

z o t t e r
SCHOKOLADE



**Es war nicht
einfach, aber
richtig.**



**Weihnachts-
schokoladen und
Geschenksets**



**Süße
Kunststücke**



Es war nicht einfach, aber heute weiß ich, dass es richtig war.

In den 80er Jahren habe ich mit meiner Frau eine Konditorei eröffnet und weil es gut gelaufen ist, haben wir noch eine und noch eine weitere Filiale und dann noch eine vierte eröffnet. Wir haben viel gearbeitet und dachten, dass durch viel Arbeit auch der Betrieb gut laufen würde. Von der Bank haben wir Kredite bekommen für die Expansion, ohne lange darüber nachzudenken.

Es war ein sehr schwarzer Tag für mich, als mein Steuerberater mir die Zahlen auf den Tisch legte und meinte: „Sepp, dein Unternehmen ist krank, du hast zu hohe Schulden, du musst verkleinern und einsparen wo es nur geht, sonst gehst du bankrott.“

Mehr aus Trotz habe ich dem Insolvenzverfahren zugestimmt, ohne zu ahnen, was das für persönliche Folgen haben wird.

Wir haben in Österreich noch keine Kultur des Scheiterns, das habe ich damals schmerzlich erlebt. Es wurde getuschelt, Freunde haben sich abgewandt und mein Vater hat sich am Sonntag nicht mehr in die Kirche geraut, das hat mir am meisten weh getan.

Das war für meine Frau Ulrike und mich eine sehr belastende Zeit. Wir hätten wieder mit der Konditorei neu starten und damit auch unseren Lebensunterhalt verdienen können. Aber ich war fasziniert von Schokolade. Wir haben schon in der Konditorei die ersten handgeschöpften Schokoladen hergestellt und die Nachfrage stieg stetig. Ulrike wollte gerne mit der Konditorei weitermachen, um nicht wieder Schulden aufzubauen. Die Kinder Julia und Michael waren klein, und sie sehnte sich nach einem geregelten Leben. Ich war immer schon eher der Abenteurer oder Erfinder und habe sie überzeugt, dass wir die Konditorei schließen und nur noch Schokolade herstellen sollten.

Dass sie mich damals nicht verlassen hat, rechne ich ihr heute noch sehr hoch an.

Meine Eltern haben mir für den Neuanfang den Kuhstall am elterlichen Hof in Bergl bei Riegersburg angeboten, aber nicht die Landwirtschaft, aus Sicherheitsgründen.

Um es ehrlich zu sagen, sie hatten ein bisserl Recht, die erste Zeit in Riegersburg und der Neustart war sehr schwierig. Aber wir haben improvisiert, haben zusammengehalten und ich habe mich auf die Spuren der Schokolade und deren Ursprung begeben. Ich war beseelt von diesem spannenden Rohstoff.

Mit den ersten Kakaoreisen nach Nicaragua habe ich verstanden, wie es den Menschen hinter dem Rohstoff geht, wie wichtig der faire Handel ist, was eine Geschäftsbeziehung auf Augenhöhe bedeutet, für beide Seiten. Und dass eine Firmeninsolvenz ein „Lärcherlschaas“ ist (übrigens auch eine Schokosorte an der ich noch arbeite) im Verhältnis zu ausgebeuteten Menschen auf Plantagen.



Das hat mir Mut gegeben zu kämpfen.

Ich wollte nie an der Qualität der Rohstoffe sparen und ich habe schnell erkannt, dass es nur gute Schokolade gibt, wenn der Kakaobauer sein Bestes gibt und dafür fair bezahlt wird. „Qualität statt Armut“ war damals unser erstes Projekt, welches wir mit der ADA (Austrian Development Agency) in Nicaragua umgesetzt haben. Nur durch steigende Qualität konnte auch der Preis angehoben werden. Heute beliefern uns mehr als 30 Kooperativen aus Südamerika oder Afrika, die mit Freude für uns die besten Kakaosorten produzieren, weil sie davon gut leben können. Wir haben uns schnell zum Fairen Handel bekannt und bereits mit der Eröffnung des Bean-to-bar-Werks ganzheitlich auf BIO umgestellt, da waren wir Pioniere.

Meine Vision war und ist „die Maximierung der Menschlichkeit muss der größte Gewinn sein“

Niemals hätte ich zu hoffen gewagt, dass das Unternehmen hier in Riegersburg zu einem der größten Ausflugszielen in der Steiermark wird, wir 220 engagierte Mitarbeiter*innen beschäftigen können und eine Produktvielfalt von über 500 Sorten haben und rund 1000 Tonnen Schokolade jährlich produzieren, die internationale Anerkennung finden. Ich habe mir immer nur gewünscht, dass wir von der Schokolade unseren Lebensunterhalt bestreiten können und vielleicht noch ein bisserl was übrig bleibt für weitere Innovationen. Mein Vater hat noch erlebt, dass das Unternehmen wächst und hat einmal auf der Bank vor der Chocolaterie zu mir gemeint „am Ende hast du doch recht gehabt mit deinem Bio + Fair Gedanken“ und hat gelächelt.

Ich bin stolz, dass ich meinen Wünschen und Visionen treu geblieben bin und ich bin glücklich, dass meine Familie diesen Weg mit mir gegangen ist.

Meine Kinder sind erwachsen und mittlerweile auch im Unternehmen tätig, das freut mich am allermeisten, denn es gibt keine schönere Belohnung für einen Vater, wenn das Lebenswerk von den Kindern mit Freude weitergeführt wird.

Es war nicht leicht, aber es war gut, so wie es gekommen ist. Heute verstehe ich, dass das Scheitern für mich ein Geschenk war, damit ich meinen Weg gehen konnte.

Die neue Weihnachtskollektion



Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt
Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Frucht nougat und Marzipan verfeinert mit Gewürzen



Lässige Weihnachten
Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Äpfeln, Honig und Zimt



O du fröhliche
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokomousse und Rum



Vom Christkindl
Milkschokolade 40% gefüllt mit Vanille-Ganache und Mandelkrokant



Wichtel Schoko
Dunkle Milkschokolade 50% mit Brauner Butter-Ganache



drunter & drüber Nussknacker
Karamell & Erdnuss, das perfekte Duo aus Schokolade und Nougat mit knusprigen Nussstücken



Choco Lolly Schneeflöckchen
Weiße Schokolade



Labooko Märchen + Wunder
Kokos weiß & 40% Soja



Labooko Süße Weihnachten
Edelweiße Schokolade & Karamell



Mitzi Blue Vom Weihnachtswichtel
Karamelltafel + Karamell-Crispies



IN•FUSION Weihnachtstraum
Dunkle Schoko mit Maracuja-Orange



balleros Weihnachtsknabberei
Eine Mischung mit 6 Sorten: Gebrannte Mandeln, Krokantpralinen, Erdnüsse, Cranberries, Macadamia- und Maracujaperlen



Trinkschokolade Winterzauber
Mandel-Kokos mit Zimt und Orange



Süße Kunststücke

Handgemachte Pralinen in Bio und Fair-Qualität

Handgemacht und handverziert mit Blüten und Mustern, mit hausgemachten Nougats wie Cashewnougat, Mandelnougat, Erdnussnougat, Himbeer- und Marc de Champagne-Füllungen und vielem mehr. Der besondere Genuss für den besonderen Anlass!

Kunststücke Grand Selection

Eine große Pralinenbox voller kreativer und handgemachter Bio-Pralinen-Kunststücke. Mit Wiener Walzerkugel, zwei Sektkorkenpralinen bis hin zu süßen Tapas – zum Teil mit einem Spritzer Alkohol berauscht und mit viel Liebe gemacht.
320 g



Flower Power

Ein kleines Genusskunstwerk: Eine weiße Schokoscheibe garniert mit einer beschwipsten Marc de Champagne-Praline und Himbeercreme-Stücken, überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Als Dekor ein Himbeer-Schokoherz, eine Mango-Fruchtleder-Praline und Rosenblüten zum Vernaschen.
4 x 26 g



Ring Kollektion

6 Pralineschmuckstücke zum Vernaschen. Statt vom Juwelier gibt es süße Ringe besetzt mit edlen, handgemachten Biofekt-Pralinen, deren Geschmack und tolle Farben ganz allein durch Beeren, Früchte, edle Tropfen und ausgewählte Edelkakaosorten entstehen. Die süßen Schmuckstücke zum Vernaschen mit Luxus-Flair stecken in einer schönen Schmuckschachtel zum Verschenken. 60 g



Best of Biofekt (8er)

Biofekt gefüllt mit 8 herrlich frischen Bio-Pralinen, handgemacht und handverziert, mit Frucht- und Nussgenuss in trendigen Sorten. 48 g



Endorphine

6 köstliche handgemachte Erdbeer- und Kürbiskugeln in einer Pralinenstange. Weiße Schokokugeln werden mit einer fruchtigen Erdbeer-Ganache gefüllt und in Erdbeersucker gerollt – Fruchtlust in Pralinenform! Kürbiskerne sind die steirische Spezialität! Josef Zotter verwandelt Kürbiskerne in ein grünes Kürbiskernnougat. Diese einmalige Nougat-Innovation wird in weiße Schokokugeln gefüllt und in Kürbiskernkrokant gerollt. 6 x 8g



Weitere köstliche Endorphine-Mixe:

Edelrausch
Marc de Champagne & Himbeeren
Weinkollektion
Süße Freude NEU
Weihnachtsmix alkoholfrei
Weihnachtsmix mit Schwips

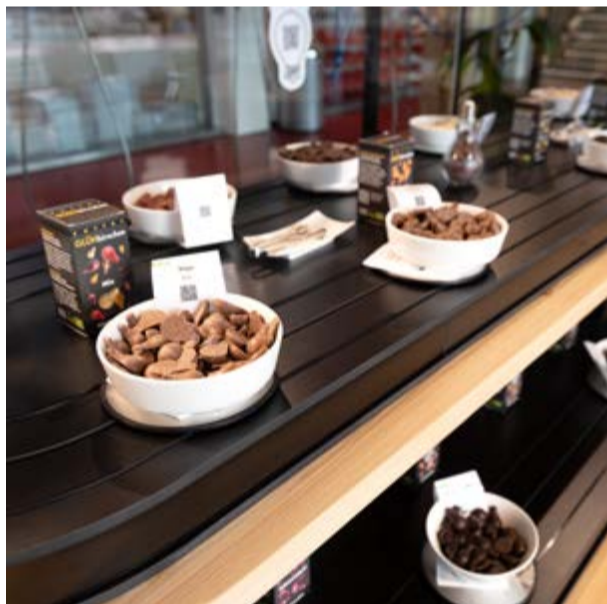
3er Mix Süßgold NEU
3er Mix Fruchtzauber NEU

Was gibt es Neues?



Neue Verkostung drunter & drüber

Jetzt neu in der Zotter-Erlebniswelt: drunter & drüber in der kleinsten Seilbahn der Welt. Kleine Gondeln kreisen um die Besucher*innen und servieren das zart schmelzende Schoko-Nougat mit Knuspereffekt. Außen eine Schokohülle oder eine bunte Fruchtkuvertüre, innen selbst gemachte Nougats, die wir aus frisch gerösteten Nüssen, reiner Kakaobutter und etwas Schokolade herstellen. Knackig verfeinert mit vielen Nussstücken oder knusprigen Früchtchen. Für alle, die es fruchtig, nussig und schmelzend mögen.



Neue Verkostung Glühbirnchen „Umlaufbahn“

Neue Verkostungsstation: die Glühbirnchen Ideen Umlaufbahn! Edelkuvertüre macht den Unterschied, nicht nur in der Küche. Süße kleine Schoko-Glühbirnchen, in klassischen, fruchtigen und ultimativ neuen Sorten. Sie werden ausschließlich aus hochwertigen Bio- und fair gehandelten Rohstoffen hergestellt, wie reiner Kakaobutter ohne jegliche Fremdfette, echter Bourbonvanille statt Vanillin, Bio-Bergmilch und Edelkacao mit Ursprungsgarantie von Kleinbauern, die engagiert und mit Liebe arbeiten.



Schokolade macht Schule

Schon 70.000 Tafeln verkauft! Pro verkaufter Tafel „SchokoBanane“ fließen 50 Cent in das Projekt „Schokolade macht Schule“ in Kooperation mit Jugend Eine Welt und Don Bosco. So erhalten 770 Kinder in Madagaskar ein warmes Essen in der Schule. Gekocht wird was es am regionalen Markt zu kaufen gibt und was in den eigenen Schulgärten wächst. Ein Teil der Kosten wird von den Eltern gedeckt, die einen jährlichen Unkostenbeitrag in Höhe von 1,50 EUR pro Kind entrichten. Sozial benachteiligte Familien, die sich diesen Betrag nicht leisten können, engagieren sich freiwillig am Gemüseanbau. Die aktive Mithilfe ermöglicht es ihnen zudem, ihre Kenntnisse in lokalen Anbaumethoden auszuweiten und auf ihren Feldern anzuwenden.



Pilzzucht im Container

Es muss nicht immer Fleisch sein – und die Zukunft der Landwirtschaft könnte durch Pilzzucht eine neue Wendung nehmen. Pilzzuchtcontainer sind eine bahnbrechende Methode zur ganzjährigen Produktion von hochwertigen Bio-Pilzen, unabhängig von klimatischen Bedingungen, mit geringem Ressourcenverbrauch. In unserem Essbaren Tiergarten steht nun ein Pilzzuchtcontainer – und die Pilze wachsen sehr schnell. Vom klassischen Kräuterseitling, über Shiitake-Pilze bis hin zum Igelstachelbart. Gerade kreieren wir neue Rezepte für unseren Würstelstand und den Hof Grill.



Choco Club – schon 10.000 Mitglieder

Die Anzahl unserer Fans im Choco Club wächst – und wir haben bereits über 10.000 Mitglieder, die hier Punkte sammeln, Prämien einlösen und natürlich auch immer ein bisschen früher über Neuheiten informiert sind. Auch Aktionen und Sonderprodukte werden hier angekündigt. Jetzt Mitglied werden und Vorteile sichern!



Audio-Guide – online

Beim Besuch der Zotter-Erlebniswelt gibt es viel zu erkunden und begleitet wird die Tour mit einem Audio-Guide am Handy, der spannende Geschichten erzählt. Wer sich schon auf den Besuch einstimmen möchte, kann sich hier einhören.

Winterpause

Von 8. bis 31. Jänner 2024 ist das Zotter-Schokoladen-Theater wegen Revisionsarbeiten geschlossen. Der Shop ist natürlich in dieser Zeit geöffnet und auch eine kleine Verkostung am Rummig Chocolate ist dort möglich. In der Feinkost servieren wir Köstlichkeiten aus unserer Bäckerei und Delikatessen aus der eigenen Landwirtschaft. Natürlich werden Online-Bestellungen auch in dieser Zeit prompt bearbeitet.



Impressum:
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef; Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Christina Pendl, Graeme Kennedy, Jacqueline Jud, Julia Suppan, Archivbilder; Grafiken: Andreas H. Grätze; Lektorat: Florian Figl, Mario Fink; Druck: Gugler GmbH

