zotter SCHOKOLADE

NA(S)CHRICHTEN



Ist Bio die Zukunft?

Neu: edelhart & zart

Kakaoreise nach Peru



Ist Bio und Renaturierung die Zukunft?

Am 23. September wurde in Brüssel der „EU Organic Award“ verliehen. Zotter hat den Preis in der Kategorie „Bestes Bio-Restaurant / Beste Bio-Gemeinschaftsverpflegung“ erhalten. Das ist eine sehr wichtige Auszeichnung und Zeichen für Anerkennung zu unserem Bekenntnis zu ökologischer Wirtschaft. Darüber freuen wir uns wirklich sehr.

Als 100 % Bio-Unternehmen nehmen wir unsere Verantwortung sehr ernst. Wir möchten zum Erhalt der Umwelt beitragen und auch aufzeigen, wie man Veränderungen entgegenwirken kann. Die Zotter-Erlebniswelt wird jährlich von über 300.000 Gästen besucht und wir sind bemüht die vorhandenen Ressourcen in Grund und Boden möglichst effizient und sparsam einzusetzen. Die Klimaanlagen und Wärmepumpen in den Produktionsräumen werden von der hauseigenen Photovoltaikanlage gespeist und die Toiletten werden aus dem Drainagetank versorgt, die den versickernden Regen im Untergrund auffangen. Drei Teiche versorgen die Bewässerung der Landwirtschaft und wir konnten sogar in diesem heißen Sommer, bis auf wenige Wochen, unseren Bedarf aus eigenen Ressourcen decken. Das ist schon eine erfreuliche Energiebilanz, denn damit erreichen wir bereits 60% Energieautarkie.

Der Essbare Tiergarten ist zu einer 95 Hektar großen Bio-Landwirtschaft gewachsen. Die Gastronomie und Mitarbeiterkantine werden mit Fleischprodukten der eigenen Metzgerei beliefert, aber auch die Säfte, Wein und sogar Brot und Kuchen stammen aus eigener Produktion, natürlich auch in reiner Bio-Qualität.

Ist Bio und Fair krisensicher?

Ja, auf jeden Fall, denn wir sehen ganz klar, dass Bio resilienter ist als konventionelle Landwirtschaft. Durch Humusaufbau und Diversität erholen sich Böden schneller. Die Natur zeigt, dass hitzebeständige Pflanzen stärker wachsen und empfindliche Pflanzen bei Mischpflanzung geschützt werden. In Österreich werden immerhin bereits 27 % der landwirtschaftlichen Flächen biologisch bestellt, das ist jeder 4. Hektar. Eine sehr erfreuliche Bilanz! In Deutschland beträgt der Bioanteil nur 12 % und soll bis 2030 auf 30 % gesteigert werden. In Europa sind es durchschnittlich 11 %. Da sind wir in Österreich schon auf einem sehr guten Weg. Darauf dürfen wir stolz sein.

In Regenwaldgebieten wachsen viele Pflanzen unter dem schützenden Blätterdach großer Bäume und trotzen der Hitze. Gerade der Kakaobaum braucht diese natürliche Beschattung, um gut gedeihen zu können. Deshalb ist es wichtig, dass sich für den Kakaobauern die Arbeit lohnt und er einen fairen Preis erhält, damit es auch weiterhin Kakaobohnen gibt. Vielleicht müssen wir auch in Europa gemischte Wald- oder Grünflächen anpflanzen und die Renaturierung der Flüsse vorantreiben, um unsere Nutzpflanzen vor Hitze und anderen Umweltschäden schützen zu können.

Im globalen Süden findet Landwirtschaft unter sehr herausfordernden Bedingungen statt, nicht überall gibt es schützenden Regenwald. In Ägypten wird beispielsweise auf Unterbodenbewässerung gesetzt, damit das Wasser gezielt und sparsam direkt dort ankommt, wo es gebraucht wird.

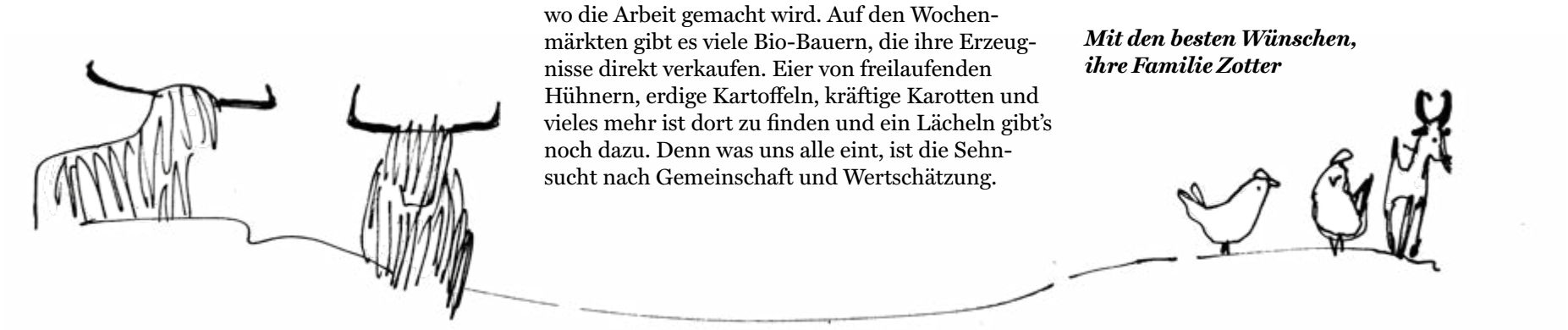
Wichtig ist, dass wir kleine Strukturen erhalten, weil damit schneller auf Veränderungen eingegangen werden kann und das Geld direkt dort landet, wo die Arbeit gemacht wird. Auf den Wochenmärkten gibt es viele Bio-Bauern, die ihre Erzeugnisse direkt verkaufen. Eier von freilaufenden Hühnern, erdige Kartoffeln, kräftige Karotten und vieles mehr ist dort zu finden und ein Lächeln gibt's noch dazu. Denn was uns alle eint, ist die Sehnsucht nach Gemeinschaft und Wertschätzung.

Wir beziehen schon seit vielen Jahren Milch für unsere Milchschokoladen von „Bio vom Berg“ aus Tirol. Wir sprechen hier von einem Volumen von über einer Million Liter Milch im Jahr. Die Frischmilch wird getrocknet und zu Milchpulver verarbeitet, so können wir die Milch lagern und verarbeiten. Bei „Bio vom Berg“ haben sich kleine Milchbetriebe zusammengeschlossen, sie haben durchschnittlich 14 Milchkühe, aber gemeinsam sind sie viele. Die Kühe stehen im Sommer auf der Alm und tragen zum natürlichen Kreislauf und der Landschaftspflege bei.
Die Natur ist verlässlich, auch wenn gerade Wetterextreme dies überschatten, aber sie beginnt unermüdlich von Neuem und bringt immer wieder neues Leben hervor. So ist Bio nicht aus einer Laune entstanden, sondern die Bio-Pioniere haben erkannt, dass konventionelle Landwirtschaft sich weg von Natur und Mensch entwickelt und haben sich zum Ziel gesetzt dem entgegenzuwirken. Ein Umdenken über Bodenerhalt, Fruchtfolge bis hin zu Humusaufbau und Vielfalt sind die Basis für den Bio-Anbau.

Wir alle entscheiden, wie bunt und fruchtbar unsere Welt auch in Zukunft sein wird. Wir möchten nicht verzichten, wir wollen Vielfalt an Lebensmitteln und eine brummende und blühende Umwelt. Denn wer will schon in einer eintönigen Landschaft oder Monokultur Radfahren oder seine Freizeit verbringen?

Ob wir uns auf 2027 freuen? Ja natürlich, denn wir überlegen schon heute, was wir anpflanzen und welche Schokosorten wir erfinden werden. Wir haben viel vor. 2027 wird ein gutes Jahr, ganz nach unserem Motto: „Die Maximierung der Menschlichkeit ist unser größter Gewinn!“ Geben wir dem neuen Jahr die Chance das beste aller Zeiten zu werden!

Mit den besten Wünschen,
ihre Familie Zotter



edelhart & zart



Nach 50 Jahren Berufserfahrung als Koch und Konditor bringt Josef Zotter seine Expertise mit der neuen Serie »edelhart & zart« auf den Punkt. Eine pure Schokolade, die aus verschiedenen Geschmackskomponenten besteht und einfach Spaß beim Naschen macht.

„Edelhart“ wie pure Schokolade und „zart“ wie selbst gemachter Nougat und leichte Fruchtnuancen. Gegossen in eine dicke Tafel mit Würfelmuster, die man Stück für Stück abbrechen und genießen kann. Schokoladig, mit feinem Nougatschmelz und verspielten Fruchtnoten. Und manchmal braucht es auch noch das kleine "oh!", das Zotter gekonnt mit Salz, Zimt, Vanille oder Zitrone hineinzaubert. Pur, vielschichtig im Geschmack und locker zum Vernaschen. Klassisch verpackt in Papierbanderolen mit Kolibri-Design und Blüten, die die Zutaten widerspiegeln wie beispielsweise Mandel- und Maracujablüten.



Dunkle Schokolade + Cashew / Himbeere
Pure dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die durch den Cashewnougat sehr angenehm im Mund zerfließt, während sich im Hintergrund die fruchtigen Himbeeren ins Spiel bringen.



Milchschokolade + Haselnuss / Orange / Zimt
Eine nussig-süße Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil, zart schmelzendem Haselnussnougat aus frisch gerösteten Haselnüssen und einem Anflug von fruchtig-sonnigen Orangen, mit leichten Zimtnoten. Eine pure Schoko, die zugleich schokoladig-süß, nussig und fruchtig schmeckt.



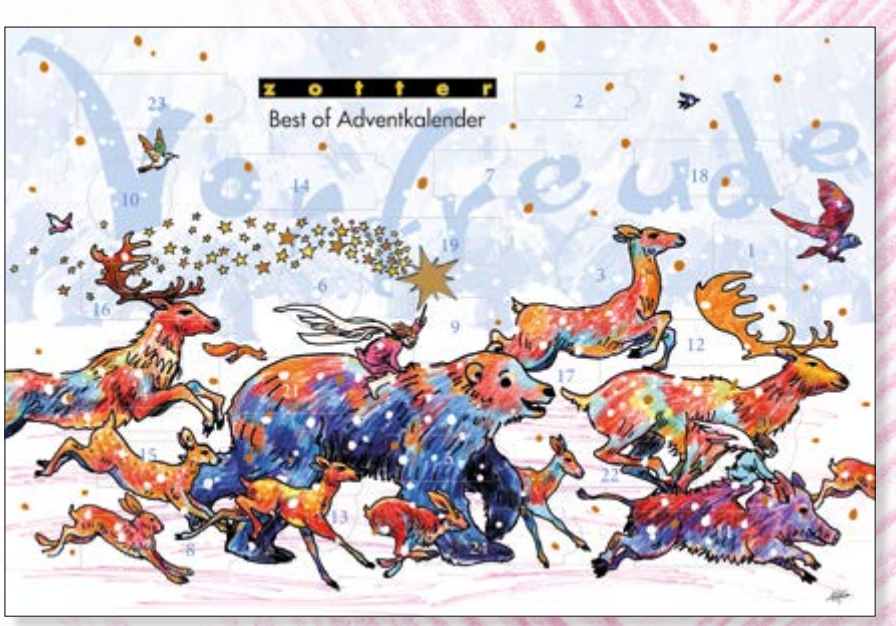
Karamelltafel + Mandel / Zitrone / Salz
Eine pure Salzkaramell-Tafel. Feiner Karamellgeschmack, begleitet von leichten Zitronen und Salznoten, die den perfekten Gegenpart zu dem süßen Karamell bilden. Der Mandelnougat sorgt für den feinen Schmelz. Ein tolles Wechselspiel zwischen süß-zitronig-salzig. Stück für Stück ein Genuss!



Weiße Schokolade + Macadamia / Maracuja
Die pure Schoko mit magischem Schmelz und fruchtigen Glücksmomenten. Eine süße weiße Schokolade mit schönem Vanillegeschmack, tollem Macadamianougatschmelz und zugleich leichtem, erfrischend fruchtigem Maracuja-Twist. Einfach relaxen und vernaschen.



Die neue Weihnachtskollektion









BEST OF ADVENTKALENDER
(alkoholfrei)
Der große, gemischte Schokokalender zelebriert die Schokovielfalt mit handgeschöpften Schokoladen, Bio-Pralinen, Trinkschokoladen, puren Tafeln, Frucht-Nougat-Duos und einem cremig gefüllten Nashido-Täfelchen. 24 unterschiedliche Sorten und Geschmacksrichtungen von nussig, fruchtig, karamellig bis hin zur weihnachtlichen Lebkuchen-Früchte-Schokolade.

BEST OF ADVENTKALENDER VEGAN (alkoholfrei)
Der gemischte, vegane Adventkalender feiert mit 24 unterschiedlichen Sorten aus dem gesamten Schokosortiment die große vegane Vielfalt. Mit handgeschöpften Schokoladen mit Nougat- und Fruchtfüllungen, dazu Bio-Pralinen, Trinkschokoladen, pure Labooko-Tafeln mit Single Origin Edelkakaosorten, runde Schokoscheiben mit innovativen Sorten wie Cashewnougat, gesüßt mit Ahornzucker, rote Fruchttafeln und gefüllte Nashido-Täfelchen mit erfrischender Pfefferminze und Haselnusscreme u.v.m.

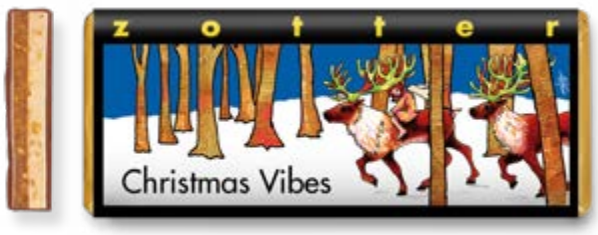
Neue Hohlfiguren von Zotter

NIKOLO & KRAMPUS
Dunkle Schoko & Himbeer-Kokos vegan
Doppelfigur: auf der einen Seite der brave Nikolo mit Herz, Mitra und Bischofsstab und auf der anderen Seite lauert der wilde, pelzige Krampus mit Kette und Rute.
Hergestellt aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die mit fruchtig-roter Himbeer-Kokos-Kuvertüre gemustert wird. Die tolle Farbe entsteht ganz natürlich aus echten Himbeeren. Natürlich BIO + FAIR* und zudem völlig vegan. Eine echt coole Überraschung zum Nikolaus!
Tipp: „Nikolo & Krampus“ gibt es auch in der Sorte Milchschokolade & Karamell



ENGERL & BENGERL
Milchschoko & Weiße Schoko
Auf der einen Seite das süße Engerl und auf der anderen Seite das freche Bengerl. So bekommt die Figur Bewegung, Emotionen und Humor. Ein süßes und lustiges Weihnachtsgeschenk.
Tipp: „Engerl & Bengerl“ gibt es auch in der Sorte Dunkle Schoko & Karamell vegan





CHRISTMAS VIBES
Marille Vanille
Milchschokolade 40 % gefüllt mit Marillen-Marzipan und Vanille-Mandelnougat, verfeinert mit Waffelkrokant und Marillenstücken. Inspiriert vom typisch österreichischen Mehlspeistraum, dem Marillenknödel!



EIN SÜSSES DANKESCHÖN
ZimtApfel + Honig
Dunkle Milchschokolade 50 % mit Apfel-Honigfülle und Zimtganache. Eine fruchtig-zimtige Schokolade, die mit süßen Genussmomenten die Wintertage verzaubert.



FROHE WEIHNACHTEN & GUTEN RUTSCH!
Orangen-Karamell + Kokos
Winterliche Genüsse: eine Butterkaramellschicht, verfeinert mit Orangensaft und Orangenöl. Auf einem selbst gemachten Mandelnougat, der mit karamellisierten Kokosflocken und fruchtigen Orangenstückchen knusprig-knisternd abgerundet wird. Final taucht die Kreation in eine dunkle Kokoskuvertüre, die wir aus Kokos-Reiskuvertüre und dunkler Schokolade zaubern.



FÜR DIE BESTEN MITARBEITER*INNEN DER WELT
Mandel Praliné intense (vegan)
Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter*innen, die immer ihr Bestes geben. Eine Feinschmecker-Schokolade, gefüllt mit einem intensiven Mandelnougat aus dunkel gerösteten Mandeln, verfeinert mit etwas Edelschokolade mit fulminanten 80 % Kakaoanteil. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



O DU FRÖHLICHE!
Dattel & Cashew (vegan)
Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, komplett vegan. Der Überzug besteht zu 100 % aus Kakao, ohne Zuckerzugabe, trotzdem ist die Kreation insgesamt süß, weil im Innern eine Füllung aus süßen Dattelfrüchten wartet, mit ausgewählten Süßdatteln, die ganz weich sind und soft schmelzen. Dazu eine dünne Schicht aus zart schmelzendem Cashewnougat, der nur mit Dattelsirup, gesüßt wird.



PROSIT NEUJAHR 2027
Marc de Champagne
Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache.
Marc de Champagne vom Weingut Fleury, das bio und demeter zertifiziert ist, fließt in eine dunkle Schokoganache und sorgt für festliche Stimmung. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Prosit 2027!



MILCHSCHOKO-TANNENBAUM
Ein süßer Schokotannenbaum aus Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil, an den Spitzen verziert mit einem handgemachten Muster aus weißer Schokolade. Geschmückt mit knusprigen gelben Maracuja-Schokofrüchten, knackigen Kakaonibs, umhüllt von roter Himbeerkuvertüre und drei Dekor-Schokoblättchen aus weißer Schokolade, fruchtiger Marillen- und Johannisbeer-Kuvertüre. Verpackt in einer weihnachtlichen Geschenkbox mit Goldeffekt.



KARAMELL-HERZ MIT RENTIER RUDOLPH DE LUXE
Ein Schokoherz aus bonbonsüßer Karamellkuvertüre, gefüllt mit fruchtiger Himbeercreme und verziert mit einem Rentier-Rudolph-Motiv. Verpackt in einer weihnachtlichen Geschenkbox mit festlichem Goldeffekt.



ZOTTER-MIX WEIHNACHTSÜBERRASCHUNG
Süße Weihnachtsüberraschung mit 9 Schokoladen. Ein Geschenkset mit einer handgeschöpften »Weihnachtsüberraschung«-Schokolade mit knuspriger Karamell-Nougat-Füllung. Dazu 2 kleine Nashido-Tafeln, gefüllt mit Pfefferminzcreme und roter Himbeercreme. Außerdem 2 kleine Schoko-Nougat-Duos, mit Marillenkuvertüre kombiniert mit Kürbiskernnougat und weißer Schoko mit rosarotem Fruchtnougat, sowie 4 pure Labooko-Minis, die mit einer Milchschokolade und 3 unterschiedlichen dunklen Tafeln viel Genuss bieten. Designs teils mit Goldeffekt.





Zu Besuch bei Kakaobauern in Peru

Ein persönlicher Reisebericht von Thomas Linshalm
Leiter Bean-to-Bar-Werk und Einkäufer Kakao













Manche Reisen hinterlassen Spuren, die weit über berufliche Termine hinausgehen. Mein letzter Besuch in Peru war eine solche Erfahrung.

Zwei Wochen lang führte mich die Reise zunächst zu Kakaobauern und Kooperativen im Süden des Landes, danach zum Salón del Cacao y Chocolate nach Lima und schließlich in die nördliche Amazonasregion. Ich wollte nicht nur Kakao verkosten und Produktionsanlagen besichtigen. Ich wollte sehen, wie unsere Partner arbeiten, welche Herausforderungen sie beschäftigen und was wir gemeinsam tun können, um Qualität langfristig zu sichern. Peru gehört zu den vielfältigsten Kakaoanbauländern der Welt. Hinter dieser Vielfalt stehen meist kleine Familienbetriebe, die ihre Plantagen mit viel Erfahrung und Herzblut bewirtschaften. Zugleich verändern sich ihre Arbeitsbedingungen spürbar: Regenzeiten verschieben sich, längere Trockenperioden wechseln mit ungewöhnlich starken Niederschlägen, Hangrutschungen machen ganze Gebiete zeitweise unzugänglich. Was in Europa oft abstrakt als Klimawandel beschrieben wird, bestimmt hier längst den Alltag auf den Farmen.

Wenn sich das Klima verändert, verändert sich die Arbeit
Zu viel oder zur falschen Zeit einsetzender Regen lässt die Kakaobäume stärker wachsen. Dann müssen sie intensiver zurückgeschnitten werden. Sonst entsteht zu viel Schatten, Krankheiten können sich leichter ausbreiten und der Ertrag geht zurück. Bleibt der Regen hingegen aus, entwickeln sich Blüten und Früchte anders und die Ernte verschiebt sich. Erfahrene Kakaobauern beobachten ihre Pflanzen deshalb sehr genau und passen ihre Arbeit laufend an. Diese Erfahrung lässt sich in keiner Tabelle vollständig abbilden.
Auch die Wege zu den Anbaugebieten zeigen, wie eng Infrastruktur, Verfügbarkeit und Qualität zusammenhängen. Im Süden Perus waren wir 17 Stunden mit dem Jeep über die Anden unterwegs, auf schmalen Straßen mit vielen Schlaglöchern, teilweise nachts und bis auf rund 3.800 Meter Höhe. Hangrutschungen und Geröll hatten Straßen beschädigt oder ganze Abschnitte unpassierbar gemacht. Über genau diese Wege müssen aber nicht nur Menschen und Betriebsmittel, sondern auch die geernteten Kakaobohnen zu den Kooperativen gelangen. Verzögerungen erhöhen die Kosten und können die weitere Verarbeitung erschweren. Der Aufwand, damit die Qualität trotzdem nicht leidet, ist enorm.

Zwei Hektar Kakao – und sehr viel Wissen
Früh am Morgen besuchten wir Susi Berrocal Cabrera in Sevite Alta im tropischen Dschungeltal des VRAEM, in der Provinz Huanta in der Region Ayacucho. Gemeinsam mit ihrem Mann bewirtschaftet sie zwei Hektar und erntet jährlich etwa 1.500 Kilogramm Bio-Kakao. Begrüßt wurden wir mit einer traditionellen Hühnersuppe aus Produkten der eigenen Farm. Diese Gastfreundschaft war berührend, aber ebenso beeindruckend war, mit welchem Wissen und Stolz Susi uns durch ihre Plantage führte. Viele Arbeiten erledigt die Familie selbst. Nur während der Haupternte werden zusätzliche Arbeitskräfte beschäftigt, weil die reifen Früchte rasch geerntet werden müssen. Beim Rundgang wurde deutlich, wie viele Entscheidungen hinter einer guten Kakaobohne stehen: Welche Früchte sind reif? Wo muss zurückgeschnitten werden? Wie reagiert man auf Feuchtigkeit, Schatten oder erste Anzeichen von Krankheiten? Qualität beginnt lange bevor eine Bohne in unserem Werk eintrifft.

Auch Doris Pullallihua Callampi im Bezirk Llochegua zeigte uns eine hervorragend gepflegte Plantage. Sie berichtete, dass sich die Ernte in diesem Jahr durch die veränderten Wetterbedingungen verzögert. Solche Verschiebungen betreffen nicht nur eine einzelne Familie. Wenn sie in mehreren Anbaugebieten gleichzeitig auftreten, beeinflussen sie Mengen, Liefertermine und letztlich auch die Verfügbarkeit bestimmter Kakaos.
Über den Apurímac-Fluss führte die Reise weiter zu William Urbano Quispe nach Nogalpampa in der Region Cusco. Dort verkosteten wir Bohnen von unterschiedlichen Plantagen und verglichen ihre Aromen. Für mich wurde dabei wieder deutlich: Rückverfolgbarkeit beginnt nicht erst mit Dokumenten und Chargennummern. Sie beginnt bei den Menschen, ihren Farmen und ihrem Wissen darüber, woher ein Kakao kommt und wie er behandelt wurde.

Wenn der Kakao als Schokolade zurückkommt
Auf meinen Reisen habe ich immer Schokolade dabei, die aus dem Kakao unserer Partner entstanden ist. Sie gemeinsam zu verkosten, gehört für mich zu den bewegendsten Momenten eines Besuchs. Die Produzenten erleben, was aus ihren Bohnen geworden ist, und erkennen oft sehr genau die Eigenschaften ihrer unterschiedlichen Kakaos wieder. Gleichzeitig sprechen wir darüber, wie Fermentation, Trocknung und unsere Verarbeitung das Aroma beeinflussen.
Das ist mehr als eine schöne Geste. Die Verkostung schließt den Kreis von der Farm bis zur fertigen Tafel. Aus Produzenten und Käufer werden Gesprächspartner, die gemeinsam an der Qualität arbeiten. Für uns stellt sich dabei immer wieder die spannende Frage, wie wir die besonderen Aromen einer Herkunft so herausarbeiten und vermitteln können, dass sie auch für unsere Kunden erlebbar werden.

Als ich schließlich nach 12 Tagen meine Rückreise antrat, nahm ich weit mehr mit als Eindrücke von Feldern und Produktionsanlagen. Als Kakaoeinkäufer sind persönliche Begegnungen unersetzlich. Zu sehen, wie sorgfältig Plantagen geführt werden, welche Herausforderungen durch Umwelteinflüsse entstehen und wie sich dadurch Veränderungen bei der Fermentation und Trocknung auf das Aroma auswirken, kann man nur vor Ort erfahren. Neben vielen fachlichen Erkenntnissen nahm ich aber die Geschichten, die Herzlichkeit und den Einsatz der Familien mit, die mit viel Herzblut und harter Arbeit jeden Tag die Grundlage für unsere Schokolade schaffen. Diese Reise hat mich einmal mehr daran erinnert: Echte Qualität entsteht nicht nur durch gute Rohstoffe, sondern vor allem durch die Menschen dahinter. Genau sie machen den Unterschied und unsere Schokoladen zu etwas Besonderem.





LABOOKO 100% PERU
(40 Std. Conchierzeit)
100% - mehr Kakao geht nicht. Durch eine hohe Kakaobutterzugabe und dem Verzicht auf Zucker entsteht eine milde Kreation mit voller Kakaopower.



LABOOKO 82% PERU
(20 Std. Conchierzeit)
Chuncho von der Kooperative Quinacho, die Kakaorarität aus Peru: Chuncho ist ein Urkakao, der nur in der Region Cusco wächst und das in ungewöhnlichen Höhen von 400 bis 1.300 Meter. Dieser seltene Edelkakao ist sehr mild und bringt ein vielschichtiges, fruchtbetontes Aroma mit. Genießen Sie diese hochprozentige Ursprungsschokolade, die trotz 82 % Kakaoanteil erstaunlich mild schmeckt.

Zotter - Partner

Zotter Schokolade ist weltweit in rund 4.000 Geschäften erhältlich, davon sind 80 % im deutschsprachigen Raum. Eine kleine Auswahl an Fachhändlern zählt zu unseren Shop-in-Shop-Partnern, die ein breites Zotter-Sortiment mit großer Auswahl und guter Beratung führen.

Wien





Schoko Company am Wiener Naschmarkt
Ronen Benaim und Eva Weiss führen seit 2009 Zotter-Schokolade an einem Wiener Genuss-Hotspot, dem Wiener Naschmarkt. Sie bieten von Beginn an das gesamte Zotter-Sortiment und begeistern mit Produktvielfalt und führen die größte Zotter-Auswahl in Wien.

Innsbruck





World Fair Trade Shop Innsbruck
Christian Mitterlehner verkauft seit 21 Jahren Zotter-Schokolade und hat jetzt das Sortiment und die Verkaufsfläche massiv ausgebaut. Mit 300 Sorten bietet er die größte Auswahl in Westösterreich! Jetzt neu: Verkostungen ab 6 Personen im Shop buchbar!

Graz





Zotter bei Linzbichler
Bereits in 3. Generation betreibt Albin Linzbichler am Graz Franziskanerplatz einen Zotter-Flagshipstore. Etwas abseits der prominenten Herrengasse befindet sich das Geschäft direkt an der Franziskanerkirche und bietet die größte Auswahl an Zotter-Produkten in Graz – sogar mit zwei Schokobrunnen für Naschkatzen.



Zotter gewinnt "EU Organic Award 2026" in Brüssel

Am 23. September 2026 wurden im Rahmen der EU Organic Awards die herausragendsten Projekte und Akteure des europäischen Bio-Sektors ausgezeichnet. Die Preisverleihung findet jährlich am EU-Bio-Tag statt und würdigt innovative Leistungen entlang der gesamten ökologischen Wertschöpfungskette. “Wir freuen uns wahnsinnig über diese Anerkennung für unseren Essbaren Tiergarten und die Gastronomie! Es ist inspirierend zu sehen, wie viele tolle Ideen es in der Bio-Szene gibt. Hier liegt die Zukunft unserer Landwirtschaft.“, beschreibt Julia Zotter ihre Eindrücke direkt von der Verleihung des EU-Organic-Awards. Die Auszeichnung wird von EU-Kommissar für Landwirtschaft und Ernährung, Christophe Hansen überreicht. Die Veranstaltung bietet eine wichtige Bühne für die Zukunft des ökologischen Landbaus. In der Kategorie 6 „Bestes Bio-Restaurant / Beste Bio-Gemeinschaftsverpflegung“ gewinnt Zotter mit dem ganzheitlichen „Farm-to-Table“-Konzept „Essbarer Tiergarten“ den diesjährigen „EU-Organic-Award“ und kann mit dem umfangreichen Gastrobereich in der Schoko-Erlebniswelt, der Mitarbeiterkantine und der Produktlinie „Delikatessen aus dem Essbaren Tiergarten“ die Kommission überzeugen. „Es ist für uns eine besondere Auszeichnung und die damit verbundene Wertschätzung für unsere Bio-Landwirtschaft freut mich sehr. Ich wurde anfangs belächelt, als ich den Essbaren Tiergarten 2011 eröffnet habe. Es waren 27 ha, mit vielen alten Nutztierrassen, die wir für unsere Mitarbeiterkantine und Erlebniswelt gehalten haben. Mittlerweile umfasst der Betrieb 95 ha vollbiologische Landwirtschaft mit einer eigenen Metzgerei. Damit versorgen wir täglich 230 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit einem gratis Bio-Mittagessen und bieten unseren 300.000 Gästen eine abwechslungsreiche Speisekarte am Bio-Hofgrill und in unserem Bio-Café, sowie ausgewählte veredelte Fleischprodukte in unserem Webshop“, freut sich Josef Zotter über die Auszeichnung für sein Lebenswerk.

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: Graeme Kennedy, Julia Suppan; Silva Cacao
Grafiken: Andreas H. Gratze; Lektorat: Mario Fink;
Druck: Gugler GmbH

FAIR* BEAN to BAR

zotter SCHOKOLADE