



Family Business

Josef und Julia Zotter im Gespräch über Produktentwicklung, Neuheiten und Trends. Wie Erfahrung und Tatendrang sie gegenseitig beflügeln.

4x ausgezeichnet!

Josef Zotter erhält Walter-Scheel-Medaille, Goldenes Ehrenzeichen des Landes Steiermark, den European Candy Kettle Award und den Steirischen Tourismus-Panther 2020

Zotter-Erlebniswelt

Die Zotter-Erlebniswelt wächst und mit Saisonstart gibt es einige Neuheiten zu entdecken.



Zotter T-Shirts
jetzt erhältlich
unter www.zotter.at
und im Shop
Bergl



„ *Ich möchte keine Schokolade essen, die ich vor 20 Jahren kreiert habe!* “

Josef Zotter wird seit geraumer Zeit von seiner Tochter Julia im Unternehmen unterstützt, sie ist der frische Wind und die perfekte Ergänzung zur Erfahrung des Vaters. Die Leidenschaft zur Schokolade und eine nicht enden wollende Neugier verbindet beide, dennoch haben sie völlig unterschiedliche Herangehensweisen in der Produktentwicklung. Ob sie sich immer einig sind, wenn ein neues Produkt entsteht?

Josef Zotter: Nein natürlich nicht, Julia ist da viel unverbraucherter und wird nicht durch Erfahrungen gebremst. Ich habe schon viele schräge Rezepturen produziert. Ich stelle mir einen Geschmack vor – und dann versuche ich das mit den passenden Zutaten

und erprobten Rezepturen in eine Schokolade umzusetzen. Durch Schichtung von verschiedenen Füllungen in unterschiedlichen Konsistenzen erzielen wir eine Geschmacksexplosion im Gaumen von salzig, süß, bitter, sauer und umami werden möglichst alle Komponenten abgedeckt. Durch das Schichtungsprinzip in den handgeschöpften Schokoladen haben wir viele Möglichkeiten auch mit unterschiedlichen Konsistenzen der Füllungen zu arbeiten. Das ist nicht immer einfach, aber durch jahrelange Erfahrung, können wir schon ganz gut mit solchen Herausforderungen umgehen. In dem Fall ist Erfahrung ein großer Vorteil.

Julia: Bei mir ist es anders, ich bin viel unterwegs und finde oft spannende Zutaten, die bei uns noch kaum zu finden sind, mit denen

ich noch experimentieren möchte. Auf Hawaii gibt es „Hurrikan-Popcorn“ mit Algen, geröstetem Chili und Sesam. Oder in den USA isst man gebratenen Speck zum Frühstück, der mit Whisky abgelöscht wird, damit das nicht so fad schmeckt – und das ergibt eine schöne Karamellnote. Damit habe ich experimentiert, und natürlich hat der Papa dann dazu eine eigene Geschmacksvorstellung – er hat beim Probieren gleich eine stärkere Rauchnote erwartet. Dann haben wir die Speckschwarten einfach vorher noch geräuchert und so ist die neue Sorte „Whisky & Bacon“ entstanden, von der wir jetzt beide begeistert sind. Oder auch die „Algen/Karamell/Ananas“, die wolle anfangs in der Produktion sogar keiner probieren, aber dann waren alle begeistert, das freut mich dann besonders.

Josef Zotter: Unsere langjährigen Bestrebungen im Qualitätssektor haben uns nicht nur bei Kunden bekannt gemacht, die unsere ausgefallenen Schokoladen kaufen, sondern auch bei Kakaolieferanten. Wer eine besondere Kakaorarität anbieten kann, sucht ja auch einen Abnehmer, der daraus etwas Besonderes macht, der die Arbeit dahinter auch schätzt. Das Internet verkürzt die Wege, so findet uns auch ein neuer Anbieter zB aus Ghana. Wir waren wirklich sehr angetan von den Kakaobohnen und dem einzigartigen Geschmacksprofil – und auch das Bio-Zertifikat und die Kriterien des Fairen Handels wurden erfüllt. Das sind dann schon besondere Highlights, da kommt dann fast ein bisschen Goldgräberstimmung auf.

Julia: In der Bean-to-Bar-Szene sind wir mittlerweile schon auch sehr gut vernetzt. Wenn uns jetzt eine Kakaobohnenlieferung angeboten wird, die zu groß für uns ist, dann vermitteln wir diesen Lieferanten auch an einen anderen Schokoladenhersteller weiter, der wie wir Bean-to-Bar produziert – und umgekehrt halt auch. Wir tauschen uns aus und sind auch regelmäßig in Kontakt, es ist eine sehr kleine, aber aktive internationale Gemeinschaft. Alle auf der Suche nach der perfekten Kakaobohne und neuen Geschmacksaromen. Das feuert uns alle an.

Josef Zotter: Julia ist sehr ehrgeizig in der Geschmacksentwicklung und experimentierfreudig, das ist wichtig, damit Neues entsteht. Ob das bei den gefüllten Handgeschöpften ist, bei den reinen Labooko-Sorten oder ihrer

Craft Akt-Serie, die ist wirklich speziell im Aroma und der Textur. Sie hat so eine Leidenschaft zum Experimentieren und Querdenken – sie arbeitet mit unterschiedlichen Mühlen, lagert Bohnen im Eichenfass, badet sie in Whisky oder ergänzt Gewürze, dadurch entstehen ganz besondere Experimente, die es auch nur einmal in einer kleinen Charge gibt, ein echter „Craft Akt“ eben. Ich kann dafür durch Erfahrung die Rezeptur verfeinern, damit bringt jeder seine Stärken ein und wir ergänzen uns. Deshalb möchte ich auch keine Schokolade mehr essen, die ich vor 20 Jahren gemacht habe, weil wir uns einfach sehr stark weiterentwickelt und verbessert haben! ...Deshalb haben wir ja zum Glück auch unseren Ideenfriedhof!

Quadratur des Kreises

Mit der „Quadratur des Kreises“ wagen wir uns in eine neue Schokodimension: Schokoladen **ohne Zuckerzugabe** oder mit spannenden **Zuckeralternativen**. Denn Zucker ist nicht gleich Zucker. Mit der Quadratur des Kreises bezeichnet man Unmögliches, aber schon vor 2.000 Jahren löste Archimedes das Problem, indem er einen eigenen mathematischen Weg ging. Auch in der Welt der Schokolade kann man eine Vielzahl an Lösungen finden und neue Produkte entwickeln, die ungeahnte Geschmackserlebnisse ermöglichen. Wir beschränken uns auch nicht nur auf Kakao und Zucker, sondern spüren neuen Zuckertrends nach: von zuckerfrei bis zu spannenden Zuckeralternativen wie angesagtem Dattelsucker, Erythrit ohne Kalorien und vielem mehr. Das bedeutet aber keinesfalls Verzicht, denn die Basis ist immer bester fair gehandelter Bio-Kakao mit dem vollen Aromenspektrum der Kakaobohne: kraftvoll, maßvoll bitter, mit nussigen Akzenten und Holznoten – und einer spannenden, ausgewogenen Süße. 11 spannende Sorten laden zum Geschmacksabenteuer!



100% Dunkle Schoko
ohne Zuckerzugabe
VEGAN



75% Dunkle Schoko
mit Biosüße
VEGAN



70% Dunkle Schoko
mit Ahornzucker
VEGAN



70% / 30% Milchscho
ohne Zuckerzugabe



60% Milchscho
mit Kokosblütenzucker



50% Milchscho
mit Dattelsucker



Dunkle Schoko mit Kokos-
Mango nur mit Fruchtzucker
VEGAN



Kokos Karamell
mit Kokosblütenzucker
VEGAN



Waldbeer Kokos
mit Dattelsucker
VEGAN



Weißer Kokos
mit Biosüße
VEGAN



Weißer Schoko
mit Ahornzucker

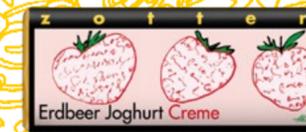


OSTERHASEN ÜBERALL?

FRÜHLINGSZAUBER



VEGAN



VEGAN

Awards 2019/20

„ ... vielen Dank an meine Familie und die „besten Mitarbeiter der Welt“! “



Die 13. „Walter Scheel Medaille“ wird in Bonn an Josef Zotter verliehen

Begründung der Jury: »Josef ZOTTER - Zotter Schokoladen Manufaktur, Riegersburg - wird in Würdigung seines herausragenden Beitrags zur Weiterentwicklung der großen europäischen Schokoladenkultur die XIII. Walter Scheel Medaille zuerkannt. Josef Zotter ist ein Vorzeigeunternehmer von seltenem Format: innovationsfreudig, zielstrebig und beharrlich, zugleich bescheiden und bodenständig. 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 - während seine Kreationen in internationalen Wettbewerben immer wieder auf die Spitzenplätze gewählt werden.« Die »Walter Scheel Medaille« ist eine hochkarätige Auszeichnung, die in Erinnerung an den deutschen Altbundespräsidenten verliehen wird und unter der Schirmherrschaft S.E. Valéry Giscard d'Estaing, Präsident der Französischen Republik a.D., steht. Unter den namhaften Preisträgern sind die elsässische Gastronomen-Familie Haerberlin aus Illhaeusern, der italienische Starwinzer Angelo Gaja, der britische Weinkritiker Hugh Johnson, Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, Glasproduzent Georg J. Riedel und die Champagner-Legende Pierre-Emmanuel Taittinger.

European Candy Kettle Award 2019

Erstmals seit 1983 geht diese Auszeichnung wieder an einen Hersteller aus Österreich. Josef Zotter ist auch der Gewinner des »European Candy Kettle Awards 2019«. Der Candy Kettle Award wird für außergewöhnliche Qualität, Innovation und Marktpower vergeben. Die lange Siegerliste seit 1973 enthält die wichtigsten Namen der europäischen Süßwarenindustrie wie Ferrero, Lindt & Sprüngli, Fazer, Katjes, Krupskaya, Valor, Colian und Valrhona. Pedro López López, würdigte die Auswahl des diesjährigen Preisträgers mit den Worten: „Josef Zotter gibt den „4 P's“ des Marketing eine neue Bedeutung: hier stehen ein hervorragendes „Produkt“, Leidenschaft als Unternehmer mit „Passion“, eine integre „Persönlichkeit“ und eine überzeugende „Philosophie“ im Zentrum seines Unternehmertums!“

Großes Ehrenzeichen des Landes Steiermark

Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer und die Landtagspräsidentin Gabriele Kolar verliehen Josef Zotter im Namen der Steiermärkischen Landesregierung das Große Ehrenzeichen des Landes Steiermark. „Mit dem Ehrenzeichen soll all jenen Menschen gedankt werden, die sich mit Tatkraft und besonderem Einsatz um unser Land und seine Menschen verdient gemacht haben. Es ist auch ein sichtbares Zeichen der Dankbarkeit“, betonte LH Schützenhöfer in seiner Ansprache.

Tourismuspantther für Lebenswerk!

Bereits zum zweiten Mal wurde an den Tourismusschulen Bad Gleichenberg der einzige Steirische Tourismuspreis, der Tourismuspantther, vergeben, bei dem Wegbereiter des steirischen Tourismus und erfolgreiche Absolventen geehrt wurden. Landesrätin Barbara Eibinger-Miedl überreichte nach einer sehr persönlichen Lobrede den Tourismuspantther für das Lebenswerk 2020 mit den Worten: „Der Preis für das Lebenswerk geht heuer an den wohl berühmtesten Chocolatier Österreichs - Josef Zotter, dessen Schokoladenmanufaktur eine der beeindruckendsten Erfolgsgeschichten ist, die die Steiermark zu bieten hat.“ Josef Zotter nahm unter Standing Ovations den Preis entgegen und genoss diesen Moment in vollen Zügen.

Ein bewegtes Jahr der Auszeichnungen

„Für mich sind die vielen Auszeichnungen der letzten Monate besonders bewegend, da man sich dafür nicht bewerben kann, sondern sie als Wertschätzung und Anerkennung verliehen bekommt. Walter Scheel war ein starker Vordenker, besonders in der Frage der Migration, da er betonte, dass Entwicklungshilfe und Ökologisierung der Landwirtschaft nur unter Berücksichtigung des Fairen Handels funktionieren, wo die Achtung jedes Handelspartners essentiell ist und der Mensch im Mittelpunkt steht. Die Wertschätzung des Geschäftspartners und seiner Kompetenz ist auch unsere Motivation für den fairen Handel. Danke an meine „besten Mitarbeiter der Welt“, denn nur gemeinsam können wir kulinarische Sensationen schaffen und Neues bewegen!“, so Josef Zotter.



Neue Special-Touren

Ab Frühling 2020 bieten wir wieder verstärkt Sondertouren mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Essbaren Tiergarten als Gourmet-Package an.

Gerne nehmen wir Ihre Gruppenbuchungen für Ausflüge, Firmenfeiern oder Jubiläen entgegen, bitte unbedingt rechtzeitig Termin sichern!
E-Mail: tickets@zotter.at



Neue Stationen

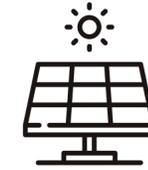
Im Frühling haben wir das Schokoladen Theater nochmals erweitert - hier sprudeln nun Nougatbrunnen, zwei Roboter servieren Schokolade und es gibt sogar eine Zahnklinik! Blattsalat und Hammerschoko, wie Biofekt-Rollercoaster gehören nun ebenso zum Programm.

Ganz neu: die Quadratur des Kreises mit Zuckeralternativen auf Stahlfrosen

Zotter in Zahlen



5.993.606 kWh
Verbrauch



3.200.696 kWh
Rückgewinnung

Pro Jahr beläuft sich der Energieverbrauch auf 5.993.606 kWh. 3.200.696 kWh erzeugt unsere hauseigene Photovoltaikanlage und das Heizkraftwerk selbst. Unser Ziel ist eine komplette Energieautarkie zu erreichen, und unseren gesamten Energiebedarf aus der hauseigenen Anlage zu produzieren.



193.000 kg
Kakaobohnen



450.000 l
Milch



225.000 kg
Zucker



82.000 kg
Nüsse, Früchte, Gewürze

Aus 193.000 kg Kakaobohnen, 450.000 Liter Milch, 225.000 kg Zucker und 300 anderen Bio-Zutaten wie Nüsse, Früchte und Gewürze entstanden 950.000 kg Zotter Schokoladen die weltweit an unsere Kunden ausgeliefert wurden.



950.000 kg



9.095 kg
Schwein



4.085 kg
Rind



1.060 kg
Schafe / Ziegen

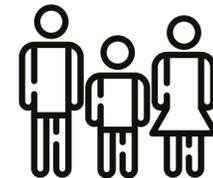


1.045 kg
Geflügel



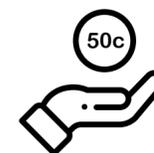
191 kg
Damwild

15.476 kg Bio-Fleisch aus eigener Landwirtschaft im Essbaren Tiergarten wurden in unserer Gastronomie verarbeitet, das sind 9.095 kg Schwein, 4.085 kg Rind, 1.060 kg Schafe und Ziegen, 1.045 kg Geflügel, 191 kg Damwild



273.000

273.000 Besucher haben uns in der letzten Saison besucht, darüber freuen wir uns sehr, weil wir gerne herzeigen wie wir arbeiten und den Fairen Handel, sowie Biologische Landwirtschaft uns ein Herzensanliegen ist, das wir gerne mit unseren Gästen teilen.



50.000 €

50 Cent pro verkaufter „SchokoBanane“-Schokolade fließen in das Kindernothilfe- Projekt „Schokolade macht Schule“. Damit Kinder in Peru, die schon im Volksschulalter für Ziegeleien in Steinbrüchen schuften müssen, zur Schule gehen können. Es konnten bereits über 100.000 Tafeln dieser Sorte verkauft, und das Projekt mit 50.000 Euro unterstützt, werden!



“ *Chocolate is my life - und jetzt
singen unsere Schokohandwerker* “
noch ein Lied für Sie!

z o t t e r
SCHOKOLADE

Impressum

Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH;

Autor: Susanne Luef;

Layout: Jacqueline Jud;

Fotos: Ellen Pichler (S.8,10), Florian Figl (S.8),

Jacqueline Jud (S.2-5,10,12), Jean van Lülik (S.9),

Marcel Pail (S.2), Marija Kanizaj (S.1), Matthias

Jung (S.8), Robert Frankl (S.9);

Grafiken S. 3,6,7,8: Andreas H. Gratze;

Druck: Styria Print, Graz