

Zotter gehört zu den 8 besten Schokoladenherstellern der Welt

271 Unternehmen aus 38 Ländern und 2.700 Produkte testete Georg Bernardini für sein Buch „Der Schokoladentester“. Zwei Jahre dauerte die Recherche, aus der Zotter als einer der besten Schokoladenhersteller der Welt hervorging.

6 Bohnen für Zotter – besser geht es nicht

Nach dem Schokoladenboom sind sehr viele Unternehmen und Produkte auf den Markt gekommen. Der Autor Georg Bernardini bietet mit seinem Buch einen objektiven Überblick über die Schoko-Szene, indem er weltweit Schokoladen testete. Um möglichst objektiv zu bleiben, hat er sich die Proben nicht direkt von den Herstellern schicken lassen, sondern sie einfach in einem Geschäft gekauft, so wie Kunden es auch tun würden. Seit 27 Jahren arbeitet er selbst in diesem Metier und bringt umfassende Kenntnisse über die Schokoladenbranche mit. Was in der Spitzengastronomie die Hauben, sind bei Bernardini die Kakaobohnen. Die Zotter Schokoladen Manufaktur mit Sitz in Bergl (Steiermark) wurde mit der maximalen Anzahl von 6 Kakaobohnen bewertet. Neben Zotter erlangten weltweit nur 7 weitere Hersteller die Höchstnoten.

Überraschung – die besten Schokoladen kommen aus Frankreich und die Schweiz geht völlig leer aus.

Frankreich dominiert das Schokoladengeschehen, aber Zotter mischt sich ein und hält für Österreich die Fahne hoch. Damit avanciert Österreich zum Schokoladen-Land und hängt die Schweiz ab, die bei der Besten-Listung komplett leer ausgeht. Dafür ist Belgien mit Pierre Marcolini, Italien mit Domori, England mit Damian Allsop und die USA mit William Dean Chocolates vertreten. Für Österreich tritt Zotter auf.

Bernardinis Urteil: „Zotter ist mit Abstand das innovativste Unternehmen in der Schokoladenbranche. Während des Schokoladebooms war das Unternehmen sicher eine der treibenden Kräfte. Die Produkte sind aber nicht nur innovativ, sondern auch qualitativ stets von sehr hohem Niveau. Auch die altbewährten handgeschöpften Schokoladen werden kontinuierlich weiterentwickelt.“

Laut Bernardinis Test ist die Labooko Nicaragua 50% von Zotter die beste Milkschokolade der Welt. Ein Superlativ, das der verhältnismäßig kleinen Manufaktur in Bergl überraschenden Ruhm einbringt.

Bernardini über die Ergebnisse bei den Milkschokoladen: „Bei den vorderen Platzierungen gab es viel Innovatives, Überraschendes und Verblüffendes. Zotter kann sich hier aufgrund der sehr harmonischen, nicht süßen, aber auch nicht zu herben Schokolade, die einen grandiosen Schmelz zeigt, an erster Stelle platzieren (...) Ein wahres Meisterwerk.“

Zotters Erdbeer-Schokolade landet weltweit auf Platz 2. Eine Schokolade, die laut Bernardini Maßstäbe setzt. „In dieser Schokolade sind auch keine Aromastoffe verarbeitet, wodurch ein sehr natürliches Erdbeeraroma schmeckbar ist. Ich kann nur empfehlen, sie als Referenz für Vergleichstests zu verwenden.“

Im weltweiten Nougat-Ranking kann sich Zotter mit seiner Nougus-Linie gleich drei Mal unter den Besten platzieren. Nougus Sesam Platz 4, Nougus Erdnuss Platz 10 und Nougus Cashew Platz 12.

Bernardinis Urteil über Zotters Nougus: „Zotters Nougus Sesam ist eine willkommene Innovation im Nougatsegment. Alle Nougus-Produkte sind sehr gut gelungen, aber die Sesam-Variante besticht durch ihre Einzigartigkeit. In der Gesamtbetrachtung der Länder liegen die italienischen und die französischen Hersteller als führende Nougatspezialisten vorn, auch wenn sich Zotter als österreichisches Unternehmen ebenfalls auf diesem Niveau etablieren kann.“



Zotter landet auf Platz 1 im persönlichen Ranking und punktet mit Innovation und Vielfalt.

Der Autor über seine eigene Bestenliste: „Viele werden sich wundern, dass ich Zotter noch vor Domori auf den ersten Platz setze. Diese Wahl begründet sich hauptsächlich durch die weitaus größere Diversifizierung des Unternehmens und seine größere Innovativität bei stets hoher Qualität.“

Josef Zotter zum Testergebnis: „Als weltbesten Schokoladenhersteller sehe ich mich nicht, aber das Ergebnis ist natürlich gerade für unsere Mitarbeiter eine Riesenmotivation und Auszeichnung. Was mir besonders an Bernardinis Untersuchung taugt, ist, dass er seine Analyse völlig unabhängig erstellt hat. Natürlich freut es mich auch, dass unsere Philosophie von Vielfalt, Innovation, Bio- und Fair-Qualität als Ganzes aufgegangen ist und verstanden oder mehr noch derzeit gefragt ist. Wir setzen sehr stark auf Transparenz und dieses Kriterium hat Bernardinis Urteil stark beeinflusst. Im Buch kritisiert er Schokoladenhersteller, die ihre Quellen nicht bekannt geben, weil sie ihre Schokolade nicht selbst herstellen (bean-to-bar). Er verurteilt sie nicht, aber drängt doch darauf, dass die Hersteller sich offensiv zu ihrer Verarbeitung und ihren Quellen bekennen. Transparenz im Lebensmittelbereich ist etwas, was für mich essentiell ist und Bernardini leistet mit seinem Buch einen großen Beitrag dazu.“

Der Autor Georg Bernardini ist gelernter Konditor und Mitbegründer der Confiserie Coppeneur aus Bad Honnef. Nach 18 Jahren erfolgreicher Unternehmensleitung schied er im Jahre 2010 aus dem Unternehmen aus. Er besitzt 27 Jahre Erfahrung in dem Metier und nutzte seine umfassenden Kenntnisse, Erfahrungen und Informationen, um den weltweiten Schokoladenmarkt zu analysieren.

Schokoladenhersteller mit der maximalen Anzahl von 6 Bohnen (alphabetisch)

Damian Allsop (England)

Domori (Italien)

Jean-Paul Hèvin (Frankreich)

La Maison du Chocolate (Frankreich)

Patrick Roger (Frankreich)

Pierre Marcolini (Belgien)

William Dean Chocolates (USA)

Zotter (Österreich)

Das Buch

Georg Bernardini: „Der Schokoladentester. Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten.“ 730 Seiten, € 29,95