer-Zitrone-Karamell-Schokoei: gefüllt mit fruchtiger Heidelbeercreme und Karamellnougat  
1 x Himbeerkaramell-Fruchtnougat-Schokoei: gefüllt mit Himbeerkaramell und Fruchtnougat  
1 x Maracujakaramell-Cashew-Schokoei: gefüllt mit Maracujakaramell und Cashewnougat



### OSTERNEST Geschenkset

Ein fruchtig süßes Osternest mit fünf Osterschokos und zwei gefüllten Schokoeiern. Da muss man nur noch das passende Versteck für das Osternest finden.



Auch die Hohlkörper für die Ostereier stellen wir selbst her. Damit können wir mit zahlreichen Schokovarianten experimentieren, bei den Füllungen neue Kreationen entwickeln und sogar zwei Sorten in ein Schokoei füllen.



### MILCHSCHOKO-OSTEREI MIT HIMBEERHERZ Mi-Xing

Schokoei aus Milkschokolade und Marillenkuvertüre, geschmückt mit einem roten Himbeer-Schokoherz, knusprigen Himbeer-Schokoflakes, sonnengelben Maracuja-Schokofrüchten und aromatischen Grünteelblättern. Verpackt in einer schönen Ostergeschenkbox.



### VOM OSTERHASEN Geschenkset Mix

Ein Geschenkset mit einer großen und acht kleinen Osterschokoladen. Fertig zum Verstecken & Verschenken, handgeschöpfte Schokolade und kleine Minis versprühen Osterlaune mit bunten Frucht-füllungen, Karamell und Nougat.

# News aus der Zotter Erlebniswelt

1

Wir haben die kalten Monate genützt und in der Zotter-Erlebniswelt kleine Umbauten durchgeführt. Mit der Neustrukturierung des Foyers im Schokoladen Theater ist der Check-In geräumiger und heller geworden. Neben dem vergrößerten neuen Tresen gibt es auch bequeme Sitzgelegenheiten, um die Wartezeit auf den Tourstart zu verkürzen. Im Essbaren Tiergarten wurde eine Choc'n'Roller Kugelbahn aufgebaut, die nicht nur für Kinder gedacht ist, sondern auch sehr gerne von Großen gespielt werden darf. Die Bahn befindet sich vor dem ÖKO Speck Takel im „Am-Vieh-Theater“. Kugeln gibt es am Automaten.

2002–2025  
4.000.000 Besucher  
in der Zotter Erlebniswelt



2

**Schokolade macht Schule**  
Eine Schoko, die Kindern schmeckt und Kindern hilft! 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 der Schule in Isaka werden die Kinder mit Essen versorgt und bekommen eine Schulbildung, die ihnen eine bessere Zukunft eröffnet. In Kooperation mit der Caritas Steiermark. Mit Stand Jänner wurden bereits 15.000 Tafeln verkauft und die erste Überweisung konnte erfolgen. Mittlerweile ist der Rohbau der Schulküche fertig und es wird bereits mit dem Innenausbau begonnen.

Schokolade macht Schule  
Seit 2005 konnte für verschiedene  
Hilfsprojekte eine Spendensumme  
von 400.000 €  
erzielt werden.



3

**„Bester Arbeitgeber Steiermark 2025“**  
Das Market Institut hat den steirischen Arbeitsmarkt analysiert und Zotter Schokolade geht in den Bereichen ökologischer und nachhaltiger Beitrag, sowie regionale Relevanz als Sieger hervor und erhält zum bereits vierten Mal die Auszeichnung **„Market Quality Award – Bester Arbeitgeber Steiermark – Gesamtsieger 2025!“** Auch beim Thema Wohlbefinden ist Zotter ganz vorne dabei und belegt in den Kategorien Betriebsklima, Familienfreundlichkeit und Work-Life-Balance Platz 1.



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.



FAIR\* **BEAN to BAR**

Impressum:  
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef;  
Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Caritas, Christian Thomasser, Ellen Pichler, Graeme Kennedy, Heinz Tesarek, Jacqueline Jud, Julia Suppan, Matthias Jung, Petra Rautenstrauch, Roland Wehap; Grafiken: Andreas H. Gratzke;  
Lektorat: Florian Figl, Mario Fink; Druck: Gugler GmbH

**z o t t e r**  
**SCHOKOLADE**