



Jubiläum  
30 Jahre Zoller



NEU Himbeerschokolade  
bis Fake Chocolate



Mitarbeiter  
erinnern sich



Rezept  
Pralinen machen



Umweltschutz  
& Unsere Ökobausteine



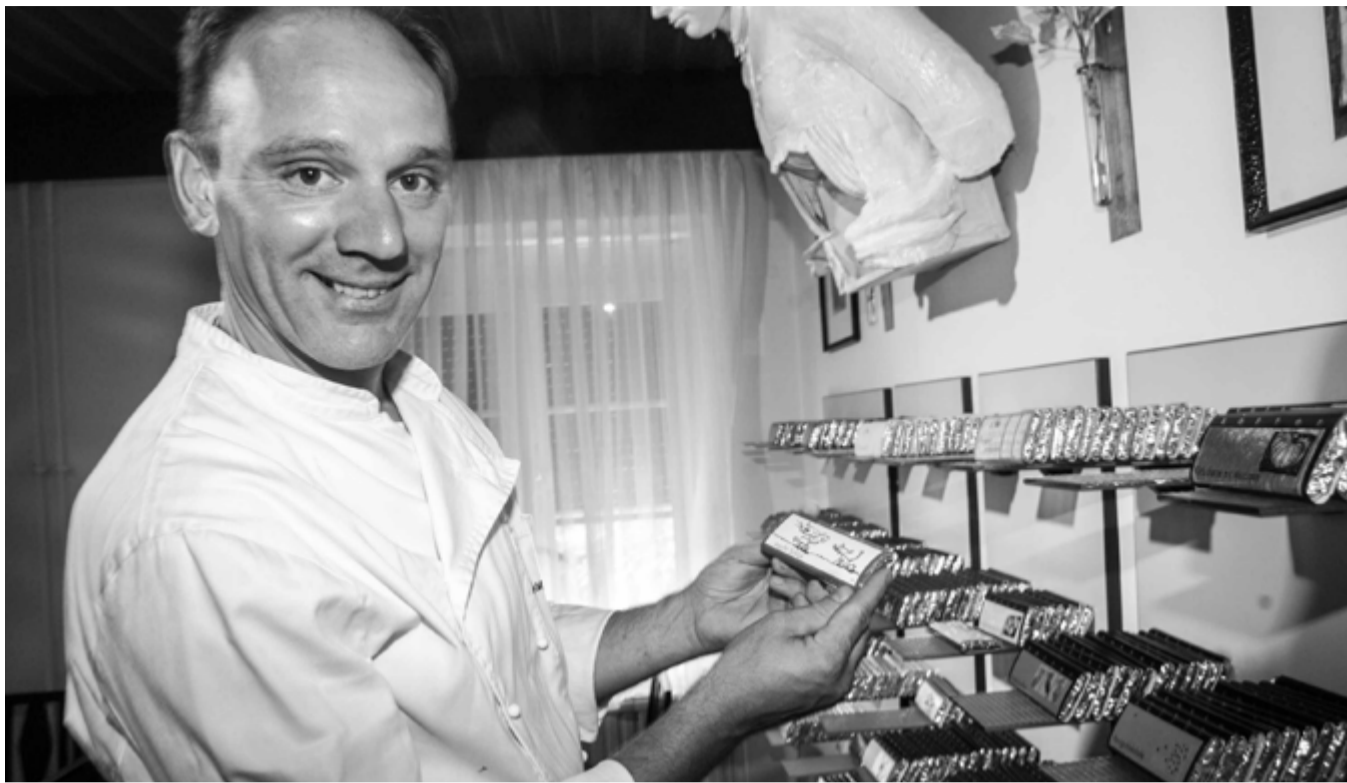
Born in the  
Chocolate Factory

# Z O T T E R

# NA(S)CHRICHTEN



Damals war der Shop direkt in Uli's Büro – 20 Sorten auf sieben Quadratmetern.



## JUBILÄUM –

# 3

**V**or 30 Jahren haben meine Frau Uli und ich geheiratet, wir eröffneten unsere erste Konditorei, und im selben Jahr kam auch unsere Tochter Julia zur Welt. Eigentlich hatten wir geplant, in den USA eine Apfelstrudelfabrik zu eröffnen, aber es ist dann doch *etwas* anders gekommen.

Zufällig entdeckten wir eine alteingesessene Konditorei in Graz, unterschrieben gleich den Mietvertrag und stellten erst später fest, dass es eine ziemliche Ruine war. Außerdem gehörte zu der Konditorei ein etwas betagtes Publikum, während wir ganz jung waren und experimentieren wollten. Irgendwann stellte ich einfach das Angebot radikal um und machte die Funny-Torten, keine runden, sondern asymmetrische Torten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, die man sich selbst zusammenstellen konnte. Eine Hanfarte war auch dabei, und schon hatten wir die erste Razzia im Haus, jede Menge Rummel und plötzlich auch ein sehr junges Publikum.

Dann wurde es wirklich gefährlich, denn wir waren jung und plötzlich erfolgreich. Wir fuhren nicht Porsche und wohnten auch weiterhin in der kleinen 40-m<sup>2</sup>-Wohnung über der Konditorei, die alles in einem war: Büro, Lager, Küche, Schlaf- und Kinderzimmer für Julia und Michi. Aber wir expandierten, eröffneten Geschäfte, stellten etwa 50 Mitarbeiter an und sind viel zu schnell gewachsen. Trotz Vollgas und viel Arbeit waren wir am Ende –1996 – Pleite.

Es wäre einfach gewesen, die Insolvenz abzuwenden, wenn wir an den Rohstoffen gespart hätten. Aber das ist nicht mein Stil – ich habe mich auch damals geweigert, billigere Nüsse oder Margarine statt Butter zu verwenden oder gar die Löhne zu kürzen. Diese Konsequenz habe ich von Andy, unserem Art-Designer, gelernt, der nie aufgegeben hat und lieber nebenbei serviert und gekellnert hat, anstatt Landschaften zu malen, die sich gut verkauft hätten. Wir sind uns immer treu geblieben und haben nur das gemacht, woran wir glauben – ganz ehrlich und echt. Damals sind wir mit dieser Haltung gescheitert, und heute sind wir genau deshalb erfolgreich. Wir machen keine Kompromisse, und wir fragen auch nicht den Markt, was er sich wünscht. Wir setzen nur unsere Visionen um, aber die zu hundert Prozent, und wir machen nur Schokoladen und Lebensmittel, die uns persönlich auch schmecken.

Alle Konditorei-Filialen wurden der Reihe nach geschlossen, und die letzte haben wir freiwillig zugesperrt, um 1999 mit der Schokoladen Manufaktur von vorn zu beginnen. Wir hatten nichts, außer dem Stall meiner Eltern und ein paar Ideen, und natürlich immer noch Schulden. Meine Frau Uli hat das damals alles mitgemacht – das war Wahnsinn! Wofür ich sie jetzt umso mehr liebe, und meinen Kindern bin ich auch sehr dankbar. Ohne Familie, deren Nerven, Liebe und Zuneigung, wäre die neue Schokoladen Manufaktur nie entstanden.

Wir richteten den Stall meiner Eltern her, weil wir da keine Miete zahlen mussten. Dann packten wir zwei, drei kleine Schokoma-

schinen aus Graz aus und fingen wieder an, zu dritt Schokolade zu machen: Silvia, die schon bei uns in der Grazer Konditorei gelernt hatte, Uli und ich. Die ersten Kunden klopfen an, und wir verkaufen die Schokoladen direkt aus dem Fenster raus. Schließlich entschied meine Mutter, dass wir einen Shop brauchen: Sie band sich ihre Kochschürze um und verkaufte nebenbei unsere Schokoladen. Der nächste Shop war direkt in Uli's Büro – mittlerweile hatten wir schon 20 Sorten, die wir auf ganzen sieben Quadratmetern präsentierten.

Viele Kunden waren neugierig und wollten so gern in die Produktion sehen. Deshalb beschlossen wir, einen Tag der offenen Tür zu machen, wo alle vorbeikommen, schauen und kosten konnten. Wir erzählten ein paar Leuten davon und haben erwartet, dass nur Nachbarn vorbeikommen würden – da hatten wir uns verschätzt, es kamen unglaublich viele Leute. Unsere Gerlinde, die blonde Dame, die heute noch an der Kassa im Schoko-Laden-Theater sitzt und immer so freundlich ist, hat das damals miterlebt. Aus diesem Tag der offenen Tür ist die Idee für das Running Chocolate entstanden.

Ursprünglich wollte ich eine Seilbahn haben, die Schokoladen serviert, und ich rief auch wirklich bei Doppelmayr an, aber die meinten nur: „Was, wo, in der Oststeiermark? Schoko-Manufaktur? Haben Sie da überhaupt einen Berg?“ Kein Berg, keine Seilbahn – also habe ich das Running Chocolate gemacht. Daraus ist dann 2007 das Schoko-Laden-Theater geworden, wo Doppelmayr dann doch noch die kleinste Gondelbahn der Welt eingebaut hat, die jetzt Trinkschokolade *online* serviert.

2004 beschlossen Uli und ich, Bean-to-Bar-Produzenten zu werden, um den gesamten Schokoladenproduktionsweg im Haus zu haben. Wir lösten unser gesamtes Vermögen auf und errichteten 2007 die Bean-to-Bar-Produktion. Die Schokoladenproduktion stand für mich immer im Mittelpunkt, und ich hatte noch ein paar Ideen für das Schoko-Laden-Theater, das wir einfach drum herum gebaut haben. Interessanterweise ist dieses Konzept jetzt der volle Trend – überall gibt es offene Küchen und offene Restaurants.

Als Bean-to-Bar-Produzent hatten wir endlich völlig neue Möglichkeiten und konnten lauter neue Sachen erfinden: Labookos, Mitzi Blues, Kuvertüren, Lollis, Nougatus, handgeschöpfte Schokoladen sowieso, Insektenschokolade und die große Vielfalt, die wir mittlerweile haben.

Ob Schokolade, Nougat, Kuchen, Wurst oder Limonade – ich mache alles gern selbst. Mit Halbfertigprodukten kann ich ziemlich wenig anfangen. Da nehme ich meinen Beruf sehr ernst. LEBENSmittel sind einfach wichtig, und ich mache sie gern so, wie sie mir passen. Ich habe immer nach dem Prinzip Learning by Doing gearbeitet und viel nach neuen Wegen und neuen Möglichkeiten gesucht. 2011 bin ich Biobauer geworden, und wir haben unseren Essbaren Tiergarten eröffnet. Ich komme aus der Landwirtschaft, und meine Eltern bewirtschafteten damals 4,5 Hektar



Heute arbeiten die Kinder im Familienunternehmen mit – es gibt über 400 Schokoladensorten und 180 Mitarbeiter.

## JAHRE ZOTTER

und ein kleines Gasthaus. Ich wollte immer eigene Tiere haben, aber eben keine Turbo-Landwirtschaft, sondern einen Biohof. Wir haben fünf aufgelassene Landwirtschaften revitalisiert und bewirtschaften jetzt 72 Hektar Biolandwirtschaft, samt Biorestaurant, eigenem Weingarten für Traubensäfte und vielen Tieren – neuerdings haben wir auch mit der Wagyu-Zucht begonnen –; das taugt mir. Und in unserer Fleischwerkstatt verarbeiten wir das Fleisch selbst zu DELIKATessen – alles vor Ort.

Seit 2014 gibt es ein zweites Schoko-Laden-Theater in Shanghai, das unsere Tochter Julia nun vier Jahre lang geführt hat. Sie kommt jetzt wieder in unseren Betrieb in Bergl, weil wir sie hier brauchen. Julia hat ein großes Talent für Produktentwicklungen, sie hat nach ihrem Studium eine sehr gute Patisserie-Schule (das Cordon Bleu in Paris) absolviert, spricht fünf Sprachen fließend, inklusive Chinesisch – das muss sie von Ulrike haben, von mir hat sie das Sprachtalent jedenfalls nicht. *(lacht)*

Shanghai betreut Julia jetzt nur noch aus der Ferne und mit Stippvisiten. Ansonsten haben wir eine fähige und sehr engagierte Geschäftsführung – was hoffentlich gut klappt.

Um erfolgreich zu werden, braucht man auch Glück und man muss zur richtigen Zeit am richtigen Ort sein. In Salzburg gibt es auch einen eigenen Shop, und in Florida versuchen wir unser Glück

mit unserer Firma Zotter Chocolates US, die vielleicht erfolgreich wird – falls Mr. Trump uns lässt.

Auch unser Sohn Michi hat sein Talent gefunden und kümmert sich um die ganze IT und Haustechnik, was er sehr präzise und lösungsorientiert macht – und nebenbei ist er ein ganz toller Mensch und seine Freundin auch. Ich bin in der glücklichen Situation, dass unsere großen Kinder da sind, sich einbringen und Verantwortung übernehmen. Es ist ein gutes Gefühl, ein Familienunternehmen führen zu dürfen. Jeder trägt seinen Teil dazu bei und so entsteht etwas Besonderes.

Wenn ich ein gutes Gefühl habe, dann bringt mich das auf neue Ideen – dann pflanze ich Kloschüsseln mit Kakteen oder erfinde Himbeerschokolade und Kaffeesud-Cookies. Ich glaube, die Ideen gehen uns nicht so schnell aus – eine Ylang-Ylang-Schoko mit Zitronenpfeffer fehlt noch im Sortiment, wir planen ein Virtual-Reality-Upgrade für das Schoko-Laden-Theater, und die ersten Choco-Roboter der Welt arbeiten seit Kurzem bei uns – sie können weder Schokoladen erfinden noch Cremes mischen, aber sie arbeiten präziser und individueller, als andere Maschinen es jemals könnten. Handwerk und neueste Technologie – das hat mich schon immer fasziniert und schafft immer neue Möglichkeiten und Kreationen; wir werden sehen, was sich entwickelt.

CHOCOLATE  
AWARD USA



Ausgezeichnet beim einflussreichen Northwest Chocolate Festival 2017 in Seattle, das die Trends in der Schokoladenszene setzt.

**LABOOKO Jahrgang 2016, dry aged 75%**

Als Jubiläumsspecial gibt es die Jahrgang 2016, ein Spitzencuvée aus dry aged Edelkacao, den wir ein Jahr lang gelagert haben, damit das Aroma voll ausreift; komponiert aus fünf Edelkacaos aus vier verschiedenen Kakaoländern, und natürlich ist auch Criollo im Spiel. Das Kakaocuvée haben Julia und Josef Zotter gemeinsam ausgewählt und Bean-to-Bar mit Softnebelröstung (SNR) in eine herausragende Best-of-2016-Schokolade mit klassischen 75 % Kakaanteil verwandelt: Ein Jubiläumskracher – Best of Bio, Best of Cocoa, Best of Zotter – nur das Konfetti haben wir weggelassen!



## DIE NEUEN

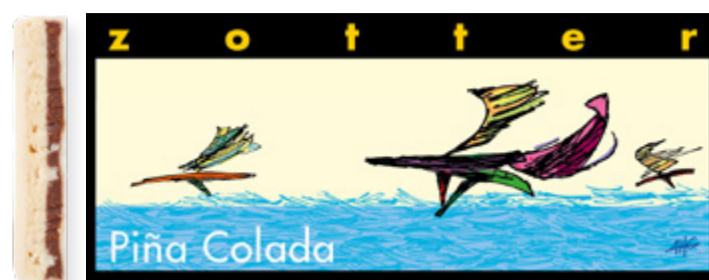
Zum Jubiläum gibt es gleich 20 neue handgeschöpfte Schokoladen. Ganz klassisch wie Zotters Lieblingssorte: die hochprozentige Mousse au Chocolat, die man warm degustieren sollte, damit die Aromen ihre vollen Kräfte zeigen können. Dann wird's fruchtig mit pinker Himbeerschoko, Ananascreme und Heidelbeeren auf Zitronencreme – echte Fruchtwunder, deren fantastischer Geschmack aus Beeren und Früchten entsteht. Dazu gibt es neue Nougatklassiker mit angesagten Tonkabohnen und auf Französisch, ein paar Schoko-Cocktails wie Piña Colada und Gin Zitronic und natürlich auch einige ganz verrückte Sorten wie Fake Chocolate mit Peanuts und Brennesseln, Kaffee-Recycling mit Kaffeesud-Cookies und eine ganz ambitionierte Gourmetreise Peru, wo ungewöhnliche Zutaten zu einer verblüffend erfrischenden und köstlichen Schokolade verschmelzen. 20 neue Sorten und insgesamt über 100 handgeschöpfte Schokoladen in Bio-und-Fair-Qualität.

**TIPP: SCHOKOLADE GENIESSSEN**  
Gekühlte Schokolade ist nur das halbe Vergnügen! Schokolade braucht wie Rotwein Raumtemperatur, um ihr volles Aroma zu entfalten. Das volle Genussspektrum der handgeschöpften Schokoladen erleben Sie, wenn Sie dunkle Schokolade bei 25° C, Milkschokolade bei 22° C und weiße Schokolade bei 20° C aufschneiden und genießen.

# HANDGESCHÖPFT



Toller Look und beeriger Geschmack: eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, mit faszinierend authentischem Beerengeschmack. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade mit 70 % Kakaoanteil.

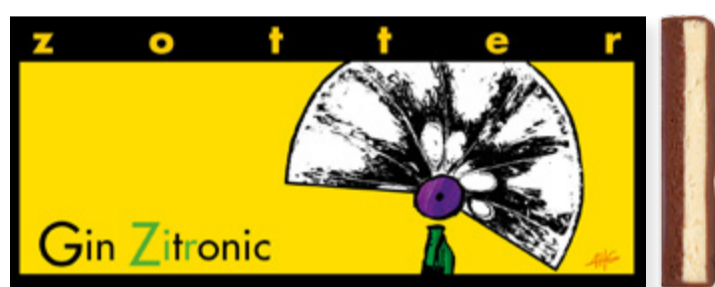


Für alle Partypiraten gibt's den Karibik-Schoko-Cocktail: Der Piña-Colada-Mix aus Kokosnussmilch, Ananasschoko, kleinen Ananasstückchen, Kokosflocken und einem kleinen Spritzer Zitrone als exotisch-fruchtige Creme chillt auf einer Rumganache, die aus Milch- und dunkler Schokolade gemixt und mit Bourbonvanille veredelt wurde. Oben eine dünne Kokoschokoschicht, unten eine feine Milchschochschicht und als Überzug weiße Kokoschokolade.



On a bed of roses: ein verführerisch duftendes Rosenmarzipan auf einer berauschten Brotschnapsganache. Gebrannt wird der kräftige Brotschnaps von Josef Farthofer, der Schwarzbrot vom Biobäcker recycelt und kräftig veredelt. Oben und unten eine hauchdünne Johannisbeerschokoschicht, die Frucht- und Farbakzente setzt, und rundum ein Milchsokoladenmantel.

Brot und Rosen war 1912 die Streikparole der Textilarbeiterinnen und steht seither auch für die Frauenbewegung. Damals sagte Rose Schneiderman: „The woman worker needs bread, but she needs roses too.“ Wie recht sie hat!



Die Trendige: Joanne K. Rowling, John Travolta und die Queen lieben Gin, und Josef Farthofer brennt ihn. Der O.Gin besteht aus 24 verschiedenen Kräutern und Gewürzen und fließt in eine dunkle Schokoganache, in der die feinen Wacholder- und Orangenaromen perfekt aufgehen. Kombiniert mit einer erfrischend säuerlichen Zitronenganache, die aus hochprozentiger Milchsokolade, Zitronen und hausgemachter Edelbitter-Limo mit Wermut kreierte wird. Eingehüllt in eine dunkle Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.



Das Genussparfüm: eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer fluffig-wolkigen weißen Ganache, in der Mandelnougat und weiße Schokolade mit Milch und Honig verschmelzen. Veredelt mit Tonkabohnen, die einen betörenden Duft und ein komplexes Aroma aus Mandel, Süßholz, Marzipan, Karamell, Vanille und mehr besitzen und auf der Zutatenliste einiger Sterneköche und Parfümhersteller ganz oben stehen. Auf einer Schicht aus reinem Mandelnougat. Akzentuiert wird die Füllung noch mit einer dünn aufgetragenen dunklen Schokoschicht.



Criollo-Schokoladenrausch – Zotters Lieblingschoko: eine dunkle Schokocreame aus peruanischem Piura-Edelkakao, mit hohem Criollo-Anteil. Criollo ist der beste Kakao der Welt, berühmt für sein komplexes Aroma, aber leider kaum noch zu haben. Erleben Sie Spitzenkakao, der mit Butter leicht schaumig zu einer Schokomousse gerührt und natürlich auch mit dunkler Piura-Schokolade mit rassigen 82 % Kakaoanteil überzogen wird. Pure Schokopower!

**TIPP:** Sollte man unbedingt bei ca. 25° C genießen. Gekühlt schmeckt sie nicht so aufregend. Schokolade braucht wie Rotwein eine bestimmte Temperatur, um ihr volles Aroma zu entfalten.



Sunny! Eine erfrischend fruchtige Ananascrème, aus Ananassaft und Ananasschoko, in der klitzekleine sonnige Ananasstückchen flirren. Hauchdünn mit bonbonsüßer Karamellkuvertüre überzogen und anschließend in süße Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil getaucht.



Inspired! Inspiriert von Tahinacreme aus Palästina entwirft Zotter eine köstliche Füllung aus Sesamnougat mit Crunch. Dafür werden Schafgrammeln knusprig geröstet, karamellisiert und mit Zimt verfeinert. Kombiniert mit einer erfrischenden Schokoganache aus weißer Schokolade und angesagtem Verjus, dem sauren Saft aus jungen Trauben, der sowohl in der Haute Cuisine als auch in der arabischen Küche gern zum Abschmecken von Speisen verwendet wird. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Sehr köstlich, aber nichts für Vegetarier. Das Schafffleisch stammt natürlich aus unserem eigenen Essbaren Tiergarten und artgerechter Biolandwirtschaft.



Geniales Kaffee-Recycling: Bio-und-Fair-Kaffee aus unserer Hausrösterei und Mandelnougat verschmelzen zu einem aufregenden Kaffeenougat, dazwischen eine knusprige Keksschicht, frisch gebacken in unserer Backstube, wo wir klassisch Mehl, Butter, Zucker, Eier und als Geheimzutat Kaffeesud in den Teig begeben; dadurch bekommen die Kaffeecookies diesen fantastischen Kaffeedrive. Rundum ganz dünn mit weißer Schokolade überzogen und mit edler dunkler Schokolade eingehüllt.



Dank dem amtierenden US-Präsidenten gibt es jetzt die Fake-Schoko mit Zutaten, die unmöglich scheinen. Ein Brennesselgelee, mit Brennesseln aus unserem Garten, in einem selbstgemachten Erdnussnougat. Das Brennesselgelee brennt gar nicht, das ist der Fake! Deshalb kommt noch etwas Chili rein und als Überzug dunkle Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil. Zufällig schmeckt das Ganze, und so gibt es die verrückteste Schokolade der Saison. Make chocolate great again!



Anden & Highlands: eine Schokoganache mit Yaconbier von Millis Bio-Oase, das im Vulkanland gebraut wird, und schottischem Single Malt Whisky. Yacon stammt aus dem Andengebiet, wird seit Jahrtausenden in Peru und Bolivien als Nähr- und Heilpflanze verwendet und ist das neue angesagte gesunde Süßungsmittel, das kaum Kalorien besitzt. Eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Die Feinschmeckerschoko: Inspiriert von seinen Reisen und der kreativen peruanischen Küche – in Lima sind drei der besten Restaurants der Welt – entwirft Zotter eine Best-of-Peru-Schokolade, die unverschämt gut, extrem fruchtig und erfrischend schmeckt. Die Komposition: eine fruchtige Maracuja-Süßkartoffel-Ganache, die mit erfrischend säuerlichem Limettensaft abgerundet wird. Dazu eine feine Maisganache, kreierte aus Polenta, weißer Schokolade, Zitronenconfit und mit einem kräftigen Schuss Zuckerrohrbrand beschwingt. Eine ganz dünne Maracujaschokoschicht als Abschluss und eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil als Überzug.



Die Flow-Schoko: zwei stimulierende und inspirierende Substanzen vereint in einer dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Eine Schicht selbstgemachter Hanfnougat aus frisch gerösteten Hanfsamen, die natürlich frei von THC sind. Darauf eine rauschige Marillenganache aus Marillen, Marillenschoko und Marillenbrand von Gölles. Break on through to the other side ...



Crunchy Poetry: eine lilafarbene Johannisbeerganache, aus weißer Schokolade und Johannisbeerkuvertüre, auf selbstgemachtem Macadamianougat, den wir mit gerösteter Braunhirse vom Urkornhof crunchig aufpeppen. Getaucht in eine dunkle Milkschokolade mit 60 % Kakaopower.



Fresh + Fruity: eine blaue Heidelbeerganache, deren tolle Farbe und authentischer Geschmack ganz natürlich durch die vielen Beeren entstehen, kombiniert mit einer erfrischenden Zitronencreme aus Zitronen und weißer Schokolade. Rundum mit einer dünnen weißen Schokoschicht umhüllt und anschließend mit hochprozentiger dunkler Schokolade überzogen.



Eine Delikatesse: dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer feinen Apfelbalsamganache, in die neben Schokolade auch der kultige Gölles Apfelbalsam und etwas Grappa fließen. Der Apfelbalsamessig von Gölles wird im Eichenfass gelagert, bis er eine angenehme Süße entwickelt, die fabelhaft zu Desserts passt. Darauf ein delizöses Apfelbalsamgelee, das rundum hauchdünn von weißer Schokolade umhüllt ist. Und obendrauf kommt noch ein selbstgemachter Walnussnougat.



Unsere ERDschoko: ein selbstgemachter Erdnussnougat mit Krokant und eine Schicht aus Marillenschoko und Süßkartoffeln, die mit Erdäpfelwodka aufgepeppt wird. Der reine Erdäpfelwodka von Nørderd ist ein echter Bio-Österreicher, der aus handverlesenen Bioerdäpfeln gebrannt wird. Rundum in eine dünne Erdbeerschokoschicht gehüllt und mit einer hochprozentigen Milkschokolade mit exzellentem Kakaoschmelze überzogen.

BIO + FAIR – ein Genuss für echte ERDlinge! Diese Schoko widmen wir unserer ERDE – dem Klima- und Umweltschutz. Genusserrwärmung statt Erderwärmung!



Französischer weißer Nougat aus Montélimar 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 selbstgemachter Mandelnougat und ein eleganter Milkschokoladenüberzug mit fulminanten 60 % Kakaoanteil.



Peanutbutter von Zotter, komponiert aus selbstgemachtem Erdnussnougat und weißer Schokolade. Ein Remix der legendären Erdnussbutter, die Dr. Kellogg von der gleichnamigen Flakesfirma einst erfand. Die neue Textur ist weder klebrig noch ölig und steckt trotzdem voller Erdnusspower. Fruchtig kombiniert mit einer Bananencreme aus Bananenschoko, etwas Honig und einem erfrischenden Spritzer Zitrone. Rundum mit einer dünnen Schicht aus dunkler Schokolade eingehüllt und mit einer hochprozentigen Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil überzogen.



Unsere Charity-Schoko: unterstützt Kinder in Peru, die schon im Volksschulalter für Ziegeleien schufteln müssen, damit sie zur Schule gehen können. Eine Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung aus Milch, Honig, Bananen und einem Spritzer Zitrone. Auf die Füllung wird noch ganz dünn Himbeerschoko aufgetragen, die fruchtig-rot leuchtet und beerenstark schmeckt.

## Silvia Lengheimer

## Die erste Mitarbeiterin

Silvia hat 1992 ihre Ausbildung zur Konditorin bei Zotter in Graz gemacht. Sie war bei der Geburtsstunde der handgeschöpften Schokoladen dabei und hat jahrelang Seite an Seite mit dem Chef Schokoladen aufgestrichen. „Ich erinnere mich noch, wie die Kinder morgens barfuß in der Konditorei standen oder die Kühltruhe mit eigenen Eiskreationen gefüllt haben; wie die Chefin beim Einpacken der Schokoladen saß und nebenbei mit den Kindern Aufgaben gemacht hat. Der Andy hat damals schon die Kakaomalereien auf den Torten gemacht. Wir waren einfach ein junges Team und eine echt wilde Bande. Ich habe auch die schwierigen Zeiten und die Pleite miterlebt. Wir haben hier in Bergl zu dritt angefangen: der Chef, die Chefin und ich, und wir haben alles gemacht – von den Schokoladen bis zur Verpackung, sind zur Post gefahren und haben morgens frische Milch bei Vroni geholt. 2002 bin ich dann in Karenz gegangen und habe woanders gearbeitet, weil die Firma damals noch so klein war, dass Teilzeit nicht ging. Wenn ich kein Kind bekommen hätte, dann wäre ich auf jeden Fall 25 Jahre durchgehend bei Zotter geblieben. Solche Chefs, wie wir sie haben, gibt es selten. Die Chefin hat für jeden ein offenes Ohr, für jedes Problem und jeden Mitarbeiter. Und der Chef ist immer da und kümmert sich um alles. Er hat immer gesagt: Tausend Schokoladen sind tausend Kunden. Jeder Kunde isst eine Tafel, und die muss perfekt sein. Ich weiß, was dem Chef wichtig ist, und ich setze das hier in meiner Kuchen- und Eiswerkstatt um. Zu Geburtstagen mache ich auch die Funny-Torten von früher, da kann ich mich dann kreativ austoben. Kreativität und Sport sind mir sehr wichtig. Meine Familie und ich sind sehr sportbegeistert, und meine Tochter macht das sehr leistungsorientiert – deshalb bin ich viel unterwegs und muss sie oft zu Wettkämpfen und Trainingslagern begleiten. Zum Glück kann ich mir bei Zotter die Zeit flexibel einteilen, das schätze ich sehr, denn dadurch kann ich alles machen, was mir wichtig ist: Arbeit, Sport und meine Familie.“

Konditorin, Leiterin Kuchenwerkstatt, Eis, Popcorn und Crema



# DAMALS, ALS ICH ANFING ...

30 Jahre Zotter – einige Mitarbeiter sind schon sehr lange bei uns; sie haben miterlebt, wie das Unternehmen gewachsen ist, und sie haben auch an dem Erfolg mitgewirkt. Woran erinnert man sich, und was hat sich in den letzten Jahren verändert?

Ob 30 Tafeln oder 10.000 –  
Margret managt  
jeden Auftrag

## Margret Höfler

Margret ist seit 16 Jahren dabei und leitet die Verpackungsabteilung. Als sie begann, waren sie zu zweit und haben die Schokoladen noch händisch verpackt; später hat sie die Sonderbestellungen für Firmen übernommen, und heute leitet sie ein Team von 34 Mitarbeitern, die über 400 unterschiedliche Schokoladen verpacken. Natürlich gibt es jetzt Verpackungsmaschinen, aber Margret muss jede Sorte neu einstellen, Chargennummern vergeben, Aufträge kontrollieren. Die Maschinen werden ständig umgestellt: von Deutsch auf Englisch, Französisch oder Amerikanisch, die andere Spezifikationen haben. Auch der Firmenbereich wächst. „Wir betreuen hier eine riesige Vielfalt. Ehrlich gesagt bin ich sicher, dass jeder, der den Job übernehmen würde, einen Blackout hätte. Ich schaffe das auch nur, weil ich schon so lange dabei bin und mit dem Sortiment und Angebot mitgewachsen bin. Aber ich mache meinen Job wirklich gern, und ich kann mir auch nicht vorstellen, den ganzen Tag das Gleiche zu machen oder nur an einer Maschine zu stehen. Für mich sind die letzten 16 Jahre wie im Flug vergangen, und wir haben ständig etwas Neues gemacht.“ Wenn Margret etwas Entspannung braucht, dann stellt sie sich an das Minifließband und packt die kleinen handgeschöpften Tafeln ein, jede per Hand. „Eigentlich packen wir noch viele Kleinaufträge per Hand ein. Bis ich die Maschine für 50 Firmenschokoladen umgestellt habe, bin ich händisch schon längst fertig.“

Produktion, Leiterin Verpackung







Gerda Meier

## Kennt die Bioszene

Gerda ist seit elf Jahren bei Zotter und managt den gesamten Einkauf, sie macht die Auszeichnungen, Rechnungsprüfung, betreut die jährlichen Bio- und Fairtrade-Kontrollen und ist der Ansprechpartner für alle. „Es ist jedes Jahr eine Herausforderung, aber eine spannende! Es gibt eigentlich keinen Tag, an dem ich nicht gern zur Arbeit fahre. Ich genieße auch das Vertrauen, das man mir entgegenbringt, und kann total selbstständig arbeiten.“ In den letzten Jahren haben Computer und neue Systeme die Arbeit erleichtert, dafür ist aber der bürokratische Aufwand ziemlich gewachsen. Alles muss protokolliert und dokumentiert werden, das war früher entspannter. Gerda kennt die ganze Welt. Wenn der Chef mit seinen neuen Ideen hereinkommt und dringend Tonkabohnen für neue Kreationen braucht, dann weiß Gerda, wo sie die in Bioqualität bekommt. „Wir suchen unsere Lieferanten nicht nach Preis aus, sondern nach Qualität, und wir arbeiten mit den meisten Lieferanten schon seit Jahren zusammen. Deshalb kommen die uns gern entgegen und retten uns, wenn es mal wieder recht schnell gehen muss.“ Noch vor fünf Jahren war der Einkauf viel einfacher, erzählt Gerda. Die Preise waren stabil, und die Rohstoffe waren immer verfügbar. Heute treiben Spekulationen auf Lebensmittel die Preise in die Höhe. „Ein Kilo Vanille hat mal 70 Euro gekostet, heute zahlen wir 700 Euro pro Kilo.“

**Einkauf**



## Macht sein eigenes Ding

Wolfgang Flucher

Als Konditor hat Wolfgang schon damals in der Grazer Konditorei mitgearbeitet. Vor der Pleite ist er weg und seit 2002 wieder bei Zotter. „Es ist einfach das Beste, was man machen kann.“ Er röstet und karamellisiert Nüsse, kocht Früchte ein, mahlt Gewürze und bereitet alles vor, was am nächsten Tag in der Produktion gebraucht wird. Jeden Tag – außer freitags, da ist Wolfgang auf dem Bauernmarkt und verkauft seine eigenen Mehlspeisen und das köstliche Brot, das seine Frau Marianne bäckt, die auch lange Zeit bei Zotter war. Er liebt seinen Job, aber auch die Freiheit, um nebenbei seinen eigenen Hof zu machen, den er jetzt auf bio umgestellt hat. „Das ist meine Zukunft“, erklärt Wolfgang. In drei Jahren kann er in Pension gehen und sich dann ganz und gar seinem Biohof, den Mangalitzaschweinen und Mehlspeisen widmen.

**Konditor & Biobauer**



## Packt Ihr Schoko-Päckchen

Waltraud Lafer

Waltraud ist seit 17 Jahren dabei. „Als ich anfang, war ich nur stundenweise da, und wir haben zu zweit Schokoladen eingepackt – alles noch per Hand. Jetzt arbeiten 16 Mitarbeiter im Versand, und obwohl wir Computer haben, ist die Arbeit nicht weniger geworden. Wir haben jetzt doppelte Lagerführung in Deutsch und Englisch, dazu etikettieren wir noch extra in Französisch und Russisch. Eine Etage tiefer ist noch der Onlineversand – der immer stärker wächst. Auch das klassische Sommerloch, das wir früher hatten, gibt es nicht mehr.“ Aber Waltraud trauert dem nicht nach, sondern freut sich über den Erfolg der Firma. „Ich arbeite schon so lange hier, dass es mir vorkommt, als sei es meine eigene Firma. Ich bin hier hineingewachsen, und der Chef und die Chefin lassen mir auch sehr viel Spielraum. Als mein Sohn Michael noch klein war, ist er auch immer direkt nach der Schule zu Zotter gekommen. Er hat hier seine Aufgaben gemacht, und meine Kolleginnen haben ihm dabei immer geholfen. In welcher Firma geht das schon?! Zotter ist für mich ein echter Familienbetrieb.“

**Abteilungsleiterin Versand**

# Das Herz unseres Schoko-Laden-Theaters

## Gerlinde Unger

Viele haben sie schon getroffen, denn sie sitzt an der Kassa im Schoko-Laden-Theater – und man erkennt sie an ihrem strahlenden Lächeln. Ah, endlich angekommen, denkt man sich als Besucher. Und das stimmt! „Auch an Samstagen, wenn wir 2.500 Besucher haben, will ich, dass jeder einzelne einen guten Tag hat und mit einem positiven Gefühl nach Hause geht.“ 1999 hat Gerlinde bei uns angefangen, damals in der Verpackung. Gerlinde erinnert sich noch gut an den Tag der offenen Tür, das war 2001. „Damals war plötzlich so viel los. Wir hatten gar nicht damit gerechnet. Die Chefin half mir beim Schokoladaufschneiden, und es kamen immer mehr Menschen, bis wir samt Tischen und Häppchen an die Wand gedrückt wurden. Wir haben uns tapfer freigekämpft, aber damals ist mir klar geworden, wie viele Menschen Zotter-Schokolade begehrenswert finden. Aus dieser Begeisterung, diesem Ansturm heraus ist die Idee für das Running Chocolate und später für das Schoko-Laden-Theater entstanden. Ich war, wenn man es so sagen kann, bei der Geburtsstunde des Schoko-Laden-Theaters dabei, und ich bin wirklich stolz, dass ich in so einer Firma arbeiten kann. Das ist einfach der perfekte Job für mich! Und wir bekommen auch immer so viel positives Feedback von unseren Kunden. Es ist einfach schön, mittendrin zu sein.“

Abteilungsleiterin Schoko-Laden-Theater



## Gerald Prasch

Gerald hat 1993 bei Zotter als Lehrling angefangen und seinen Konditormeister gemacht. 1997 musste er wegen der Insolvenz das Unternehmen verlassen, doch der Kontakt ist nie abgebrochen. 2005 kam dann der Anruf, und Josef Zotter bot ihm an, die Produktionsleitung zu übernehmen. „Der Chef besetzt wichtige Posten gern mit Personen, die er gut kennt, denen er vertraut. So kam ich nach Bergl. Damals haben wir nur handgeschöpfte Schokoladen, Trinkschokoladen und Balleros gemacht. Heute sind die Produktion und das Sortiment sehr viel komplexer geworden. Aktuell liegen hier auf den Bahnen 30 unterschiedliche Sorten,

## Jeder Mitarbeiter ist wichtig

dazu noch zehn verschiedene Pralinen. Auch wenn der Chef zu Saisonbeginn mit 70 neuen Sorten kommt, meistern wir das. Es ist zwar eine Herausforderung, aber ich binde immer Mitarbeiter vom Team in die Entwicklung ein, von Anfang an; dadurch kennen die sich aus, und ich muss zum Saisonstart nicht mehr jedem Einzelnen erklären, wie diese und jene Sorte funktioniert. Aktuell sind wir 50 Mitarbeiter in der Produktion, und wir rotieren durch alle Stationen, damit jeder den gesamten Ablauf und die gesamte Produktion kennt. Das Rotieren macht den Job spannender, wir sind flexibler bei der Jobverteilung, und wir haben einen starken Teamgeist. Bei uns ist jeder Mitarbeiter wichtig und auch jeder Handgriff – es gibt da keine Hierarchien. Ich denke, dass 95 Prozent unseres Teams die Arbeit wirklich gern machen, gar nicht so sehr wegen dem Geld, sondern aus Überzeugung, und das ist super. Ich finde es auch sehr motivierend, dass die Kunden uns zuschauen können, dass wir uns nicht verstecken und komplett transparent produzieren. Wenn jemand die Schokoladen mag und uns dann beim Arbeiten zusieht, das macht die Mitarbeiter schon stolz. Es ist auch super, dass wir den Shop hier haben und mitbekommen, wie die Kunden die Schokoladen finden, wie sie auf neue Produkte reagieren und welche Fragen sie haben. Der Kontakt mit den Kunden und die Herausforderung, immer Neues zu produzieren, machen den Job extrem spannend.“  
Produktionsleiter für handgeschöpfte Schokoladen, Pralinen, Balleros uvm.



# EIGENE PRALINENKREATIONEN

sind ein tolles Geschenk und versüßen  
jedes Fest und jede Party!



Mit den neuen Nougats kann man ganz easy eigene Pralinen kreieren. Einfach schmelzen, formen, dekorieren – fertig! Die Nougatpralinen gehen so schnell, dass auch Kinder beim Pralinenmachen Spaß haben. Beim Dekorieren und Auswählen der Toppings ist alles erlaubt. So entstehen viele verschiedene Pralinen, die man in einem Zellophansackerl oder in einer selbstentworfenen Geschenkbox verschenken kann. Über selbstgemachte Pralinen freut sich jeder – ob Oma, Freunde oder Familie. Und ein paar der kreativen Erfindungen kann man natürlich selbst vernaschen, schließlich sollte man sie auch kosten.

Basic Choco Nougat gibt es in 12 verschiedenen Sorten, 6 davon sind komplett vegan. Für die eigenen Pralinen kann man natürlich auch verschiedene Nougats verarbeiten und eine bunte Mischung an eigenen Nougatpralinen entwerfen.



BASiC Cashewnougat  
BASiC Erdnussnougat  
BASiC Hanfnougat VEGAN  
BASiC Haselnussnougat VEGAN  
BASiC Kaffeenougat  
BASiC Kokosblütennougat VEGAN  
BASiC Macadamianougat  
BASiC Mandelnougat  
BASiC Mascobadonougat  
BASiC Sesamnougat VEGAN  
BASiC Steirischer Kürbiskernnougat VEGAN  
BASiC Walnussnougat VEGAN

Zu finden im Fachhandel, im Zotter-Schoko-Shop  
und natürlich auch online in allen Sorten bestellbar.  
[www.zotter.at](http://www.zotter.at)

## Pralinen machen ist doch kinderleicht!



Nougatriegel grob aufschneiden.



Im Wasserbad bei 28° C schmelzen.



Nougat in eine Form gießen.



Erkalten lassen und in kleine Pralinstücke aufschneiden.

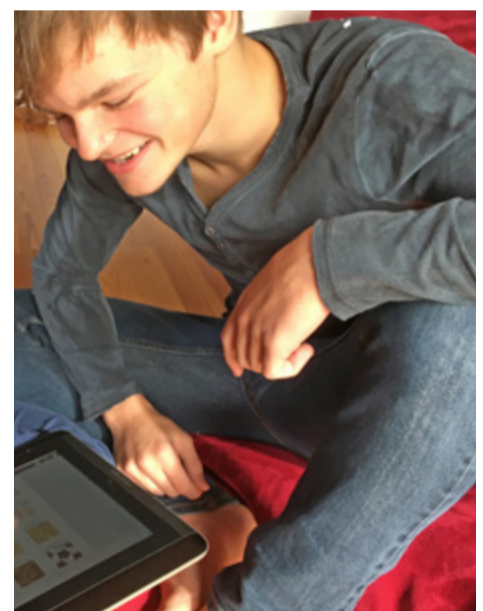


Mit Kakao bestäuben.



Oder mit Früchten, ganzen oder gehackten Nüssen dekorieren. Schon sind die Pralinen fertig!

# MIX DIR DEINE SCHOKOLADE



BEI ZOTTER KANN SICH JEDER EINE EIGENE SCHOKOLADE MIXEN, DIE WUNSCHSCHOKO – ALSO TESTE ICH MIT DEN KIDS DIE MI-XING BAR UND IHRE MÖGLICHKEITEN – 20 MILLIARDEN SOLLEN ES SEIN.

**WIR SCHNAPPEN UNS DAS iPad, UND LOS GEHT'S.**

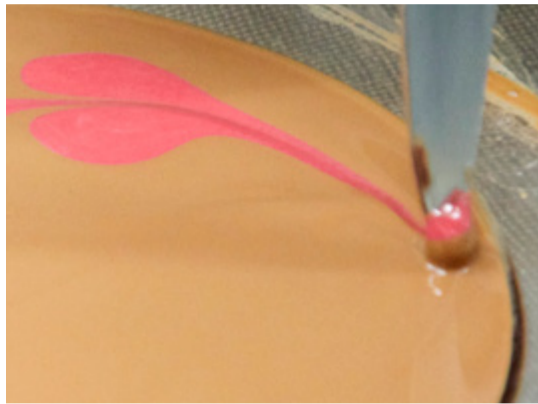
**Miro, der Jüngere, darf beginnen. Als Erstes müssen wir uns für eine Form entscheiden.** Es gibt normale Tafeln, aber auch Herzen, Autos, Hunde, Fische und anderes mehr. Miro wählt eine Pizza, also eine runde Form. Jetzt muss er sich für eine Schokolade entscheiden, da gibt es ganz viele. Wir scrollen durch das Angebot: Weiße Schokolade, Mandelschoko, Marillenschoko, Johannisbeerschoko ... eine tolle Auswahl, und es ist gar nicht leicht, sich zu entscheiden. Zum Glück kann man mehrere Schokoladen aussuchen und mischen. Miro entscheidet sich für klassische Milkschoki und fruchtig-pinke Himbeerschokolade. Als Nächstes kann man eine Füllung wählen: Zimt, Mandelnougat ... Miro tippt auf Himbeerfüllung, und schon geht es weiter zu den Toppings. „Was ist das?“, fragt er, aber die Frage klärt sich von selbst, als allerlei Zutaten auf dem Bildschirm erscheinen, mit denen man die Schokopizza belegen kann. „Mmh, Himbeer-Flic-Flocs, Lebkuchenmonde! Die müssen drauf!“ Wir klicken noch durch die verschiedenen Kategorien: Früchte, Kräuter – „Nee!“ –, kleine Schokos, Nüsse, Zahlen – „Ah cool, Zahlen!“ –, die es in verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt. Miro wählt seine Lieblingszahl 5 aus weißer Schokolade. „Ich glaube, das passt“, meint er, obwohl man insgesamt sechs Zutaten wählen kann, aber er ist mit dreien vollkommen glücklich.

**Jetzt ist auch mal Anouk dran. „Die Fischform schaut witzig aus, aber ich nehme mal eine normale Tafel.“** Anouk schlägt zu und wählt eine 80-prozentige Schokolade. „Vielleicht mit Marillenschoko? Ich glaube, das ist mir zu süß. Vielleicht nehme ich eine 80-prozentige und eine 70-prozentige Schokolade, aber das bringt nichts. Ich nehme einfach Soja dazu. Und als Füllung Tonka – klingt wie Willy Wonka aus Charlies Schokoladenfabrik.“ Eigentlich ist Tonka eine Bohne, die unglaublich gut duftet und ziemlich angesagt ist. Anouk klickt durch die Topping-Kategorien und landet bei Kräutern, die bei Miro völlig durchgefallen sind. „Mmh, Schokoladenminze klingt gut“ und wird geklickt. „Hey Miro, magst du nicht Fenchelpollen?“, neckt Anouk seinen Bruder, der ganz trocken kontert: „Nein, dagegen bin ich allergisch, die kann ich nicht essen!“ Anouk wählt als Farbakzente noch Kornblumen und sattgrüne Pistazien. „Geht noch mehr? Ja, also dann nehme ich vielleicht Schokoglühbirnchen, ach nein, die Fußpilze mit Reishi sind noch besser, und dazu Kardamomsterne. Fertig!“

**„Jetzt machen wir noch eine für dich! Jetzt kommt die Superschoko“,** ruft Miro. Anouk schlägt vor, eine kleine zu machen. Miro: „Nein, ein Herz! Wir nehmen Chili und die 60-prozentige Milkschoko und machen sie bunt.“ Anouk: „Nimm Maracujaschokolade dazu. Das schaut super aus! Also weiter. Füllung in Rot vielleicht – Himbeerblut, Urwaldpfeffer, Zimtfüllung, Zotter-Kaffeefüllung.“ „Mama mag doch Kaffee“, meint Miro. „Nein, wir nehmen die Blütenmarzipanfüllung“, schlägt Anouk vor, und beide finden diese Wahl perfekt. „Jetzt brauchen wir was Rotes als Dekor“, sagt Anouk, und beide klicken gleichzeitig auf Himbeertittis. „Das schaut ja cool aus!“, und sie lachen sich kaputt. „Hanf geröstet?“ Miro will was Blaues, also Kornblumen. „Wie wär's mit Moosbeeren? Nee, wir nehmen knusprige Erdbeeren.“ „Die Schoko schaut super aus, richtig bunt“, staunt Miro. Anouk klickt noch durch die Kategorien: „Hier Zitronenpfeffer oder Langpfeffer? Ja, bitte noch etwas Pfeffer! Piment, Anis? Oder nehmen wir Grünteeblätter?“ Miro entscheidet sich zum Glück dagegen: „Nee, wir sind fertig. Schaut super aus. Ich bin schon gespannt, wie die schmeckt.“

## 3 Geschmäcker – 3 Schokoladen

## 1. Mi-Xing-Pizza



## 2. Mi-Xing-Tafel



## 3. Mi-Xing-Herz



Wir schicken die Bestellung los, und ein paar Tage später kommt das Zotter-Päckchen mit den selbst gemachten Schokoladen an. Eine hübsche Geschenkbox gibt es auch, man hätte auch einen persönlichen Text schreiben können, aber das haben wir nicht gemacht. Die Jungs packen geschwind aus und kosten, wie ihre Kreationen so schmecken. Ich bekomme das schöne Schokoherz, das wirklich toll aussieht. Deshalb warte ich noch mit dem Kosten, das Herz ist einfach zu hübsch, und ich mag noch nicht reinbeißen.

**Übrigens, wer mal bei Zotter ist, kann auch dort mixen:** Im Shop stehen Mixing-Pads bereit, und 40 Minuten später kann man seine eigene Schokolade an der Kassa abholen.

**Fazit:** gelungener Spaß! Jede Schoko ist völlig anders, man hat viele Möglichkeiten, die Schoko schmeckt, sieht super aus und ist ziemlich individuell und persönlich. Es stimmt wohl, dass es 20 Milliarden Möglichkeiten gibt: Fußpilze hätte ich sicher nicht genommen, aber Anouk liebt sie.

**Wer auch mal eine eigene Schokolade mixen oder verschenken mag, kann einfach mal Mi-Xing starten auf [www.zotter.at](http://www.zotter.at)**



# UMWELT SCHUTZ

LÄSST DIE IDEEN SPRIESSEN ...

**Unsere Umwelterklärung wurde als beste Umwelterklärung 2017 vom österreichischen Umweltministerium ausgezeichnet, und wir wurden für den Österreichischen Klimaschutzpreis 2017 nominiert, der vom Umweltministerium und vom ORF verliehen wird. 173 Projekte wurden eingereicht, und unser Projekt „Umweltschutz als Erfolgskonzept“ wurde von der Fachjury als eines der drei besten im Bereich „Betriebe“ ausgewählt. Letztendlich hat Waldviertler gewonnen, und wir gratulieren Heini Staudinger, der einfach gute Schuhe und gute Ökopolitik macht.**

**Schließlich geht es ums Ganze; es ist wichtig, dass sich immer mehr Unternehmen und Menschen für Umweltschutz engagieren.**

**„Umweltschutz als Erfolgskonzept“ soll zeigen, dass es sinnvoll ist, sich für die Umwelt einzusetzen. Deshalb haben wir ein ganzheitliches Konzept zur Umwelt- und Ressourcenschonung mit vielen Ideen: von 100 % Bio- und Fairtrade-Zutaten über den Einsatz von Ökostrom bis zur Erlebniswelt mit Biolandwirtschaft für Besucher.**

## Unsere Ökobausteine

### Kakaobohnenschalen-Recycling

Kakaobohnenschalen kann man nicht essen, deshalb fallen bei der Produktion der Schokolade jede Menge davon an. Wir verwenden sie als Dünger in den Beeten, als Tierfutter und verheizen sie gemeinsam mit Holz aus eigenen Wäldern in unserem Biomasse-Dampfheizwerk – so verwandeln sich die „unnützen“ Schalen in Wärme.

### E-Mobilität

#### Emissionsfrei und leise

Ja, die Reichweite, aber die meisten Wege sind Kurzstrecken, und die fahren wir mit den E-Fahrzeugen, die leise durch die Landschaft surren und natürlich mit Ökostrom aufgeladen werden. Für längere Strecken steht ein Hybridauto zur Verfügung, und auch privat nutzen Josef und Ulrike Zotter ihr Elektroauto, das sie locker nach Hause bringt. Auch für Besucher gibt es eine kostenlose Ladestation.

### Regenwasser nutzen

Auch wenn es uns nicht immer bewusst ist: Trinkwasser ist ein kostbares Gut. 97 % des Wassers ist Salzwasser, nur 2,5 % sind Süßwasser, und davon sind zwei Drittel gefroren als Eis und Gletschermassiv. Wir finden: Trinkwasser ist zu kostbar, um es die Toilette hinunterzuspülen. Deshalb nutzen wir für sämtliche WC-Anlagen, für den Garten und die Landwirtschaft Regenwasser und Brunnenwasser, das keine Trinkwasserqualität hat.

### Ökostrom

Die Menschheit steht unter Strom – beinahe nichts leuchtet, brennt oder läuft mehr ohne. Täglich schickt uns die Sonne gigantische Mengen an Energie. Pflanzen nutzen diese seit Jahrmillionen mithilfe der Fotosynthese, und wir Menschen können das jetzt endlich auch. Wir produzieren zu 99,9 % mit Ökostrom, wobei wir 60 % der Energie für Strom und Wärme selbst herstellen. Für den Strom haben wir eine Fotovoltaikanlage mit neun Movern, die sich mit der Sonne drehen, und zusätzliche Flächen auf den Dächern. In unserem Biorestaurant kochen wir einfach mit Sonnenenergie, und für die Wärmeerzeugung haben wir das Biomasse-Dampfheizwerk.

### Verpackung und Versand

#### Papier, Bioplastik und Maisflips

Bei unseren Verpackungen setzen wir hauptsächlich Papier, Karton und kompostierbare Biokunststoffe ein. Das Bioplastik sieht zwar aus wie normales, ist aber aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt und verrottet, sprich kann kompostiert werden. Da bleiben dann keine Plastikgranulate im Wasser oder sonst wo zurück. Wir verzichten auch auf die Glanzschichtung und Lackierung unserer Verpackung, dadurch sind die Verpackungen nicht glänzend, aber umweltfreundlich. Statt mit Luftpolsterfolien packen wir unsere Schokopäckchen mit Maisflips und Papierresten ein, und dank der Kooperation mit der Österreichischen Post kommen 85 % unserer Schokopäckchen CO<sub>2</sub>-neutral bei Ihnen an.

### 100 % Bio

Wir verwenden zu 100 % Biozutaten, aktuell sind es 337 unterschiedliche Zutaten. Von Kakao über Champagner bis hin zur Haselnuss – alles bio. Das heißt, beim Anbau all dieser Zutaten werden keine Pestizide eingesetzt, das Wasser und der Boden werden nicht mit Spritzmitteln verunreinigt, was wiederum gut für Pflanzen, Insekten, Vögel und andere Tiere sowie deren Lebensraum ist. Bioanbau schafft Lebensraum und bereichert unseren Speisezettel mit vielen seltenen Sorten. Und hinter all den Biozutaten stehen Hunderte von Biobauern, die ihrerseits was weiterbringen.



### Tiroler Biomilch

Die romantischen Bilder von almgrasenden Kühen sehen wir täglich überall, die Realität sieht leider oft anders aus. Unsere Zotter-Kühe grasen tatsächlich in den Tiroler Alpen, und wir kaufen unsere Milch von Tiroler Biobauern. Heinz Gestir, Obmann von Bio vom Berg, hat uns einmal vorgerechnet, was das bringt: 1 l Biomilch = 800 m<sup>2</sup> Almfläche. Wir verwenden über 1 Million Liter Biobergmilch, dadurch werden 800 Hektar Bioalmfläche geschützt – ganz abgesehen davon, dass es den Kühen da oben ziemlich gut geht.

### Biolandwirtschaft Bio zum Anfassen

Der Essbare Tiergarten ist ein Teil unseres Schoko-Laden-Theaters – eine Bio-Erlebnis-Landwirtschaft, die für alle Besucher geöffnet ist. Im Essbaren Tiergarten gibt es keine Löwen und Giraffen, dafür aber seltene Rinder, Schafe und Schweine, alte Rassen, die ganzjährig im Freien leben und niemals Sojakraftfutter bekommen. Wir bauen die Futtermittel für die Tiere selbst an oder kaufen sie von Biobauern aus der Region zu. In den Hochbeeten und Gärten gedeiht Obst und Gemüse aus alten samenfesten Sorten. Der Essbare Tiergarten umfasst 25 Hektar, dazu kommen noch rundum Wechselweiden für die Tiere. Insgesamt bewirtschaften wir 72 Hektar Biolandwirtschaft, um das Restaurant zu versorgen. Denn alles, was im Tiergarten wächst und gedeiht, wird direkt in der Öko-Essbar in Biospeisen und -getränke verwandelt.

### Biorestaurant und Biomenü

Im Biorestaurant „Öko-Essbar“ gibt es alles, was im „Essbaren Tiergarten“ wächst und gedeiht. Farm-to-Table heißt das Konzept, also direkt von der Weide und dem Garten auf den Tisch. Vom Kaffee bis zur Limo und vom Salat bis zum Dessert ist alles bio. Das Fleisch stammt zu 100 % aus eigener artgerechter Aufzucht und Verarbeitung; das Obst und Gemüse aus unseren Gärten, aber da kaufen wir auch je nach Saison bei regionalen Biobauern zu. In der Öko-Essbar wird alles selbst gemacht, vom Ketchup über das Brot bis hin zum Gulasch, und gekocht wird nur mit Sonnenenergie aus der Fotovoltaikanlage.

Jeden Tag gibt es auch ein kostenloses Biomenü für unsere Mitarbeiter, frisch gekocht mit Fleisch und Gemüse aus dem Tiergarten.

### Fairer Handel

Fairer Handel ist auch ein Umweltschützer, obwohl es in erster Linie nicht so auffällt. Leider sind gerade die armen Länder viel stärker vom Klimawandel betroffen als die reichen, die den Klimawandel verursachen. Das ist wie immer unfair. Wie kann der faire Handel helfen? Zum einen bekommen die Fairtrade-Bauern faire Preise, und es ist ein Handel auf Augenhöhe. Zudem sind meist Kleinbauern bei Fairtrade organisiert und auch viele indigene Völker. Sie alle kultivieren Kakao nicht auf Plantagen, sondern in Mischkulturen gemeinsam mit anderen Pflanzen. Der Kakao gedeiht einfach zwischen vielen anderen Pflanzen wie Pfeffer, Mango, Bananen und mehr, fast wie in einer intakten Natur. Es kommen keine Spritzmittel zum Einsatz. Durch die natürlichen Schattenbäume ist keine intensive Bewässerung wie bei Monokulturen notwendig. Auch Wiederaufforstungsprogramme werden häufig über die Fairtrade-Prämie finanziert. Schließlich ist Umweltschutz kein regionales Thema.

### Schoko-Theater und Essbarer Tiergarten Du bist ein Teil davon

Das Schoko-Laden-Theater und der Essbare Tiergarten sind für alle Besucher geöffnet. Denn all das, was wir hier tun, machen wir nicht nur für uns, sondern für alle. Deshalb kann jeder vorbeikommen und miterleben, wie Schokolade entsteht, dass Bioschokolade ziemlich gut schmeckt und dass Biolandwirtschaft einfach gut funktioniert. Jeder Besucher und Zotter-Schoko-Fan ist ein Teil des Ganzen, kann für sich Ideen mitnehmen, wenn er mag, und macht unsere Umweltschutzideen erst erfolgreich. Es ginge natürlich auch ohne all die Ambitionen, aber es wäre nur halb so schön.

Unser DANK geht an **Christa Bierbaum**, unsere Umweltbeauftragte, die sich täglich für unsere Umweltschutzziele engagiert und unser Mitarbeiter-team motiviert.

WANN RECHNEN SICH DIE  
UMWELTINVESTITIONEN?  
„NA JA, DAS RECHNET SICH GAR  
NICHT, ABER WENN WIR ERSTICKT  
SIND, DANN BRAUCHEN WIR AUCH  
NICHT MEHR ZU RECHNEN“,  
BILANZIERT ZOTTER GANZ TREFFEND.



In Peru schufteten Kinder im Volksschulalter für Ziegeleien und in Steinbrüchen. Gemeinsam mit der Kindernothilfe möchten wir diesen Kindern helfen, damit sie zur Schule gehen können. Josef Zotter hat für das Projekt „Schokolade macht Schule“ extra eine neue Schokolade entwickelt: Schoko-Banane, eine Sorte, die vielen Kindern schmeckt und vielen Kindern helfen soll.

# SCHOKOLADE MACHT SCHULE

Eigentlich ist Kinderarbeit verboten, auch in Peru. Erst ab vierzehn dürfen Kinder leichte Tätigkeiten verrichten. Aber im Norden Perus, in der Nähe der ehemaligen Inkastadt Cajamarca, sieht man Kinder, die im Staub stehen und mit Spitzhacken die Erde bearbeiten; sie schaufeln, fahren Scheibtruhnen hin und her und formen Ziegelsteine. 50 Ziegeleien und Lehmgruben gibt es in der Gegend, und die Familien sind so arm, dass die Kinder arbeiten, anstatt zur Schule zu gehen. Der Schulbesuch ist in Peru gratis, aber allein die Kosten für Schulbücher, Schuluniformen und Schulbus können sich die armen Familien nicht leisten; außerdem tragen die Löhne der Kinder zum Überleben der Familien bei.

Die Kinder verdienen fast nichts: 5 Sol – umgerechnet 1,50 Euro – für mehrere Stunden harter Arbeit. Die Kindernothilfe, die peruanische Organisation IINCAP und Zotter setzen sich für diese Kinder ein und ermöglichen ihnen, zur Schule zu gehen, damit sie eine bessere Zukunft haben.

**IM INTERVIEW MIT DER KINDERNOTHILFE erzählt Josef Zotter, warum er sich für die Kinder in Peru engagiert, was fairer Handel bewegt und was sich im globalen Handel ändern muss, damit es keine Kinderarbeit mehr gibt.**

**Sie waren schon oft in Peru und beziehen viel Kakao aus diesem Land. Warum gerade Peru? Was fasziniert Sie an dem Land?**

*Josef Zotter:* Ich war schon mehrmals in Peru und bin jedes Mal begeistert. Ich schätze die Menschen, die dort leben, ich liebe die peruanische Küche, und es gibt in Peru einfach unglaublich guten Edelkakao. Schließlich war Peru einst das Kernland der Inka, die den Kakao zwar nicht entdeckt, aber sehr verehrt haben. Edelkakao hat in Peru Tradition und gehört zur Kultur. Das ist das Spannungsfeld dort: die Tradition, aber eben auch die Drogenvergangenheit – Peru zählt neben Kolumbien und Bolivien zu den Hauptanbaugebieten von Kokain. Und jetzt besinnt man sich in Peru zunehmend wieder auf die Kakaotradition. Wenn nämlich die Bauern vom Kakao gut leben können, dann ist das illegale Drogengeschäft für sie nicht mehr interessant. Wir waren vor ein paar Monaten in Peru, um einen Film über das Thema Biokakao statt Kokaanbau zu machen, der dann bei uns im Schokothater gezeigt wird.



Im Norden Perus arbeiten schon kleine Kinder für Ziegeleien und in Steinbrüchen.

Die Hilfsschokolade:  
50 Cent pro verkaufter Tafel fließen in das Projekt „Schokolade macht Schule“. Gemeinsam können wir arbeitenden Kindern helfen, damit sie zur Schule gehen können.



**Das durch die neue „Schokolade macht Schule“-Schoko geförderte Sozialprojekt der Kindernothilfe liegt ebenfalls in Peru – und hat es sich zum Ziel gemacht, ausbeuterische Kinderarbeit zu stoppen und arbeitenden Kindern eine Schulbildung zu ermöglichen. Warum haben Sie sich für dieses Projekt entschieden?**

*Zotter:* Weil es um Kinder und Peru geht. Wir kaufen eben viel Kakao in Peru ein und sind dort präsent. Bei Fairtrade-Kakao, den wir einkaufen, ist Kinderarbeit kein Thema und strengstens verboten. Aber wir können nicht überall sein, und ich habe die Armut in Peru gesehen: Wenn wir etwas für die Kinder, die für Ziegeleien schufteten müssen, tun können, dann tun wir es auch! Bildung ist der sicherste Ausweg aus Armut und Ausbeutung. Ich hoffe, dass wir möglichst vielen Kindern diese Chance geben können.

**Wie kann fairer Handel ausbeuterischer Kinderarbeit entgegenwirken?**

*Zotter:* Wie Kriminalität entsteht auch Kinderarbeit aus der Not heraus. Die Menschen kämpfen, damit sie etwas zu essen haben und auch morgen noch da sind. Fairer Handel ist der Schlüssel, um diese Armut zu durchbrechen. Wenn die Bauern von ihrer Ernte leben können und die Familie satt wird, dann gibt es auch keine Kinderarbeit mehr. Im Lebensmittelbereich hat Fairtrade schon einiges geleistet, aber das faire Prinzip brauchen wir als globale Wirtschaftsweise, damit Kinder nicht in Steinbrüchen und Ziegeleien arbeiten müssen. Wir brauchen eine faire Preisstruktur – vom Produzenten über den Handel bis hin zum Konsumenten. Wenn alle immer nur das Billigste wollen, dann hat das seinen Preis – und den zahlen die peruanischen Kinder.

**Die neue „Schokolade macht Schule“-Schoko hat eine Bananenfüllung. Warum ist es gerade diese Geschmacksrichtung geworden?**

*Zotter:* Schoko-Banane ist eine Sorte, die auch Kinder mögen. Eigentlich habe ich sie speziell für Kinder und Jugendliche entwickelt. Also nicht so ausgefallen wie üblich: Eine süße Bananenfülle mit Milch und Honig, ganz verspielt kommt Himbeerschokolade hinein und Milkschokolade darüber. Die Himbeerschoko habe ich symbolisch für die Ziegelsteine gesetzt, die die Kinder in Peru herstellen müssen. Ich wollte eine Sorte kreieren, die jeder mag, damit wir möglichst vielen Kindern in Peru helfen können. Außerdem haben Bananen und Kakao eine starke Verbindung: Oft wachsen die Kakaobäume neben Bananenbäumen, die mit ihren großen Blättern Schatten spenden und den Kakaobaum beschützen.



Girasol freut sich, dass sie jetzt zur Schule gehen kann.



# MANCHE MÖGEN'S HEISS

**Trinkschokolade** war einst das flüssige Gold der Inka, Maya und Azteken. Josef Zotter haucht dem Ursprung der Schokoladenkultur neues Leben ein und komponiert 18 verführerische Trinkschokoladen, die sich in heiße Drinks verwandeln. Trinkschokolade gibt es in vielen Farben und Geschmacksrichtungen und neuem Design.

Feurig mit Urchili, chillig mit Hanfnougat, klassisch als Edelmandel, intensiv als Bitter-Classic-Schokopowerdrink oder süß wie Honig mit Zimt.

Und wer einen flotten Schoko-Espresso mag, der greift zu Xocitto – den man pur oder mit Milch und Zucker genießen kann.



Julia, Michael und Valerie sind zwischen Torten und Schokoladen groß geworden. Im Interview erzählen sie, wie es ist, in einem Familienunternehmen aufzuwachsen.

# BORN



... IN THE

## Erinnert ihr euch noch an früher?

*Michael:* Als wir klein waren, haben wir Torten getragen, von der Backstube über den Hof in die Konditorei. Diese riesigen Funny-Torten, die der Papa gemacht hat, und ich konnte das Tablett gerade so tragen.

*Julia:* Manchmal haben wir auch gebacken, das haben wir uns von unseren Konditoren abgeschaut: einfach Mehl und Eier zusammenrühren ...

## Habt ihr das dann auch gegessen?

*Julia:* Na ja, wir haben es Papa geschenkt, und der war so nett und hat es gegessen. Wir hatten auch 300 Hühner und haben morgens immer die Eier für die Konditorei eingesammelt.

*Michael:* Ja, das hat Vali auch immer im Tiergarten gemacht, und jetzt hilft sie an der Kassa und im Shop. Wir haben eigentlich immer geholfen und haben dafür von Mama Geld bekommen. Wir wurden leistungsorientiert bezahlt und haben das Geld immer gespart, damit wir uns Kinotickets kaufen konnten.

*Julia:* Ja, wir sind oft mit Mama und Papa ins Schubert-Kino gegangen. Aber ich erinnere mich auch noch, wie wir früher die Schokolade in der Konditorei gemacht und auf jede Tafel einen Kürbiskern gelegt haben, als Trademark. Und im Winter haben wir die Schoko mit Kokosette verziert, und Andy war immer im Kaffeehaus und hat gezeichnet. Damals hat er mir auch ein Pferd gezeichnet, das ich unbedingt haben wollte. Das Bild habe ich heute noch im Kopf.

*Valerie:* Ich weiß noch, wie der Tiergarten gebaut wurde.

## Hast du viel Zeit im Tiergarten verbracht?

*Valerie:* Ja, schon.

## Kennst du alle Tiere?

*Valerie:* Ja klar, aber nicht alle Namen.

## Habt ihr eure Nachmittage hier in der Manufaktur verbracht?

*Michael:* Ja, jeden Tag. Auch samstags.

## War das manchmal langweilig?

*Michael:* Schwierig zu sagen – wir kannten nichts anderes, und eigentlich haben wir immer unser Ding gemacht. Wir waren bei den Nachbarn zum Spielen oder bei Opa und Oma, die gleich nebenan gewohnt haben und immer da waren.

## Wie ist es, mit Mitarbeitern zu arbeiten, die euch schon ewig kennen? Erleichtert es die Zusammenarbeit?

*Julia:* Ja, Gerald, Silvia, Gerti, Margit, Gerlinde, Annemarie, die kennen uns, seit wir ganz klein waren – das ist sehr familiär.

## Hat sich das Verhältnis geändert, seitdem ihr Entscheidungen treffen könnt?

*Julia:* Nein, eigentlich nicht. Wir haben schon früh Entscheidungen getroffen, auch schon mit vierzehn, wenn unsere Eltern nicht da waren, dann sind die Mitarbeiter zu uns gekommen und haben uns gefragt.

## Seid ihr entscheidungsfreudiger als eure Freunde?

*Michael:* Ja, wenn es um Entscheidungen geht, um Verantwortung und auch darum, seine Meinung zu sagen.

*Julia:* Unser Privatleben und unser Firmenleben sind einfach wesentlich

» Mit vierzehn haben wir uns das Mikrofon geschnappt und Führungen gemacht «

stärker miteinander vermischt. Wenn man in einem Unternehmen aufwächst, entwickelt man auch ein anderes Selbstvertrauen. Wir haben von klein auf mit Fremden geredet. Mit vierzehn haben wir uns einfach ein Mikrofon geschnappt und die Führungen im Schokoladentheater gemacht. Das war damals noch das Running Chocolate.

*Michael:* Ja, ich auf Deutsch und Julia auf Englisch. Julia war schon immer ein Sprachtalent.

## Ihr seid auch sehr viel gereist ...

*Julia:* Ja, aber nicht touristisch, sondern beruflich. Wir waren viel in Südamerika – das ist wunderschön, aber man lernt auch, dass wir uns wirklich glücklich schätzen können, dass wir hier leben. Es gibt so viel Armut.

*Michael:* Ja, selbst Vali war schon mit unseren Eltern in einem Flüchtlingslager in Thailand, als wir damals das Projekt für die burmesischen Flüchtlings-

kinder gemacht haben. Ich selbst verbrachte ein Jahr in Panama, das war noch zur Schulzeit, aber das prägt.

*Julia:* Als ich klein war, wollte ich unbedingt Astronautin werden. Aber als wir dann mit bio und Fairtrade angefangen haben, habe ich mich umentschieden und begriffen, dass wir nicht nur eine Firma sind, sondern global vernetzt sind. Mit unseren Entscheidungen hier können wir auf der anderen Seite der Welt etwas bewegen. Das ist mein Ansporn. Dafür lohnt es sich auch, sich anzustrengen.

## Trefft ihr eure Entscheidungen im Familienbeirat?

*Julia:* Ja, große Sachen besprechen wir in der Familie.

*Michael:* Da fragen wir auch Vali, was sie darüber denkt.

## Wie wichtig ist euch Innovation?

*Michael:* Ich würde es eher als Entwicklung bezeichnen, aber ja, die ist wichtig!

*Julia:* Wenn Besucher zu uns kommen, können sie immer etwas Neues entdecken. Ich kann mir das überhaupt nicht vorstellen, dass jemand



Valerie, Julia und Michael haben das Unternehmertum im Blut und gestalten die Zukunft mit.

# CHOCOLATE FACTORY

kommt und ich könnte ihn mit nichts überraschen. Es ist schon unser Anspruch, unseren Kunden immer wieder Neues zu zeigen, sie auf neue Ideen zu bringen, aber auch neue Sichtweisen und Perspektiven zu zeigen, Dinge zu hinterfragen. Jeder Kunde und Besucher soll einfach für sich etwas mitnehmen können.

*Michael:* Eigentlich machen wir jede Woche etwas Neues. Ich glaube, das macht uns auch aus. Im Vergleich dauern Entwicklungen in anderen Firmen sehr lange.

**Vergleicht ihr euch manchmal mit anderen Familienunternehmen? Ich finde nämlich, dass ihr als Familie einen sehr großen Zusammenhalt habt.**

*Michael:* Ja, das sehe ich auch so. Eigentlich kenne ich niemanden, der den Familienbetrieb weiterführt.

*Julia:* Die Konditorei hätte ich wahrscheinlich auch nicht übernommen. Aber in der Schokoladenmanufaktur haben wir sehr viele Möglichkeiten, wir können uns sehr gut einbringen. Jeder mit seinem Talent: Michi macht die Technik, und ich kann Produkte entwickeln. Darüber hinaus möchte ich auch mehr mit unseren Lieferanten und unseren Kunden arbeiten. Was wir hier machen, ist einfach mehr als ein Produkt.

**Ich glaube, eure Entscheidung, in der Firma zu arbeiten, war sehr wichtig und ist sicher auch ein Teil, der den Innovationswillen und Mut eurer Eltern befeuert.**

*Michael:* Papa sagt immer, eine Firma muss Entscheidungen treffen – und das machen wir jeden Tag, auch selbstständig. Es geht ums Machen.

*Julia:* Wir haben viele Aufgabenbereiche, und die Firma ist zum Glück nicht so groß. Ich habe mal in einem Unternehmen mit dreitausend Mitarbeitern gearbeitet, da ist man eben nur für einen Bereich zuständig. Bei uns können wir im gesamten Unternehmen tätig sein, und man hat einfach das Gefühl, dass man wirklich etwas weiterbringt.

**Wie sehen die nächsten Wochen bei euch aus?**

*Julia:* Ich bin viel auf Schokoladenmessen unterwegs – in Paris, Seattle und Moskau; dann fahre ich mit Papa zu unseren Kakaobauern nach

» Wichtige Entscheidungen treffen wir immer in der Familie «

Madagaskar, wo wir auch einen Film machen, und dann muss ich noch nach Shanghai, mal nach unserem Schoko-Laden-Theater dort schauen. Aber ich komme auch wieder zurück.

*Michael:* Und ich bin echt froh, dass ich das nicht machen muss. Wir bekommen in den nächsten Wochen ein schnelleres Internet über Glasfaser. Darauf warten wir seit zwei Jahren. Ich schalte das dann live und muss schauen, dass alles funktioniert. Damit können wir zumindest virtuell noch mehr Gas geben.

**JULIA ZOTTER (30)**

Neue Schokoideen und internationale Beziehungen. Julia ist der kreative Kopf, liebt verrückte Ideen, aber auch ökologisch-soziale Verantwortung. Sie ist die soziale Netzwerkerin.

Während der Schulzeit war sie ein Jahr in China. Studierte Lebensmittel- und Biotechnologie in Wien. Hat ein Grand Diplôme in Pâtisserie und Cuisine als eine der Besten ihres Jahrgangs in Paris abgeschlossen und von 2014 bis 2017 das Schoko-Laden-Theater in Shanghai aufgebaut und geleitet. Seit August 2017 ist sie wieder fix im Familienunternehmen in Riegersburg tätig.

**MICHAEL ZOTTER (29)**

Von der Schraube über Maschinen bis zur Hard- und Software. Michael ist der technische Kopf des Unternehmens – ohne Technik würde heutzutage auch nicht viel laufen.

Während der Schulzeit verbrachte er ein Jahr in Panama. Hat in Wien sein Wirtschaftsinformatikstudium abgeschlossen und wird 2018 seinen Master in Informationsmanagement und Computersicherheit ablegen.

**VALERIE ZOTTER (12)**

Ist Schokotesterin ohne Vetorecht und unsere Tierexpertin. Sie besucht die Freie Waldorfschule in Graz.



LIVE

### SCHOKO NASCHEN

Spannende Verkostungstour: Erleben Sie live mit, wie Schokolade entsteht – von der Bohne bis zur Tafel. An vielen kreativ inszenierten Naschstationen präsentiert Zotter ein einmaliges Geschmacksspektrum: alles von Zotter – ausgefallene Geschmacksrichtungen und unglaubliche Kompositionen. Lassen Sie sich überraschen, und tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade.

### NATUR GENIESSEN

Der Essbare Tiergarten lädt Groß und Klein zu tierischem Vergnügen und Entspannung ein. Erkunden Sie mit Ihren Kindern oder Freunden unsere Erlebnis-Bio-Landwirtschaft, wo alte heimische Tierrassen leben und regionale Obst- und Gemüsesorten gedeihen.

Ein echtes Open-Air-Erlebnis mit vielen Tieren und verrückten Einfällen nach Zotter-Art.

In der Öko-Essbar zaubern wir Speisen und Getränke aus allem, was in unserer Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Genießen Sie Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten inmitten der Natur!

Infos zum Tagesausflug & Online-Ticket auf: [www.zotter.at](http://www.zotter.at)

### SPECIAL-TOUREN

Die beliebte Schoko-Tour können Sie auch mit einigen Extras genießen. Mit Aperitif, Schoko-Wein-Verkostung oder einem unvergesslichen Bio-Menü.

Details, Preise und Online-Reservierung finden Sie auf [www.zotter.at](http://www.zotter.at)



z o t t e r Schokoladen Manufaktur  
Bergl 56, 8333 Riegersburg

Öffnungszeiten  
Mo bis Sa: 9.00–19.00 Uhr  
Ab Mai bis Oktober bis 20 Uhr geöffnet



Shops

#### BERGL

z o t t e r Schoko-Laden &  
Schoko-Laden-Theater  
Bergl 56, A-8333 Riegersburg  
Tel.: +43 (0)3152/55 54  
Fax: DW 3222

#### SALZBURG

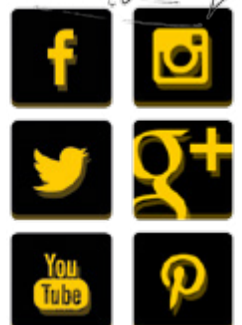
z o t t e r Schoko-Laden  
Herbert-von-Karajan-Platz 4  
A-5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0)664/192 37 73  
salzburg@zotter.at

#### Wo gibt es z o t t e r noch?

Schicken Sie uns einfach ein E-Mail mit Ihrer PLZ, und wir schicken Ihnen eine Liste mit den Zotter-Händlern in Ihrer Nähe: [schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at)

[schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at)

[www.zotter.at](http://www.zotter.at)



Gedruckt auf Impact Climate Paper, einem CO<sub>2</sub>-neutralen Papier, das zur Gänze aus recycelten Fasern hergestellt wird. Eines der umweltfreundlichsten Papiere, die derzeit am Markt sind. Ausgezeichnet mit folgenden Zertifikaten: Nordischer Schwan, CO<sub>2</sub>-neutral, Österreichisches Umweltzeichen, EU-Ecolabel

#### Impressum

Herausgeber: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH; Redaktion: Yvonne Quella;  
Autoren: Josef Zotter, Yvonne Quella; Grafik: Andreas H. Gratze; Layout: Andreas H. Gratze, Yvonne Quella; Fotos: Jacqueline Jud, Andreja Pejic, Ellen Pichler, Yvonne Quella, Herbert Lehmann, Jacqueline Godany, Christian Herrmann (Peru-Projekt: Kindernothilfe); Druck: Styria Print, Graz