**ZOTTER BIOGRAFIE**

**HARD FACTS**

* **Bean-to-Bar-Produzent** von Schokolade und **Erfinder der handgeschöpften Schokolade**
* **Zertifizierungen:** BIO, EMAS
* **Mitgliedschaft:** FAIR-Mitglied der WFTO (World Fair Trade Organization)
* **Kakaoländer:** Peru, Bolivien, Nicaragua, Panama, Ecuador, Guatemala, Brasilien, Belize, Dominikanische Republik, Indien, Madagaskar, Togo, Ghana, Tansania, São Tomé und Uganda
* **Produktionsmenge:** ca. 200 Tonnen Kakaobohnen und 150 Tonnen Kakaobutter werden zu 646 Tonnen Schokolade verarbeitet
* **Sortiment:** rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten und darüber hinaus individuelle Wunschschokoladen, die Kunden selbst erfinden können
* **Zutaten:** ca. 400 unterschiedliche Bio-Zutaten
* **Umsatz 2018/19:** 24 Millionen Euro
* **Mitarbeiter:** rund 200 Mitarbeiter am Standort in Riegersburg/Steiermark, davon 7 Lehrlinge  
  20 Mitarbeiter im Tochterunternehmen Schokoladen-Theater Shanghai/China
* **Besucherzahlen Schoko-Laden-Theater:** 200.000 Besucher jährlich
* **Energieerzeugung:** Die Manufaktur ist zu 60 Prozent und der Essbare Tiergarten zu 100 Prozent energieautark, durch die Nutzung von Photovoltaikanlage, Dampfkraftwerk und Erdwärme.
* **Vertrieb:**ca. 4.000 Vertriebsstellen weltweit, 90 Prozent im deutschsprachigen Raum (D, A, CH)

**DAS FAMILIENUNTERNEHMEN**

**Josef Zotter,** geboren am 21. Februar 1961 in Feldbach (Steiermark).

**Chocolatier, Bio-Landwirt und Andersmacher.**

Josef Zotter ist gelernter Koch und Kellner, Konditormeister, war längere Zeit Koch und Küchenchef in verschiedenen Hotels der Luxusklasse unter anderem auch in New York.

Josef Zotter ist verheiratet mit Ulrike Zotter und Vater von drei Kindern.

**Ulrike Zotter managt auch weiter das Unternehmen**, sonst würde die Biografie hier endgültig enden.

**Julia Zotter (Jg. 1987)** arbeitet seit 2017 in der **Produktentwicklung** mit. Davor hat sie von **Mai 2014 bis August 2017 das Schokoladen-Theater in Shanghai aufgebaut und geleitet**. Sie verbrachte während ihrer Schulzeit ein Jahr in China (Xi’an und Peking) und studierte Lebensmittel- und Biotechnologie an der BOKU in Wien. Für ihre Abschlussarbeit reiste sie nach Brasilien, um ein Kakaoforschungsprojekt zu starten. 2013 schloss sie die Cordon-Bleu-Akademie in Paris mit dem Grand-Diplome in Pâtisserie und Cuisine als eine der Besten ihres Jahrgangs ab. Seit ihrer Jugendzeit arbeitet sie in allen Bereichen der Schokoladenfabrik mit. Julia Zotter ist ein Allroundtalent und spricht nebenher fließend Englisch, Französisch, Spanisch, Portugiesisch, Chinesisch, Deutsch und ein wenig Latein.

**Michael Zotter (Jg. 1988)** studierte ebenfalls Lebensmittel- und Biotechnologie an der BOKU sowie Wirtschaftsinformatik in Wien. **Er ist unser IT-Experte.**

**Valerie Zotter (Jg. 2005)** ist ehrenamtliche Schoko-Testerin.

**DAS UNTERNEHMEN**

**1987 Gründung des Familienunternehmens Zotter:** Der 26-jährige Josef Zotter beschließt, dass er seine eigenen Ideen umsetzen will. Zusammen mit seiner Frau Ulrike Zotter eröffnen sie die Zotter Konditorei in der Glacisstraße in Graz. Die ungewöhnlichen Kreationen wie „Hanfschnitte“, „Die funny Torte“ und „Käferbohnenroulade mit Koriander“ erwerben regionalen Ruhm. Josef Zotter expandiert und eröffnet drei weitere Filialen.

**1992** beginnt Josef Zotter im Hinterstübchen der Grazer Konditorei **Schokoladen** zu produzieren und **erfindet die handgeschöpfte Schokolade**, eine Mischung aus Erfindungsgabe und Handarbeit, gefüllt in Schichten und Lagen. Neu ist auch das 70-g-Format und der Schokoüberzug statt dem Würfelbruchmuster. Die Sorten der ersten Stunde: Mohn-Zimt, Kürbiskrokant mit Marzipan, Hanf, Rohkost, Champagner und Grillierte Walnüsse mit Marzipan.

**1994** Schokolade und Kunst verschmelzen. **Art-Designer Andreas h. Gratze** **verwandelt die Verpackung in kleine Kunstwerke** und erfindet humorvolle Titel wie „Für Schlingel“ und „Für Brave“. Die Kunst kam ins Spiel, weil Gratze genug von Werbung hatte, die den Käufer permanent unterfordert. Werbung soll inspirieren und herausfordern. Er schafft es, eine wiedererkennbare Linie mit einer Vielzahl von unterschiedlichen Stilen und Motiven zu entwerfen.

**1996** muss Josef Zotter **Insolvenz** anmelden. Drei von vier Filialen werden geschlossen. Das Scheitern wird für ihn zu einer der prägendsten Lebenserfahrungen.

Josef Zotter erinnert sich an den Augenblick der Entscheidung*:**„Entweder die Schokolade oder die Konditorei.“* Da hat die Uli gesagt: *„Ja, dann machen wir die Konditorei, weil bei der Schokolade bin ich mir nicht so sicher, ob die wirklich funktioniert.“ „Okay“,* habe ich zu ihr gesagt, *„dann machen wir die Schokolade.“ (lacht)*

**1999** entschließen sich die Zotters ganz auf Schokolade zu setzen. Im ehemaligen Stall am elterlichen Hof wird die **z o t t e r Schokoladen Manufaktur** **eröffnet**.

*„Es gab ja nicht einmal ein Schild, aber die Leute haben bei meiner Mutter geklopft und gefragt, ob sie Schokolade kaufen können.“*

**2001** beginnt Zotter in die **Anbauländer zu reisen** – Nicaragua, Peru, Bolivien, Brasilien, Dominikanische Republik, Indien, …. Er will zum Ursprung, zum Rohstoff und sucht den direkten Kontakt zu den Bauern, um sowohl die Lebensqualität der Bauern als auch die Rohstoffqualität zu verbessern.

**2002** Eine topmoderne Manufaktur mit **„Running Chocolate“-** **Verkostungsstation** für die Besucher der Manufaktur entsteht. Es geht in Richtung Transparenz, Offenheit und Nähe zum Kunden. Die Idee eines Schoko-Laden-Theaters entsteht.

**2004** stellt Zotter das gesamte Sortiment auf **fairen Handel** um. Er setzt auf kleinbäuerliche Strukturen, Qualität, direkten Kontakt mit den Bauern und eine partnerschaftliche Beziehung.

*„In Ghana und an der Elfenbeinküste arbeiten 200.000 Kinder in der Kakaoproduktion. Das ist unser Thema. Das schmeckt man ja nicht.“*

**2006** wird das **gesamte Sortiment auf BIO umgestellt**. Gar nicht so einfach, wenn man so viele unterschiedliche und zum Teil sehr spezielle Zutaten verwendet. Der Kraftakt gelingt – selbst Whisky und Gojibeeren sind BIO.

**2007** Ausbau der Manufaktur zur **Bean-to-Bar-Produktion** und zum **Schoko-Laden-Theater**.

**Bean-to-Bar:** Zotter investiert 18 Millionen Euro, um Schokolade direkt von der Kakaobohne weg verarbeiten zu können. Der fair gehandelte Bio-Kakao wird direkt eingekauft, geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Damit legt Zotter den Grundstein für die Entwicklung der Manufaktur zum Kompetenzzentrum

für Schokolade. Viele neuartige Schokoladen entstehen.   
Insourcing statt Outsourcing: Josef Zotter ist europaweit nun einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten und der Einzige, der ausschließlich in Bio und Fair Qualität produziert. (Generell stellen nur mehr drei Global Player den Großteil (etwa 80 Prozent) des gesamten weltweiten Schokoladenbedarfs her.)

**Schoko-Laden-Theater:** Besucher können live in die Produktion sehen, erleben, wie Schokolade von der Bohne weg entsteht und an diversen Verkostungsstationen Zwischenprodukte wie Walzenpulver und natürlich auch die fertigen Tafeln naschen. Um die **200.000 Besucher** zählt die Manufaktur im Jahr und ist damit eines der beliebtesten Ausflugsziele in der Steiermark.

**2010** wird Zotter in die renommierte **Harvard University** eingeladen. Als einziges österreichisches Unternehmen steht Zotter als Fallbeispiel auf dem Lehrplan der Studenten.

**2011** eröffnet Zotter den **Essbaren Tiergarten** als Open-Air-Teil des Schoko-Laden-Theaters. 27 ha Erlebnis-Landwirtschaft (insgesamt 72 ha biologisch bewirtschaftete Landwirtschaft, davon 27 ha für Besucher begehbar), wo Zotter den Besuchern Bio-Essen direkt von den eigenen Weiden und Gärten serviert. „Schaut dem Essen in die Augen“, lautet seine Devise. Tiere und Pflanzen sind Lebewesen und keine Produkte. Deshalb wollen wir sie auch mit Achtung und Liebe behandeln. Damit setzt er wie beim Schoko-Laden-Theater auf Transparenz, Nachhaltigkeit und Innovation im landwirtschaftlichen Bereich und zeigt, dass Alternativen zur Massentierhaltungsindustrie möglich und notwendig sind.

Mit DelikatEssen aus dem Essbaren Tiergarten bietet Zotter Bio-Fleisch und Bio-Wurst aus der eigenen Bio-Landwirtschaft zum Verkauf an.

**2012** **Bester Schokoladenhersteller 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 herausging und **im persönlichen Ranking des Autors auf Platz 1 der Welt** kletterte.

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.“*

Laut Bernardinis Test ist die Labooko Nicaragua 50% von Zotter die beste Milchschokolade der Welt. Zotters Erdbeer-Schokolade landet weltweit auf Platz 2. Eine Schokolade, die laut Bernardini Maßstäbe setzt. Neben den handgeschöpften Schokoladen überraschen die Nougat-Serie Nougsus und die Pralinen-Serie Biofekt mit Spitzenplätzen im Welt-Ranking.

**2013** Der unabhängige **Weltenwanderer Gregor Sieböck** geht ein Jahr lang auf **Zotter-Weltreise** und **besucht Zotters Lieferanten vor Ort**. Damit beginnt ein einzigartiges Projekt zum Thema Transparenz, Lieferketten und Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe als ganz persönliche Geschichte des engagierten Wirtschafts- und Umweltwissenschaftlers Gregor Sieböck.

**2014** Zotter eröffnet ein zweites **Schokoladen-Theater in Shanghai**und exportiert seine Schokoladen mitsamt der „Umweltidee“ nach China, um die 23 Millionen Einwohner der boomenden Metropole für Bio- und fair gehandelte Schokoladen aus Österreich zu begeistern. Tochter Julia (Jg. 1987) leitete von 2014-2017 die Erlebniswelt und ließ auf 2400 Quadratmetern der denkmalgeschützten Backsteinfabrik am Ufer des Huangpu-Flusses österreichische Schokokunst aufleben, mit allem, was dazugehört: Eine kleine Produktion, wo Pralinen und Schokoladen „on demand“ gefertigt werden, eine große Verkostungstour und natürlich noch ein Wiener Kaffeehaus mit Trinkschokoladen und „Apple Strudel“.

Das Schokoladen-Theater wird sowohl von Expat-Europäern und Amerikanern als auch von einheimischen Chinesen gern besucht. Binnen kurzer Zeit hat sich das Schokoladen-Theater in der pulsierenden Megacity

bereits als angesagte Location etablieren können. Das „Shanghai Wall Street Journal“ und „Smart Shanghai“ zählen es zu den Top-Ausflugszielen. Die „No Pants“-Events von Julia Zotter waren besonders beliebt. Im Herbst 2017 kehrte Julia Zotter wieder in die Manufaktur in Österreich zurück, um in der Produktentwicklung mitzuarbeiten. Das Schokoladen-Theater in Shanghai wird jetzt von Amy Fang (Geschäftsführerin) geleitet.

**2015**Zotter startet im April mit **Zotter Chocolates US am US-Markt**. Das Tochterunternehmen konzertiert sich zunächst rein auf E-Commerce und den Online-Verkauf, im August wird schließlich am Niederlassungsstandort in Cape Coral, Florida der erste Zotter-Shop eröffnet.

**2015 Zotter zählt zu den Top 25 – den besten Chocolatiers der Welt**

*„Zotter: Die Platzierung unter die Top 25 ist so selbstverständlich wie bei nur sehr wenigen Marken und Unternehmen, ähnlich wie bei Domori nahezu indiskutabel.“* (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 849)

Der Test umfasst 550 Marken, 4.000 Produkte aus 70 Ländern (Im Vergleich 2012 waren 271 Marken, 2.700 Produkte, 38 Länder im Test).

Urteil des Schokoladentesters: *„Zotter ist und bleibt an der Spitze der weltbesten Schokoladenhersteller und mit weitem Abstand der innovativste Chocolatier von allen.“* (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 839)

**2016** **Ausbau des Schoko-Shops in Riegersburg.** Mit Misthaufen-Wand, die an den früheren Stall erinnert, großer Pralinentheke, wo Kunden sich eine individuelle Pralinenschachtel zusammenstellen können, Labooko-Bibliothek, begrünter Fassade und einer Low Waste-Station**,**  an der man Zotter Schokoladen ohne Verpackung, einfach nach Gewicht, einkaufen kann.

**2017 Die ersten Choco-Roboter der Welt arbeiten bei Zotter**. Industrie 4.0 bedeutet für Zotter, dass Handwerk mit Innovation verschmilzt. Dabei will Zotter zeigen, dass Roboter **keine Arbeitsplätze vernichten**, sondern lediglich andere Maschinen ersetzen und die Arbeitsplätze der Mitarbeiter in Zukunft sichern. **Die Roboter ermöglichen mehr Präzision und eine individuelle Fertigung.** Derzeit füllen die Roboter die dünnen Nashido-Täfelchen. In Zukunft will Josef Zotter die Roboter einsetzen, um individuelle Pralinen herzustellen; maßgeschneidert nach Kundenwunsch. Zukünftig werden immer individuellere Produkte gefragt sein, die dann schon wieder Unikate sind. Unikate sind auch die Choco-Roboter, die von einer Gruppe Studenten gegen den anfänglichen Widerstand älterer Ingenieure realisiert wurden – sie sind die ersten ihrer Art und passen perfekt zu Zotter, der immer auf Innovationen setzt.

**2017 Zotter reist für Dreharbeiten nach Peru und Madagaskar.** In **Peru**entsteht ein Film über **Bio-Kakao statt Kokain**, der im Schoko-Laden-Theater gezeigt wird und in **Madagaskar** drehte Zotter einen **Virtual-Reality-Film**.

**2017 feiert Zotter das 30-Jahre-Jubiläum:** 1987 eröffnete Zotter die erste Konditorei in Graz, Josef und Ulrike Zotter haben geheiratet und Julia Zotter wurde geboren. Das war der turbulente **Start des Familienunternehmens** und der Beginn der Schokoladengeschichte.

**2018** eröffnet Zotter mit dem **360° VR Am Vieh Theater** ein neues Highlight im Essbaren Tiergarten: Mittels modernster Virtual Reality Technik und VR-Brillen können Besucher in die Kakaowelt Madagaskars eintauchen.

**2018**verzichtet Zotter auf das Fairtrade-Siegel und setzt ab der Schoko-Saison 2018/19 ein **neues Fair-„Handzeichen“ als Logo** ein. Das Unternehmen Zotter setzt diesen Schritt, um sich von der Massenbilanzierung im Fairtrade-System zu distanzieren und verfolgt stattdessen weiterhin 100 Prozent fairen Handel mit physischer Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe. Zotter wird Mitglied bei der World Fair Trade Organization (WFTO), die das Unternehmen als Ganzes nach fairen Richtlinien prüft.

**Neue Röstmethode:** Bei den neuen Labookos setzt Zotter seine **neu entwickelte Softnebelröstung (SNR)** ein, um die Aromen des Kakaos noch präziser herauszuarbeiten. Dabei wird während des Röstprozesses Wasser oder eine Teeessenz eingespritzt, feiner Nebel entsteht, die Temperatur sinkt kurz ab, und die Röstung wird softer, wodurch das Aroma des Kakaos noch besser wird.

**2019** **Ausbau Schoko-Laden-Theater:**Mit dem Panorama Choco Space bekommt das Schoko-Laden-Theater 200 Quadratmeter mehr Spielfläche und **viele neue Verkostungsstationen** mit einem **Schoko-Riesenrad**, **Pralinen-Roller Coastern**, einem **Roboter, der Schokohäppche**n **und Pralinen** serviert, einfach per Touchscreen-Menü wählbar, einer **Werkstatt** für die Hammer Choco u.v.m.

**2019**Zotter reagiert auf den **Ibiza-Skandal**mit einer **„Bergl statt Ibiza“-Schokolade.** Statt Red Bull und Wodka mixt Zotter Hanfnougat und Zwetschkenschnaps, mit einer blauen Johannisbeerschicht. Natürlich hat die Schoko eine „reine“ weiße Weste, also einen weißen Schokoüberzug. Die „Bergl statt Ibiza“-Schoko hat schlagartig Erfolg.

**2020** steht die neue Saison **im Zeichen der Nuss**. Nüsse dominieren in der neuen Kollektion und schwerpunktmäßig in der neuen *Nougat Praliné*-Serie, den *G.Nuss*-Schokoladen mit ganzen Nüssen, der *Crema*, dem Schokoaufstrich im Glas, bei den *handgeschöpften Schokoladen*, *balleros* Knabberstückchen und in der zuckeralternativen Serie *Quadratur des Kreises*.

Außerdem kommen **16 neue handgeschöpften Schokoladen** ins Sortiment, viele Klassiker und eine verrückte Sorte: *Cola & Popcorn*.

Ganz neu im Sortiment ist die **Fruchttafel**. Bunte Fruchtkuvertüren mit vielen knusprigen Fruchtstücken, in neun Sorten wie Himbeer mit Himbeerfrüchtchen, Heidelbeer mit Heidelbeerfrüchtchen oder vegane Preiselbeer mit Preiselbeeren. Alles ganz natürlich: tolle Farben, echter Fruchtgeschmack, zartschmelzend und knusprig zugleich.

**UMWELT & SOZIALES**

**2004** stellt Zotter das gesamte Sortiment auf **fairen Handel** um.

**2006** wird das **gesamte Sortiment auf BIO umgestellt**.

**2006** engagiert sich Zotter in dem Entwicklungshilfeprojekt **„Qualität statt Armut“** und unterstützt drei Kooperativen in Nicaragua.

**2007** Errichtung eines eigenen **Dampfkraftwerkes**. **Biomasse & Kakaoschalenabfälle** sorgen für Wärme.

**2008** Kostenloses **Bio-Menü für Mitarbeiter** wird eingeführt.

**2009** **„Bad Blumauer Manifest“** **– zum nachhaltigen Wirtschaften**, initiiert von Josef Zotter, Robert Rogner jun. (Spa Therme Blumau)  und Johannes Gutmann (Sonnentor).

**2010** startet Zotter das **Projekt** **„Kakao statt Kokain“** in Kolumbien. Entwicklungshilfe basierend auf einer Wirtschaftpartnerschaft. Das Projekt wird aufgrund von Lebensgefahr und fehlenden Netzwerken im August 2010 gestoppt.

**2010** **„Ein Waldstück“** – die Umweltschokolade. Pro verkaufter Tafel pflanzt Zotter einen Baum im Regenwald. **Über 202.374 Bäume** schlagen jetzt Wurzeln in Laos.

**2011** eröffnet Zotter den **Essbaren Tiergarten** als Open-Air-Teil des Schoko-Laden-Theaters. 27 ha Bio-Erlebnis-Landwirtschaft (insgesamt 72 ha biologisch bewirtschaftete Landwirtschaft, davon 27 ha für Besucher begehbar). Im Öko-Essbar-Restaurant können Besucher Bio-Essen direkt von den eigenen Weiden und Gärten genießen – 100 Prozent bio: von der Kräuterlimo über vegetarische und fleischhaltige Gerichte bis hin zum Dessert.

Mit DelikatEssen aus dem Essbaren Tiergarten bietet Zotter Bio-Fleisch und Bio-Wurst aus der eigenen Bio-Landwirtschaft zum Verkauf an.

**2011** Errichtung einer **Photovoltaik-Anlage**, die den Strombedarf des Essbaren Tiergartens deckt (energieautark), eigene **Quelle** zur Trinkwasserversorgung wird erschlossen; Zotter beginnt seine **Elektro-Fahrzeuge-Flotte** auszubauen, eine E-Stromtankstelle wird errichtet. Zotter baut auf das **Selbstversorger-Prinzip.**

**2012 Josef Zotter** **besucht mit seiner Familie die burmesischen Flüchtlingskinder** in den Lagern in Thailand, die er mit dem Projekt „Schokolade macht satt" unterstützt. 1 Schokolade = 1 Schulessen. Pro verkaufter „Schokolade macht satt“ bekommt ein burmesisches Flüchtlingskind ein Schulessen. Mit dem Projekt soll deutlich werden, dass man mit jedem Einkauf etwas auf der anderen Seite der Welt auslöst und bewegt.

**2014**Zotter erhält die **ISO 14001 und die EMAS-Zertifizierung**und zählt damit zu den **Vorzeigeunternehmen in punkto Umweltschutz.** Nach bio und fairem Handel wurden erstmals   
die Umweltschutzmaßnahmen des Unternehmens zur Gänze analysiert, evaluiert und als vorbildlich begutachtet.

**2015/2016** Zotter bringt die Schokolade **„Helfen + Naschen“** heraus und gründet einen **Hilfsfonds**, mit dem schnell und unbürokratisch bei Katastrophen und in Not Hilfe geleistet werden kann. Bislang wurden das Kindernothilfe-Projekt „Schulgärten“ in Bolivien, das Projekt „Schuljause für Roma-Kinder“ in Hostice (Slowakei) unterstützt und das Schulessen für 50 peruanische Kinder im Caritas-Zentrum „El Huambrillo“ finanziert.

**2017/2018** Zotter kreiert die Charity-Schoko **„SchokoBanane – Schokolade macht Schule“.** 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Kindernothilfe-Projekt „Schokolade macht Schule", damit Kinder in Peru, die schon im Volksschulalter für Ziegeleien und in Steinbrüchen schuften müssen, zur Schule gehen können. **Auch in der Saison 2019/20 wird das Projekt weiter unterstützt.**

**2018** Zotter gewinnt den **Energy Globe Styria Award**, der vom Land Steiermark und der Energie Steiermark AG verliehen wird. Nur wenige Wochen später wird Zotter zum **nationalen Gesamtsieger** des **weltweit bedeutendsten Umweltpreises** gekürt (über 2.000 eingereichte Projekte aus 182 Ländern) und mit dem **Energy Globe Austria Award** geehrt. Gewürdigt wurde das ganzheitliche Nachhaltigkeits- und Umweltschutzkonzept, das von 100 Prozent bio und fairen Handel über Ökostrom bis hin zur Erlebniswelt reicht.  
  
**2018**verzichtet Zotter auf das Fairtrade-Siegel und setzt ab der Schoko-Saison 2018/19 ein **neues Fair-„Handzeichen“ als Logo** ein. Das Unternehmen Zotter setzt diesen Schritt, um sich von der Massenbilanzierung im Fairtrade-System zu distanzieren und verfolgt stattdessen weiterhin 100 Prozent fairen Handel mit physischer Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe. Zotter wird Mitglied bei der World Fair Trade Organization (WFTO), die das Unternehmen als Ganzes nach fairen Richtlinien prüft.

**2018** Zotter wird mit dem **„Austria‘s Leading Companies (ALC)** **Sonderpreis für unternehmerische Leistungen bei der Integration von Menschen mit Behinderung“** ausgezeichnet**.** Josef Zotter: „Die Maximierung der Menschlichkeit ist wohl der größte Gewinn. Wir müssen die Stärkeren fordern und die Schwächeren fördern!“

**2020**mit der Charity-Schokolade **„SchokoBanane“**unterstützt Zotter ein neues Sozial-Projekt: 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das **Caritas-Projekt „Schokolade macht Schule“ in Uganda**. Wir möchten das Schulessen für 600 Volksschulkinder, das oft die einzige Mahlzeit der Kinder ist, den Ausbau der Schulküche und die Lehrergehälter finanzieren.

**PRODUKTE & INNOVATIONEN**

**1992 erfindet Josef Zotter handgeschöpfte Schokolade.** Eine Mischung aus Erfindungsgabe und Handarbeit, gefüllt in Schichten und Lagen. Neu ist auch das 70-g-Format und der Schokoüberzug statt dem Würfelbruchmuster. Die Sorten der ersten Stunde: Mohn-Zimt, Kürbiskrokant mit Marzipan, Hanf, Rohkost, Champagner und Grillierte Walnüsse mit Marzipan.

**1998** **Trinkschokolade** in Form von handgeschöpften Schokoladeriegeln.

**2002** **Die Käseschokolade** wird erstmals am Salone del Gusto in Turin präsentiert.

**2008** **Labooko** – pure Schokoladen, die direkt in der neuen Bean-to-Bar-Manufaktur gefertigt werden. Regionale Kakaoblends werden sortenrein zu Ursprungsschokoladen verarbeitet. Darüber hinaus entwickelt Zotter ein neues Schokoladengenre: Bunte Fruchtschokoladen, deren Farbe ganz natürlich durch den hohen Fruchtanteil entsteht.

**2009** **Mitzi Blue** – die runde Schokolade mit Deko-Style für junge Hipster.

**2009** **CHOCOshots oral** – in Spritzen gefüllte Füllungen sorgen für den Genuss-Schuss ohne Nebenwirkungen.

**2009** **BIOfekt** – handgemachte Pralinen in über 100 unterschiedlichen Sorten.

**2010** **Choco Lolly** – Schoko-Lutscher für Kinder.

**2010** **Nougat Praliné** – zartschmelzender Nougat, der Nut-to-Bar in der Manufaktur produziert wird.

**2011** **Individualisierung:** Die **MiXing bar** startet. Kunden kreieren ihre eigene Wunsch-Schokolade.

**2012** **Individualisierung:** Der **Biofektorator** startet. Kunden können sich ihre Pralinenbox selbst zusammenstellen.

**2013** **Nutting Hills – Nougatriegel** und **Miniature – handgeschöpfte Schoko-Minis** gibt es im Snack-Format.

**2013** **Alienships**, eine Mischung aus Praline und Schokolade, landen im Zotter-Uni-Fairsum.

**2013** **Individualisierung:** Die MiXing bar wird erweitert: Mit **MiXing drink, MiXing mini, MiXing kids** Die Wunsch-Schokolade gibt es nun auch mit Füllungen, als Trinkschokolade und mit coolen Formen wie Herz, Stern, Auto.

**2013** **Labooko Contest** – 2 unterschiedliche Schokoladen in einer Verpackung. Der ultimative Schokoladenvergleich!

**2013 Schmuck-Kollektion**: Pralinen und Schokoringe verschmelzen zu essbaren Schmuckstücken.

**2014** **Overdose** – der coole Chocolate Drink mit Superfood-Kick kommt auf den Markt. Zotter ist damit der erste Spitzenchocolatier, der Qualität und genialen Geschmack als trendiges Dosengetränk anbietet (eingestellt).

**2014** Zotter präsentiert eine Reihe neuer rein pflanzlicher Milchschokoladen und legt den **Schwerpunkt in der Saison 14/15 auf laktosefreie und vegane Schokoladen.**

Zotter hat speziell für vegane und laktosefreie Schokoladen einen eigenen Forschungsbereich im Haus eröffnet, wo er Schokolade neu definiert und neuartige Schokoladentypen, die gesund, bewusst ökologisch und geschmacksintensiv sind, erfindet.

**2014**Endlich gibt es auch die **legale Schokodroge Labooko „Kolumbien 75%”** mit **kolumbianischem Kakao aus dem UNO-Projekt „Kakao statt Kokain“**, das Zotter gemeinsam mit dem österreichischen Außenministerium realisiert hat. 234 Familien aus einer der ärmsten Gegenden im Nordwesten Kolumbiens, in der Gegend um Choco (!) und Acandí, setzen nun auf fair gehandelten Bio-Kakao statt Koka und können sich dadurch aus der Abhängigkeit von der Drogenmafia, der Illegalität und der Armut befreien.

**2014 Flic Floc Schokoflakes** zum Vernaschen und als Topping zum Joghurt, Eis, Dessert und Frühstücksmüsli.

**2014** eröffnet Zotter mit dem **Schoko-Schocker** ein neues Forschungsfeld. **Insekten!** Das ist natürlich ein Thema, das etwas mit der Welternährung zu tun hat und eben auch mit Vegetarismus & Co. Denn bei all dem geht es darum, Alternativen zum Fleischkonsum zu suchen. Mutige Besucher können **„Buffalo Worm auf weißen Mandeln"**und **„Heuschrecken in Weißwein"** in der Manufaktur kosten. Im Handel gibt es diese Schokoladen nicht.

**2015** Zotter eröffnet **die Saison 15/16**im August mit der **KunstDünger-Schokolade**, einer Fusion von Schokolade und Kunst. Auch an Klassiker hat man sich angepirscht und Zotterlike umgesetzt: „Coffee Toffee", „Lakritze de luxe" und „Schoko Minze". Ein wichtiger Trend ist die Zuckerreduktion, deshalb hat Zotter die weiße Schokolade neu aufgelegt; mit weniger Zucker und viel mehr Milch. Aus der Idee heraus, Zucker einzubremsen, sind die drei neuen Schokoladen „Verjus - Grüne Trauben", Labooko „Freche Früchtchen" und Labooko „Apfel-Sanddorn mit Vanille" entstanden, die einen erfrischend säuerlichen Geschmack entwickeln.

**2015 Sim Bim Kuchen im Glas**, die ersten Bio- und Fair-Kuchen, die man direkt auf den Tisch zaubern, verschenken und ein Jahr lang lagern kann.

Für alle Backfans gibt es endlich auch Zotter Schokoglasuren im Glas und das lang angekündigte neue Kochbuch: Zettelwirtschaft mit innovativen Kuchen- und Dessertrezepten.

**2015 HimbeerBlut-Schokolade!** Der Schoko-Thriller schlechthin: eine Himbeerschokoganache mit ein paar echten Blutstropfen von Zotters Tieren aus dem Essbaren Tiergarten, kombiniert mit einem verflucht guten Gelee aus Kornelkirschen, die oft für giftig gehalten werden, obgleich sie ein altes Heilmittel sind; überzogen mit dunkler hochprozentiger Schokolade.  
*„Ich habe diesen Schoko-Schocker gemacht, weil ich weiß, dass ein paar Blutstropfen schon für eine Riesenaufregung sorgen, während Massentierhaltung stillschweigend akzeptiert wird. Stimmt da unsere Wertvorstellung?"*, so Josef Zotter.

**2016** **Pop Art Corn –** knackiges Schoko-Popcorn, frisch aufgepoppt und mit Schokolade überzogen, in 8 Sorten.

**2016 Globally,**die Schokokügelchen mit kleinen gerösteten Kakaonibs. (eingestellt)

**2016**Zotter eröffnet die Saison mit **über 70 neuen Produkten**. Darunter Josef Zotters absolute Lieblingskreation **Brennholz-Brenner-Schokolade** mit getoastetem Holzbrand, hergestellt nach Barrique-Art!

**2016** **Crema** – edle Nougataufstriche fürs Frühstücksbrot.

**2016 DelikatEssen aus dem Essbaren Tiergarten.** Von der Weide auf den Tisch. Bio-Fleisch, Bio-Wurst, Bio-Aufstriche und die Zotter-Tafelwurst Cuvée, eine Salamitafel im Format einer handgeschöpften Schokoladentafel. **100 Prozent bio,** **eigene Aufzucht**, **artgerechte Freilandhaltung**, **alte Rassen**, **eigene Verarbeitung**.

**2016 Blattsalat** – hauchdünne Schokoblättchen mit unterschiedlichen Schokoladensorten und Prozenten. In fünf Variationen von dunkel bis fruchtig.

**2016  Nashido** – kleine cremig gefüllte Schokotafeln in acht verführerischen Sorten.

**2016 Xocitto – der Schoko-Espresso**, den man ganz einfach im Mixer zubereitet und wie einen Espresso nach Lust und Laune mit Milch verlängern und Zucker süßen kann.

**2017 BASiC Choco Nougat** zum Backen und Pralinenmachen in zwölf Sorten: von Haselnuss- über Walnuss- bis Hanfnougat.

**2017 Classic – Klassiker im großen Format:** Weiße Schokolade, Milchschokolade und Dunkle Schokolade.

**2017/2018** feiert **Zotter das 30-Jahre-Jubiläum** mit mehr als 60 neuen Produkten. Klassisch-edel wie **Himbeerschoko** oder verrücktwie **Fake Chocolate** mit Peanuts und Brennnesseln.

**2018/2019** eröffnet Zotter die neue Saison mit **21 neuen handgeschöpften Schokoladen**, die dieses Mal eher klassisch und nicht ganz so verrückt sind. Bei den **Labookos** präsentiert Zotter wieder neue **Kakaoraritäten und Länder** und erstmals ist ein Kakao für die **70% Nicaragua Sail Shipped Cocoa emissionsfrei mit dem Segelschiff transportiert** worden.

Im Bereich Bio-Pralinen entwickelt Zotter traumhaft schöne **Nougat Cubes**, deren Hülle von den ersten **Schoko-Robotern** der Welt, die bei Zotter als Helferlein mitwirken, herstellt wurde.

**2019/2020** entwickelt Zotter einige Klassiker wie **Salzkaramell**, **Tiramisu** und **Amarena-Kirsch** sowiezwei **vegane** Klassiker **Schokomousse mit Rum** und **Weiße Krokant** und einige virtuose Sorten wie eine **Algen-Schokolade** und **Whisky & Bacon**.

**2020 Quadratur des Kreises** – Zotter präsentiert neue Schokoladen, die rund ums **Thema Zucke**r kreisen und entweder ganz zuckerfrei sind oder mit Zuckeralternativen wie angesagtem Dattelzucker, Ahornzucker, Biosüße (Erythrit) ohne Kalorien oder Mangofrüchten gesüßt werden.

**2020/21** die Saison steht **im Zeichen der Nuss**. Viele neue Nusssorten kommen ins Programm und die G.Nuss-Linie und Nougat Praliné-Serie starten mit neuen Sorten und neuem Design. Insgesamt bringt Zotter 16 neue handgeschöpfte Schokoladen heraus: Von **Milchschoko-Mousse** über **Maroni + Preiselbeer** bis **Cola & Popcorn.**

**2020/2021 Fruchttafel –** bunte Fruchtkuvertüren mit vielen knusprigen Fruchtstücken, in neun Sorten. Alles ganz natürlich: tolle Farben, echter Fruchtgeschmack, zartschmelzend und knusprig zugleich.

**2020/2021** Vielfalt als Programm: Über **500 unterschiedliche Schokoladensorten** von klassisch bis virtuos führt Zotter im Sortiment. Damit zählt Zotter zu den innovativsten Schokoladenherstellern der Welt. Jährlich werden zwischen 20 und 60 neue Schokoladenprodukte entwickelt.

**Ideenfriedhof** – Seit 2012 begräbt Josef Zotter seine Ex-Schokosorten und Ideen auf dem Ideenfriedhof im Essbaren Tiergarten. Der kurioseste Friedhof der Welt kommt beim Publikum sehr gut an. Da viele Besucher den alten Sorten nachtrauern, lassen wir einige Sorten für kurze Zeit als **Revival** wieder aufleben.

**AUSZEICHNUNGEN**

**2004** ausgezeichnet mit der **„Trophée Gourmet“** in der Kategorie Gourmandise für ausgefallene Produkte.

**2005** als **„Unternehmer des Jahres“** in der Kategorie Handwerk geehrt.

**2006** erhält Zotter den **„Trigos“** für Unternehmen mit gesellschaftlicher Verantwortung für die „Zeichen setzen“-Schokolade.

**2006** bekommt Josef Zotter als „Bester ausländischer Schokoladenhersteller“ den **„Eurochocolate Award“** in Perugia, Italien.

**2007** Zotter wird mit dem großen Preis der steirischen Wirtschaft **„Primus 2007“** für sein Comeback ausgezeichnet.

**Seit 2007** scannt **Greenpeace** den Konsumentenmarkt: Zotters Produkte schneiden in punkto Ökologie, Inhaltsstoffe, Transport, Verpackung, Gentechnik sowie artgerechte Tierhaltung und soziale Aspekte immer wieder mit **„hervorragend“** ab, manchmal sogar als einziger Hersteller.

**2008** bekommt die Zotter Schokoladen Manufaktur den **„Trigos Steiermark“** für das Projekt „Qualität statt Armut“ in Nicaragua.

**2008** wird Andreas h. Gratze mit dem begehrten **„iF – Packaging Award“** in der Kategorie Verpackungsgrafik ausgezeichnet.

**2008** erhält Zotter **„Best of Organic"** für die handgeschöpfte Schokolade vom Organic Marketing Forum in Warschau.

**2009** wird Andreas h. Gratze für den **Designpreis der Bundesrepublik Deutschland** nominiert.

**2009** wählt die **Europäische Kommission** Zotter zum **Leitbetrieb der KMU in Österreich**.

**2010** Zotter wird in die renommierte **Harvard University** eingeladen. Als einziges österreichisches Unternehmen steht Zotter nun als Fallbeispiel auf dem Lehrplan der Studenten.

**2010** erhält Zotter den **„Trigos Steiermark“** für das Projekt „Kakao statt Kokain“. Außerdem erhält er den **„Sonderpreis von** **WIN“** (Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit).

**2010** Das größte österreichische Nachhaltigkeitsmagazin „Lebensart“ befragt Unternehmer, Manager, NGOs und öffentliche Verwaltung. In der Kategorie „Unternehmen“ wurde Josef Zotter am häufigsten nominiert und so **zum nachhaltigsten Unternehmer 2010 gekürt.** 2011 ist Josef Zotter wieder unter den Top Ten.

**2010** Zotter erhält das Gütesiegel **„Erlebniswelt Wirtschaft – made in Styria“** für sein Schoko-Laden-Theater.

**2011** wird Zotter mit dem **Academy of Chocolate Silver Award** für die beste Bean-to-Bar Milchschokolade ausgezeichnet.

**2012** Zotter wird **Klimabündnis-Betrieb** und setzt damit ein Zeichen für Klimaschutz und verantwortungsvolles Wirtschaften.

**2012** **Zotter Weltklasse.** Im weltweiten Ranking von Bernardini zählt Zotter zu den 8 besten Schokoladenherstellern der Welt (Es gibt keine Rangliste – 8 Hersteller konnten weltweit die Topplatzierung erreichen und sind damit gleichgestellt). Getestet wurden 271 Unternehmen aus 38 Ländern und 2.700 Produkte.

**2013** Zotter gewinnt in der Kategorie Nachhaltigkeit den **European Business Award** auf nationaler Ebene als Ruban d’Honneur 2012-13 (Österreich).

**2013** wird Zotter als **„Most Creative Chocolate Company"** mit dem Kennedy Award in London ausgezeichnet.

**2013** Josef Zotter wird Botschafter für das **Caritas Hospiz**.

**2013** erhält Zotter den **Eurosolar Austria Preis** für seinen Einsatz für nachhaltige Energie und den energieautarken Essbaren Tiergarten. Die Kollektorfläche der Photovoltaikanlage wird verdoppelt. Zotters Ziel ist, das gesamte Unternehmen energieautark zu machen.

**2013** erhält Zotter den **Publikumspreis der Austrian Leading Companies**.

**2014** Zotter erhält die **ISO 14001** und die **EMAS-Zertifizierung**und wird damit ein Vorzeigeunternehmen in punkto **Umweltschutz.**

**2014** gewinnt Zotter den **International Chocolate Award** (Deutschland, Österreich, Schweiz) in der Kategorie gefüllte Schokoladen.

**2014** DieZotter Schokoladen Manufaktur erhält den **Klimaaktiv Mobil Preis der Republik Österreich für die Elektrofahrzeugflotte des Unternehmens.** Der Klimaaktiv Mobil Preis versteht sich als Auszeichnung für Kompetenz im Klimaschutz.

**2014** Ulrike und Josef Zotter nehmen in der Kategorie Wirtschaft den **Josef-Krainer-Heimatpreis** entgehen, der ihnen für ihre besonderen Leistung verliehen wurde:*„Sich einbringen, verändern, Leben und Arbeit neu denken – dies leben Josef und Ulrike ZOTTER mit ihren Ideen und Überzeugungen in beeindruckender Weise vor und tun das auch weiterhin. In Würdigung dessen wird ihnen der Josef Krainer-Heimatpreis verliehen."*

**2015 Zotter zählt zu den Top 25 – den besten Chocolatiers der Welt**

*„Zotter: Die Platzierung unter die Top 25 ist so selbstverständlich wie bei nur sehr wenigen Marken und Unternehmen, ähnlich wie bei Domori nahezu indiskutabel.“* (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 849)

Der Schokotester Georg Bernardini hat mit seinem Buch „Schokolade – das Standardwerk. Der Schokoladentester 2015“ wieder ein umfangreiches Basisbuch (919 Seiten) über den internationalen Schokoladenmarkt veröffentlicht. Der Test umfasst 550 Marken, 4.000 Produkte aus 70 Ländern (Im Vergleich 2012 waren 271 Marken, 2.700 Produkte, 38 Länder im Test).

Urteil des Schokoladentesters: *„Zotter ist und bleibt an der Spitze der weltbesten Schokoladenhersteller und mit weitem Abstand der innovativste Chocolatier von allen*.“ (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 839)  
Die **Top 25** werden mit **6 Kakao-Schoten** ausgezeichnet. 6 Kakao-Schoten stehen für *„Außergewöhnliche Qualität aller Produkte. Extrem seltene bis gar keine Abweichungen in der überragenden Qualität der Produkte.“* (Schokolade – das Standardwerk 2015, S.  137)  
  
In **Deutschland**und **Österreich**ist Zotter der **einzige Hersteller**unter den Top 25 und nach wie vor der Einzige, der **ausschließlich Bio und Fair produziert**.

# **2015 Entrepreneur Of The Year 2015:** Josef Zotter gewinnt in der Kategorie Handel & Konsumgüter und vertritt Österreich beim World Entrepreneur Of The Year 2016 in Monte Carlo.

**2016** Zotters Restaurant **„Öko-Essbar"** wird zu den **nachhaltigsten Lokalen des Landes** gezählt.

**2016** Zotters Naturerlebnis-Restaurant **„Öko-Essbar"** freut sich über die Auszeichnung als **„Kinder- und familienfreundlichste Gaststätte 2016/2017"**.

**2016** **Zotter räumt beim** **Academy of Chocolate Award 2016 ab**. Von 17 eingereichten Schokoladen wurden 15 prämiert. **2 x Gold, 8 x Silber und 5 x Bronze** gehen an Zotter**.** Ein einmaliges Ergebnis für Zotter, neben Top-Chocolatiers wie Amedei, Michel Cluizel und Demarquette.

**2016** Zotter wird von der WKO als **„Sieger aus Leidenschaft“** geehrt.

**2016** Zotter ist für den World Entrepreneur Of The Year Award 2016 in Monte Carlo nominiert und wurde mit der renommierten Trophäe **„EY World Entrepreneur of the Year Hall of Fame“** geehrt.

**2016**Zotter gewinnt den **Brand Life Award 2016**, der vom European Brand Institute vergeben wird.

**2017**Zotter wird unter die **Top 25 Marken Österreichs** gewählt, veröffentlicht von Young & Rubicam.

**2017** Zotter erhält den Preis für die **beste Umwelterklärung 2017**.

**2017** Zotter gewinnt beim **Academy of Chocolate Award** in London mit den dunklen Labooko-Schokoladen 2 x Silber und 3 x Bronze.

**2017** Zotter wird für den **Österreichischen Klimaschutzpreis 2017 nominiert**. Das Projekt „Umweltschutz als Erfolgskonzept" wurde von der Fachjury als eines der drei Besten im Bereich Betriebe ausgewählt.

**2017**Zotters **„Labooko Jahrgang 2016"** wird beim einflussreichen **Northwest Chocolate Festival 2017 in Seattle** mit dem **Bronze-Award** in der Kategorie dunkle Schokolade ausgezeichnet – insgesamt gab es 200 Bewerber. Die Labooko „Jahrgang 2016“ **entwickelte Josef Zotter gemeinsam mit seiner Tochter Julia** zum 30-jährigen Jubiläum. Der Kakao wurde 1 Jahr lang gelagert – dry aged.

**2018** Zotter gewinnt den **Energy Globe Styria Award**, der vom Land Steiermark und der Energie Steiermark AG verliehen wird. Nur wenige Wochen später wird Zotter zum **nationalen Gesamtsieger** des **weltweit bedeutendsten Umweltpreises** gekürt (über 2.000 eingereichte Projekte aus 182 Ländern) und mit dem **Energy Globe Austria Award** geehrt. Gewürdigt wurde das ganzheitliche Nachhaltigkeits- und Umweltschutzkonzept, das von 100 Prozent bio und fairem Handel über Ökostrom bis hin zur Erlebniswelt reicht.  
 **2018** Zotter gewinnt **11 Auszeichnungen beim Academy of Chocolate Award 2018** in London

für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Trinkschokolade, Nougsus.

**2018** erhält Josef Zotter das **Steirische Landeswappen**. LH Hermann Schützenhöfer überreichte die Auszeichnung, die an erfolgreiche Unternehmen vergeben wird, um ihre herausragenden Leistungen für den Wirtschaftsstandort Steiermark zu honorieren und die Dankbarkeit des Landes zu zeigen.  
  
**2018**gewinnt Zotter beim **International Chocolate Award** in Amsterdam mit den handgeschöpften Schokoladen und Labookos insgesamt 1x Gold und 4x Bronze.  
  
**2018** wird Zotters Essbarer Tiergarten von der Initiative **Natur im Garten** ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung zeigen Naturgärtner, dass in ihrem Garten die Natur Platz hat. Die Kernkriterien für die Verleihung sind: Verzicht auf Pestizide, chemisch-synthetische Düngemittel und Torf.

**2018** Zotter ist eine der **stärksten Marken Österreichs** und belegte in der gleichnamigen Markenstudie von Young & Rubicam Platz 12, gleich hinter Weltmarken wie Google, Amazon, WhatsApp und sogar vor Apple und IKEA!

**2018** Im **TOP-GEWINN-Image-Ranking 2018** schoss Zotter auf Platz 14 (im Vorjahr Platz 86). Zotter verbesserte sich um 72 Plätze und ist damit der **Aufsteiger des Jahres 2018**.

**2018** Zotter ist **nominiert für den European Business Awards for the Environment** 2018-2019 (EBAE).

**2018** Zotter wird mit dem **„Austria‘s Leading Companies (ALC)** **Sonderpreis für unternehmerische Leistungen bei der Integration von Menschen mit Behinderung“** ausgezeichnet.Josef Zotter: „Die Maximierung der Menschlichkeit ist wohl der größte Gewinn. Wir müssen die Stärkeren fordern und die Schwächeren fördern!“

**2019** **EVE Leserliebling 2019 *ButterKaramell****.* Mehrere Tausend eve-Leserinnen und -Leser haben ihre liebsten Produkte aus dem Bio-Fachhandel gewählt: *Zotter ButterKaramell* zählt zu den 20 beliebtesten Produkten.

**2019** **„Köpfe des Jahres 2018"** – Josef Zotter erhält den **Sonderpreis der Redaktion** der Kleinen Zeitung für sein Wirken als Visionär und Andersmacher.

**2019 Tavoletta d‘Oro** – Zotter gewinnt in Italien die Goldene Tafel 2019 mit der Labooko Brasilien und mischt sich damit unter die Stars der Schokoszene wie Amedei und Domori.

**2019 Zotter eine der beliebtesten Marken.**Marken-Ranking: Zotter unter den **Top-10** in Österreich Unter den zehn wichtigsten Marken in Österreich sind laut BrandAsset Valuator (BAV) 2019 die Internetriesen Google, Wikipedia, WhatsApp, Microsoft – und als süße Überraschung „Zotter“ auf Rang 9.

**2019** **Josef Zotter ist der diesjährige Gewinner des „European Candy Kettle Awards 2019“.** Der Candy Kettle Award wird für außergewöhnliche Qualität, Innovation und Marktperformance vergeben. Auf der Siegerliste (seit 1973) stehen die namhaften Big Player der Branche wie Ferrero, Lindt & Sprüngli, Fazer, Katjes und Valrhona.

**2019** Josef Zotter wird das **Große Ehrenzeichen des Landes Steiermark** verliehen.

**2019** Josef Zotter wird in Würdigung seines herausragenden Beitrags zur Weiterentwicklung der großen europäischen Schokoladenkultur die **Walter Scheel Medaille 2019** zuerkannt. „Als einer der weltbesten Schokoladenhersteller beweist er, dass handwerkliche Spitzenqualität kein exklusives Elitenprojekt sein muss und dass Fairness und Nachhaltigkeit weitaus mehr sein können, als Marketingbegriffe. Mit seiner hochinnovativen Produktpalette, „bean-to-bar“ sowie ausschließlich in Bio- und Fair-Trade-Qualität, demonstriert Josef Zotter eindrucksvoll, wie erfolgreich wertegeleitetes Unternehmertum im 21. Jahrhundert sein kann.“

**2020** Josef Zotter erhält den **Steirischen Tourismuspanther** in der Kategorie „Lebenswerk“ für eine der beeindruckendsten Erfolgsgeschichten, die die Steiermark zu bieten hat.

**2020** Zotter als **„Bester Arbeitgeber in der Gesamtwertung“** in der Steiermark vom market Institut ausgezeichnet.

**2020** räumt Zotter mit **15 Einreichungen 11 x Gold und 4 x Silber beim 3. Internationalen Konditorenwettbewerb** ab, veranstaltet von der Bundesinnung des Lebensmittelgewerbes. Vertreten waren Handgeschöpfte Schokoladen, pure Labooko, Pralinen, Mixing Wunschschokolade und die neue Schokolinie Quadratur des Kreises von Zotter.

**Pressekontakt**

Susanne Luef

Zotter Marketing

Tel.: +43 (0) 3152 55 54-3202

E-Mail: [susanne.luef@zotter.at](mailto:susanne.luef@zotter.at)