

Schock für Schokoladenliebhaber: Wo ist der Kakao geblieben?

Der Wegfall von Kakao in Schokolade und die Einführung der nachhaltigen ChoViva-Alternative in Supermärkten.



München, Deutschland - Die Schokoladenindustrie steht vor einem Umbruch. Wegen der Herausforderungen, die der Klimawandel für den Anbau von Kakao mit sich bringt, setzen viele Hersteller zunehmend auf Alternativen. Die Neuheit in den Regalen der Supermärkte sind Produkte, die die Kakao-Alternative „ChoViva“ verwenden, die auf gerösteten Sonnenblumenkernen basiert. Wie [derwesten.de](https://www.derwesten.de) berichtet, sind diese neuen Snacks bereits bei Kaufland und Rewe erhältlich und bieten eine nachhaltige und günstigere Lösung in einem sich wandelnden Markt.

ChoViva ist ein Produkt der Münchener Firma Planet A Foods und hebt sich durch die Verwendung von regionalem Hafer und

Sonnenblumenkernen ab. Diese Zutaten werden so verarbeitet, dass sie den schokoladigen Geschmack durch Fermentation und Röstung erreichen. Produziert wird ChoViva mit einem bis zu 94 % geringeren Wasserverbrauch und hinterlässt bis zu 90 % weniger CO₂-Emissionen als die traditionelle Kakao-Produktion, wie [vegconomist.de](https://www.vegconomist.de) erläutert.

Die Vielfalt der ChoViva-Produkte

Die Einführung von ChoViva hat bereits zu einer Vielzahl neuer Produkte geführt. Dazu gehören Produkte wie K-Classic Waffle Bites, Rewe Beste Wahl Nussecken und Mister CHOC Erdnuss Caramel Popcorn. Diese Produkte sind nicht nur vegan, sondern auch in recyclefähigen Verpackungen erhältlich. Zusätzlich hat ChoViva eine Kooperation mit Griesson – de Beukelaer angekündigt, um die neuen „Cereola mit ChoViva“ zu entwickeln, die ab Oktober exklusiv in REWE-Märkten erhältlich sein werden.

Kunden sollten jedoch darauf achten, die Verpackungen zu überprüfen, da in vielen Geschäften weiterhin Produkte mit Kakaopulver erhältlich sind. Die Reaktionen auf diese neuen Schokoladernalternativen sind gemischt, und viele Verbraucher zeigen sich schockiert über den Begriff „Schokolade ohne Kakao“.

Der Klimawandel als treibende Kraft

Die Veränderungen in der Schokoladenbranche sind nicht nur vom kreativen Drang, neue Produkte zu schaffen, geprägt. Der Klimawandel hat zu einem dramatischen Rückgang der Kakaoproduktion geführt. Laut [lebensmittelpraxis.de](https://www.lebensmittelpraxis.de) sind die Kakaopreise zwischen 2014 und 2024 um 177 Prozent gestiegen. 70 Prozent der weltweiten Kakao-Produktion stammen von der Elfenbeinküste, wo viele Pflanzenkrankheiten auftreten, die die Ernte weiter gefährden.

Um diesem Trend entgegenzuwirken, entwickeln Start-ups

Alternativen zur herkömmlichen Kakaoproduktion. So plant zum Beispiel Planet A Foods eine Steigerung seiner Produktion auf über 10.000 Tonnen bis 2025 und expandiert in mehrere europäische Länder. Die Verwendung von Alternativen wie ChoViva könnte somit nicht nur helfen, den ökologischen Fußabdruck zu verringern, sondern auch den steigenden Anforderungen der Verbraucher nach nachhaltigen Lebensmitteln gerecht zu werden.

Details	
Ort	München, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.derwesten.de• vegconomist.de• lebensmittelpraxis.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net